

Benvenuti

Nella mia pizzeria, la **passione e la qualità degli ingredienti** si uniscono per creare un'esperienza culinaria indimenticabile.

Offriamo la **pizza napoletana** rivisitata in chiave contemporanea con ingredienti freschi di stagione.

Scoprite il nostro mondo di sapori e sogni in un ambiente accogliente con amici e familiari.

La mia dedizione e cura per ogni dettaglio sapranno conquistare il vostro palato.



Alu



Antipasti

BRUSCHETTE (1pz) 	€ 1,00
PIATTO FOCACCIA 	€ 3,00
CICCIO con olio, origano, sale 	€ 3,00
TERRINA DI PATATE AL FORNO	€ 3,00
VERDURE GRIGLIATE (Melanzane e zucchine)	€ 5,00
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA ALLA BARESE (24 mesi D.O.P.)	€ 12,00
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA AFFETTATO (24 mesi D.O.P.)	€ 9,00
CARPACCIO DI BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP	€ 10,00
CAPRESE DI BUFALA CAMPANA D.O.P.	€ 9,00
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI (per 4 persone) 	€ 18,00
PORCHETTA (Porchetta arrostita, insalata di rucola, senape al miele) 	€ 10,00
POLPO (Tentacoli di polpo, vellutata di melanzana, pomodorino semi-dry) 	€ 12,00
POLPETTA (Polpette di manzo fritte, salsa di cacio e pepe)  	€ 10,00

Insalate

#1 	€ 5,00
Insalata mista, tonno, cipolla rossa, pomodoro, rucola	
#2 	€ 6,00
Insalata mista, pomodoro, mozzarella, olive, rucola, scaglie di grana	
#3	€ 7,50
Insalata mista, prosciutto crudo alla barese, pomodoro, rucola, scaglie di grana	

Pizze Gourmet

Preparate con
ingredienti selezionati
in base alla stagione e alla
creatività di Ali.

Richiedila al nostro personale.



Pizze

ROSSE

MARINARA 	€ 4,00
Salsa di pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano	
COSACCA  	€ 4,50
Salsa di pomodoro San Marzano DOP, basilico, spolverata di pecorino Romano	
MARGHERITA  	€ 5,50
Salsa di pomodoro San Marzano D.O.P., fior di latte, basilico	
VIENNESE  	€ 6,00
Salsa di pomodoro San Marzano D.O.P., fior di latte, wurstel	
ALLA DIAVOLA  	€ 7,00
Salsa di pomodoro San Marzano D.O.P., fior di latte, ventricina piccante	
TROPEA   	€ 7,50
Salsa di pomodoro San Marzano D.O.P., fior di latte, tonno, cipolla rossa di tropea IGP	
4 STAGIONI  	€ 8,00
Salsa di pomodoro San Marzano D.O.P., fior di latte, prosciutto cotto, funghi, wurstel, carciofi	
ALLA NORMA  	€ 8,00
Salsa di pomodoro arrosto, fior di latte, chips di melanzane fritte, scaglie di ricotta marzotica, basilico	
AFFUMICATA  	€ 9,00
Salsa di pomodoro San Marzano D.O.P., fior di latte, speck di Sauris, provola affumicata	
MURGIAIOLA [Pizza stagionale]  	€ 9,00
Salsa di pomodoro San Marzano D.O.P., fior di latte, salsiccia di maiale, funghi cardoncelli	
S.T.G. (Specialità Tradizione Garantita)  	€ 9,00
Salsa di pomodoro San Marzano D.O.P., bufala campana D.O.P., basilico	
TIROLESE  	€ 10,00
Salsa di pomodoro San Marzano D.O.P., fior di latte, bresaola della Valtellina IGP, Grana Padano D.O.P., rucola	

BIANCHE

CRUDAIOLA  	€ 6,50
Fior di latte, pomodorini, rucola, scaglie di Grana Padano D.O.P.	
DELIZIOSA  	€ 7,00
Fior di latte, zucchine grigliate, philadelphia, tarallo sbriciolato	
VEGANA  	€ 7,00
Crema di spinaci, capperi, pomodorini, polvere di olive taggiasche, lamelle di mandorle di Toritto	
VEGETARIANA  	€ 7,50
Fior di latte, pomodorini, verdure grigliate (melanzane e zucchine)	
PISTACCHIOSA   	€ 7,50
Fior di latte, stracciatella, granella di pistacchio	
4 FORMAGGI  	€ 7,50
Fior di latte, gorgonzola, provola affumicata, formaggio francese alle erbe	
IL CONVENTO  	€ 8,00
Fior di latte, pomodorini, capperi, provola affumicata, pancetta	
SALSICCIA E FRIARELLI  	€ 9,00
Fior di latte, salsiccia di maiale, friarelli saltati in padella	

SPECIALI

SARAH   	€ 9,00
Fior di latte, crema di zucca, stracchino, granella di pistacchio	
PEPO  	€ 9,00
Fior di latte, spuma di patate cotte sotto cenere profumate al rosmarino con provola affumicata, salsiccia di maiale	
GRETA   	€ 10,00
Fior di latte, pesto di pistacchio, mortadella	
AL SALMONE   	€ 10,00
Fior di latte, stracciatella, salmone marinato a secco, aneto	
LUCA  	€ 10,00
Fior di latte, crema di zucca, melanzana frita, basilico, scamorza affumicata, salsiccia di maiale, scaglie di grana	

MARGHERITA 2.0  

Fior di latte, composta di pomodoro riccio, estratto di basilico, grana padano soffiato

€ 10,00**NAPOLI...secondo Ali**  

Crema di pomodoro arrosto, aggiunta di stracciatella di bufala campana DOP, polvere di capperi, filetti di acciughe del Mar Cantabrico, estratto di basilico, cappero di Pantelleria [tutto fuori cottura]

€ 11,00**€ 11,00****3S**  

Fior di latte, crema di spinaci, speck di Sauris, stracciatella

LEILA   

Salsa di pomodoro San Marzano D.O.P., fior di latte, crudo di Parma D.O.P. 24 mesi, rucola, grana, glassa balsamica, lamelle di mandorle di Toritto

€ 12,00**HAKIM**    

Fior di latte, salmone marinato a secco, rucola, glassa balsamica, mandorle, scorza di limone grattugiata

€ 12,00**€ 14,00***Ali*  

Base ciccio, bufala campana D.O.P., pomodorini semi-dry, capocollo di Martina Franca artigianale al peperone crusco, pesto di pistacchio, lamelle di mandorle tostate di Toritto, grana padano soffiato, peperone crusco sbriciolato [tutto fuori cottura]

Paruozzi

CAPRESE 

Mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini, basilico, olio di oliva EVO

€ 8,00**GRAGNANO**  

Fior di latte, passata di pomodoro San Marzano DOP, provola affumicata, pancetta, funghi

€ 8,00**VESUVIO**  

Fior di latte, pomodorini, salsiccia di maiale, friarielli, olio piccante

€ 8,00

Extra



IMPASTO ALTERNATIVO?

Chiedi al nostro personale
L'IMPASTO del GIORNO + € 1,50



COPERTO

+ € 2,00



INGREDIENTE AGGIUNTO

Supplemento variabile



PIZZA A RUOTO di CARRO

+ € 1,50



MOZZARELLA SENZA LATTOSIO

+ € 2,00



MOZZARELLA di BUFALA

+ € 2,00



SENZA GLUTINE

+ € 2,00

LEGENDA ALLERGENI



GLUTINE



PESCE



LUPINI



SOIA



LATTICINI



MOLLUSCHI



FRUTTA A GUSCIO



SO₂ ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



UOVA



CROSTACEI



ARACHIDI



SEDANO



SENAPE



SESAMO

Dessert

CANNOLO SICILIANO

Crocante cialda ripiena di ricotta di pecora, gocce di cioccolato e granella di pistacchio.

€ 4,00



BABÀ

Babà inzuppato con bagna al rum.
Servito con panna montata

€ 6,00

 SAL DE RISO
CITTÀ DI MAMMÌ

SWEET ROLL

Rotolini di impasto di pizza farciti con nutella, panna e lamelle di mandorla

[6 pz] € 4,00 [12 pz] € 7,00





BACIO CARAIBICO



Cuore di ananas alla vaniglia, mousse al cioccolato biondo (Dulcey) al frutto della passione e glassa al mango Alphonso.



€ 7,00

CUORE DI VELLUTO



Mousse al cioccolato al latte Tanariva, gelatina di lampone e biscotto alle mandorle e cacao.

€ 7,00



ETNA



Vulcano farcito con crema di latte di mandorle, cremoso all'arancio, croccante pralinato di pistacchi.



€ 7,00

CAREZZA DI MANDORLE



Cupola di cioccolato croccante, crema alle mandorle e mousse al cioccolato fondente farcita con gelatina di amarena.

€ 6,00



Scopri il

DESSERT SENZA GLUTINE

Richiedilo al nostro personale

Bevande

ACQUA

[75cl] € 2,00

BIBITE da 33 cl

€ 2,00

The, Fanta, Coca Cola, Coca Cola Zero

Birre

ALLA SPINA [Bionda / Rossa]

[20cl] € 2,50 [40cl] € 4,50 [1lt] € 10,00

BIRRE IN BOTTIGLIA da 33cl

€ 3,00

Corona • Tennent's • Leffe Rossa

BIRRE IN BOTTIGLIA da 50cl

€ 4,50

Paulaner Weiss

BIRRE ARTIGIANALI



DRINK DRANK DRUNK

€ 6,00

33cl | 4,7% | IBU 24

Bassa fermentazione | **Malti:** Pilsner | **Luppoli:** Magnum e Cascade
Birra chiara e beverina, al naso note di cereale accompagnate da un leggero
sentore di lievito arricchite dal fruttato del pompelmo. In bocca scivola
leggera e lascia un leggero amaro finale.



CHIHUAHUA TINY HATER

€ 6,00

33cl | 5,5% | IBU 35

Alta fermentazione | **Malti:** Malto d'orzo
Luppoli: Cascade, Comet, Chinook e Centenniai
Birra chiara e beverina, al naso è intensa con aromi fruttati di luppolo selezionati
e coltivati in Italia da Italian Hops Company. In bocca è morbida ed elegante,
unita a un amaro deciso che offre un finale bilanciato.



ACE

33cl | 4,8% | IBU 24

€ 6,00

Malti: Extra pallido, Vienna, Monaco chiaro, Destrina | **Luppoli:** Mittelfruh, Hersbrucker, Ammiraglio.

Birra chiara e molto beverina, al naso è moderatamente intensa con aromi di malto e luppolo. In bocca è morbida ed elegante, unita a un amaro deciso che offre un finale bilanciato.



14 ZERO 1

33cl | 6,5% | DUNKEL BOCK

€ 6,00

Birra color tonaca di frate con schiuma bianca a bolla fine, carattere maltato estremamente pulito con note di caramello e crosta di pane, ricca con un finale secco e preciso.

Abbinamenti: Pizze e taglieri con salumi.

Ingredienti: Acqua, Malto d'orzo Pils* e caramellati e Luppolo*.

Lievito Lager

*Prodotto dall'Azienda Agricola Treccani Enrico



BUCOLICA

33cl | 4,7% | GERMAN ALE

€ 6,00

Birra chiara ispirata alle antiche birre di colonia, velata con schiuma bianca e persistente. Sentori di cereale e miele con note erbacee. Inizio dolce, gradevolmente amara nel finale

Abbinamenti: Pizza con verdure e formaggi freschi.

Ingredienti: Acqua, Malto d'orzo Pils*, Luppolo*.

Lievito Kolsch

*Prodotto dall'Azienda Agricola Treccani Enrico



GEORGICA

33cl | 4,2% | BLANCHE

€ 6,00

Birra di frumento color giallo paglierino, torbida dall'aspetto lattiginoso, schiuma bianca e compatta, profumi di spezie e agrumi.

Abbinamenti: Pesce azzurro e stuzzichini.

Ingredienti: Acqua, Malto d'orzo Pils*, Frumento d'orzo*, Avena*, Coriandolo, Scorza d'arancia, Camomilla e Luppolo*.

Lievito Belgian Wit

*Prodotto dall'Azienda Agricola Treccani Enrico

Vini Rossi



PRINCIPE DI GRANATEY - **NERO D'AVOLA**

€ 15

0,75 L - 14% Vol.

NERO D'AVOLA - DOC BIO 2020

Buona struttura e piacevole rotondità dei tannini, retrogusto fruttato che richiama le piacevoli note olfattive. Di buona persistenza e carattere.



IDI DI MARZO - **MONTEPULCIANO**

€ 15

0,75 L - 14% Vol.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO - Terre di Chieti DOC

Il Montepulciano d'Abruzzo Idi di Marzo offre tutte le caratteristiche tipiche di questo vitigno del centro Italia con un bel colore violaceo e dei profumi fruttati intensi.



TORREVENTO - **VIGNA PEDALE**

€ 20 - Calice € 5

0,75 L - 13% Vol.

NERO DI TROIA - Castel del Monte DOCG

Vino dal colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Profumo di bouquet intenso, pieno e fragrante, con sentori di piccoli frutti rossi. Gusto pieno, di grande corpo, armonico, con sentori speziati.



PRODUTTORI DI MANDURIA - **MEMORIA**

€ 20 - Calice € 5

0,75 L - 14% Vol.

PRIMITIVO DI MANDURIA - DOC Puglia

Colore rosso rubino con riflessi violacei. Piacevoli toni di piccoli frutti rossi e prugna sposano note di pepe nero e cacao, viola e humus, sottobosco e pietra calda.



APOLLONIO - **IL 150 NEGROAMARO**

€ 22 - Calice € 5

0,75 L - 13,5% Vol.

NEGROAMARO 100%

Rosso rubino con intensi riflessi violacei. Fruttato con leggeri sentori di tabacco, fragola di bosco e rosa. Robusto e rotondo con tannini decisi e buona acidità.



TORREVENTO - SINCE 1913

0,75 L - 14,5% Vol.

Primitivo di Manduria D.O.C.

Vino dal colore rosso rubino intenso che si arricchisce di riflessi arancioni con l'invecchiamento. Profumo di bouquet intenso, pieno e fragrante.

Gusto armonico, di corpo.

€ 28 - Calice € 7



RIVERA - IL FALCONE

0,75 L - 14% Vol.

CASTEL DEL MONTE ROSSO RISERVA D.O.C.G.

Comune di Andria nella zona D.O.C.G. Castel del Monte 14 mesi, 50% in barrique di rovere francese e 50% in botti da 30 hl di rovere francese.

Icona dell'azienda dal carattere nobile e complesso e importante struttura.

€ 28 - Calice € 7



Vini Rosati



PRINCIPE DI GRANATEY - ROSÈ

0,75 L - 14% Vol.

€ 15

NERO D'AVOLA - Rosè GT BIO 2020

Rosa antico con leggere sfumature color malva. Profumo delicato di frutta rossa, al palato è equilibrato, con un'acidità bilanciata che esalta le caratteristiche fruttate, ottima persistenza.



PRODUTTORI DI MANDURIA - AKA PRIMITIVO

0,75 L - 13% Vol.

€ 15

PRIMITIVO ROSATO - IGT Puglia

Colore rosa corallo intenso, brillante e luminoso. Accattivante al naso, con note intense di ciliegie fresche e melagrana, arricchite da piacevoli sbuffi minerali. Succoso e fresco al palato, finale lungo.



ELDA - PESCAROSA

0,75 L - 12,5% Vol.

€ 17

UVA DI TROIA ROSATO - IGP Puglia

Rosato brillante con riflessi corallini, anticipa la buona struttura del vino, accattivante al naso, con note intense di ciliegie fresche, pesca rossa d'ottobre. Gusto fresco al palato, dal finale lungo.



TORREVENTO - VERITAS

0,75 L - 12% Vol.

€ 18

Bombino Nero DOCG - Castel del Monte

Vino dal colore rosa tenue delicato e luminoso. Profumo di bouquet floreale e fruttato con sentori di lampone e fragole. Gusto equilibrato, fresco, pieno e rotondo.



APOLLONIO - IL 150 SUSUMANIELLO

0,75 L - 12,5% Vol.

€ 22

SUSUMANIELLO - IGP Salento ROSATO

Rosa corallo vivace. Fruttato e floreale con sentori di melograno, litchi, fragola e rosa. Fresco, delicato con spiccata mineralità e sapidità.

Vini Bianchi



APOLLONIO - IL 150 VERDECA

0,75 L - 12,5% Vol.

€ 15

VERDECA - Bianco IGP Salento

Giallo paglierino con riflessi verdolini. Fruttato e floreale con sentori di mela verde, fiori bianchi e sambuco. Fruttato e agrumato con eleganti note aromatiche, una spiccata mineralità e sapidità.



PRINCIPE DI GRANATEY - GRILLO

0,75 L - 13% Vol.

€ 15

NERO D'AVOLA - DOC BIO 2020

Giallo paglierino brillante con riflessi verdolini. Un profumo delicato di frutta tropicale, con delicati sentori di fiori bianchi. Equilibrato e sapido, con un'acidità bilanciata che esalta l'eleganza.



ELDA - ELIS

0,75 L - 12% Vol.

€ 17

FALANGHINA - IGP Puglia

Elis è il nome di una bambina allegra e mediterranea, gli stessi caratteri di questo vino. Sapore avvolgente, dal carattere minerale e raffinati toni salmastri, sentori agrumati e fruttati.intensi.



IDI DI MARZO - TREBBIANO

0,75 L - 12% Vol.

€ 22

TREBBIANO IGT - Terre di Chieti DOC

Il colore è giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Presenta intensi profumi floreali e di frutta gialla. Al gusto presenta una buona corrispondenza gusto olfattiva con accenni alla camomilla.un'acidità bilanciata che esalta l'eleganza. aromatiche, una spiccata mineralità e sapidità.

Bollicine



CAMPE DEHI - EXTRA DRY PROSECCO

€ 18

0,75 L - 11% Vol.

Prosecco DOC - Millesimato Extra Dry

Un delicato colore giallo tenue con sfumature verdognole. Il suo profumo è fruttato e si contraddistingue per la sua eleganza. Sprigiona note agrumate di cedro e pompelmo rosa, si rivela fresco all'assaggio. Ideale per aperitivi sofisticati.



LAVI - ZIBIBBO

€ 18

0,75 L - 12% Vol.

SPUMANTE 100% - Demi sec DOC Bio

Giallo paglierino con riflessi verdolini, un perlage fine e persistente. Al naso presenta note fruttate intense con sfumature tropicali ed agrumate persistenti. Il suo sapore è fresco, armonico ed equilibrato con un residuo zuccherino stuzzicante e piacevole.



AKA CHARME - METODO CHARMAT

€ 20

0,75 L - 12,5% Vol.

Rosato Spumante Brut

Prodotto con uve Primitivo, raccolte manualmente subito dopo Ferragosto. Rosato brillante ed intenso, caratterizzato da perlage fine ed elegante.



LEGGIADRO BRUT - METODO CLASSICO

€ 30

0,75 L - 12,5% Vol.

Vino spumante brut

Prodotto con uve Fiano, raccolte manualmente alla fine di agosto. Colore giallo tenue con riflessi verdolini. Palato fine e vivace, freschissimo, sapido e cremoso. Finale appagante e setoso.



LEONE DE CASTRIS - **FIVE ROSES METODO CLASSICO**

€ 35

0,75 L - 12,5% Vol.

Brut rosé negroamaro millesimato salice salentino doc

Spumante brillante dal colore rosa tenue "velo di cipolla", perlage a grana fine e persistente. Il profumo è ricco e intenso con note di petali di rosa. Il gusto è particolarmente morbido ed elegante arricchito da una piacevole freschezza.



LAURENT-PERRIER - **LA CUVÉE**

€ 70

0,75 L - 12% Vol.

Champagne Brut

Una veste oro pallido. Bollicine finissime alimentano un cordone di spuma molto persistente. Delicato al naso con aromi di agrumi freschi e fiori bianchi. La complessità del vino si esprime su note successive, come la pesca della vigna e i frutti bianchi. Un equilibrio perfetto di freschezza e raffinatezza, con sapori fruttati che persistono nel retrogusto.



Fine Cena



MARENUA

30% vol.

Autentica espressione di una pianta magica e preziosa. Le infiorescenze di Canapa varietà Butterberry infondono al palato un piacevole gusto erbaceo, resinoso e velatamente amaricante, impreziosito dai sentori agrumati della scorza d'arancia e dalle note speziate del pepe di Sichuan.

€ 4,00



MATRICARIA

28% vol.

Ricetta nata dal valore autentico di un'amicizia. L'idea base di un drink di successo ispira la creazione di questo liquore alla camomilla dalle note dolci, primaverili ed erbacee, arricchite da sentori agrumati e amaricanti.

€ 4,00



TRIGNO

30% vol.

Trigno è un nome fortemente evocativo, che affonda le radici nella tradizione culturale popolare del Meridione, dove così viene chiamata la pianta di *Prunus spinosa*, meglio nota come Prugnolo selvatico. Dall'infusione dei piccoli frutti di questo arbusto raccolti a mano nasce un liquore dall'acceso color rubino, in cui le note olfattive dolci e morbide di frutta sono ben bilanciate da sfumature di gusto tanniche e astringenti nel finale.

€ 4,00

DISTILLATI

€ 3,00

AMARI

€ 3,00

RUM

€ 5,00

CAFFÈ

€ 1,00