PANZERIA

Una piccola "Perla di Gusto" legata alla Tradizione culinaria pugliese.

Sua Maestà "IL PANZEROTTO"

La nostra è una sfida,pronta a soddisfare una vasta fascia di clienteLa che asseconda le tendenze culinarie contemporanee con rivisitazioni in chiave gourmet ben congegnate, rispettando tuttavia la genuità dei singoli ingredienti . Per Panzeria, la qualità è sempre in primo piano e l'acquisto di materie prime eccellenti è un requisito fondamentale per garantirla.

Inoltre, preparIamo tutto al momento, sotto i vostri occhi!!!

LA NOSTRA NON È UNA ROSTICCERIA, O MEGLIO, NON OFFRIAMO UN SUPER FAST SERVICE come le grandi catene di ristoranti di fast food dove in pochi secondi scongelano, riscaldano e servono... il tutto pronto da noi non lo troverà mai !!!

SE HA FRETTA TORNI PURE A TROVARCI QUANDO AVRA' TEMPO DI RILASSARSI PER GUSTARE A PICCOLI MORSI LE NOSTRE PRELIBATEZZE, I NOSTRI PANZEROTTI E LE NOSTRE PIZZE DIVERSE DALLE SOLITE!!!

IMPORTANTE SAPERE CHE....

Stiamo assistendo a un gran ritorno delle farine povere e integrali in quanto più nutrienti,ricche di sostanze benefiche,la maggior parte senza glutine,ma soprattutto meno raffinate della farina bianca. Quelle di una volta,della (buona) cucina contadina che stanno acquistando un posto da protagoniste sulla tavola degli italiani. Perchè la farina raffinata,o meglio farina bianca "00" fa male ? La farina 00 è la farina di frumento più raffinata, si ricava dal cuore del chicco di grano e, per questo motivo, contiene più zuccheri e proteine. Ed proprio l'alto contenuto di zuccheri uno dei motivi che rende pericolosa questa tipologia di farina per la nostra salute.

Inoltre, l'uso prolungato della farina 00 può causare un aumento della glicemia favorendo il deposito di grassi, ciò a causa di una maggiore produzione di insulina. A lungo andare, il nostro organismo, rischia di incorrere in malattie cardiovascolari, oltre ad un'alta possibilità di avere problemi di glicemia e diabete. La differerenza tra una farina macinata a pietra e la "00" industriale è palpabile :

la prima è granulosa,grossolana,gustosa e color sabbia, la seconda ha l'aspetto del gesso!!!

ADDIO FARINA 00

Noi di Panzeria, ci teniamo al vostro benessere!!!

UTILIZZIAMO PER LO PIU' FARINE BIOLOGICHE , quali ?

- TRITORDEUM (BIOLOGICA) Il TRITORDEUM è un nuovo cereale, risultato dell'incrocio naturale fra il grano duro e l'orzo selvatico, un cereale che si distingue per le sue proprietà benefiche;

1. basso contenuto di Glutine = alta digeribilità ;
2. alto contenuto di Luteina = carotenoide antiossidante che protegge gli occhi e la pelle dai raggi UV;
3. basso contenuto di Amido = adatta anche a chi presenta problemi di glicemia ;
4. alto contenuto di proteine= elevata digebirilità ;
5. alto contenuto di fibre = contribuisce a mantenere in buono stato la flora batterica intestinale;
6. alto contenuto di rame e zinco = per il corretto funzionamento del metabolismo;

- PETRA 1111 (BIOLOGICA) di grano tenero tipo "1" 100% grano tenero italiano
- PETRA 1119 (BIOLOGICA) INTEGRALE , 100% grano tenero italiano macinata a pietra con l'innovativo processo augmented stone milling per una selezione ottica perfetta del grano e la setacciatura e calibrazione controllata nell'impianto molitorio industriale più avanzato d'Italia. Una farina più completa fonte di fibre nobili e con un contenuto equilibrato delle parti diverse del chicco compreso il germe di grano.
- PETRA 0102 HP: Farina di grano tenero tipo "1"con l'aggiunta parziale di grano germogliato 100% grano tenero italiano, La germogliazione controllata permette una fermentazione ottimale degli impasti ottenendo un prodotto friabile, leggero e in cui l'aroma del frumento viene esaltato.
- PETRA 0106 HP (BIOLOGICA) Petra 0106 HP è una miscela naturale biologica in cui Petra ha riunito i migliori cereali biologici di segale, semi semi di zucca, semi di girasole, semi di girasole germogliati, semi di sesamo, semi di miglio, semi di lino, fiocchi di avena*.

Questi ingredienti, perfettamente bilanciati tra loro, rappresentano la soluzione ideale nella realizzazione di impasti della tradizione contadina

PANZERIA

PANZEROTTERIA GOURMET
PIZZERIA - BIRRERIA

DESSERT

Soufflè cioccolato (TUSCA)	€ 6,00
Soufflè pistacchio (TUSCA)	€ 6,50
Frutto limone (MARTINUCCI)	€ 6,00
Tartufo bianco (MARTINUCCI)	€ 5,00
Tartufo nero (MARTINUCCI)	€ 5,00
Tartufo pistacchio e mandorle (MARTINUCCI)	€ 6,00
Cheesecake variegato ai mirtilli rossi (PASTICCERIA TUSCA)	€ 6,00
Tiramisù (PASTICCERIA TUSCA)	€ 5,00
Spumone nocciola (MARTINUCCI)	€ 5,00

I CICCIOTTI DI PANZERIA

Cicciotti con nutella e zucchero a velo	€ 5,00
Ciocciotti con pistacchio di Sicilia e zucchero a velo	€ 5,50
Cicciotti con nutella, pistacchio di Sicilia e zucchero a velo	€ 6,00

BEVANDE

Acqua min/nat. cl. 50	€ 1,00
Acqua nat. vetro cl.75 (filtrata)	€ 1,50
Acqua min. vetro cl.75 (filtrata)	€ 2,00
Acqua nat. vetro Orsini cl. 75	€ 2,00
Coca cola vetro cl.33	€ 2,50
Coca cola zero vetro cl.33	€ 2,50
Sprite vetro cl. 33	€ 2.50
Coca cola lattina cl. 33	€ 2,00
Coca cola zero lattina cl.33	€ 2,00
Fanta vetro cl. 33	€ 2,50
Fanta lattina cl. 33	€ 2,00
Sprite lattina cl. 33	€ 2,00
Chinò Sanpellegrino vetro cl. 33	€ 2,00
Cocktail Sanpellegrino vetro cl.33	€ 2,00
Schweppes vetro cl. 33	€ 2,00
Lemonsoda vetro cl. 33	€ 2,50
Thè pesca Santal cl.33	€ 2,50
Thè limone Santal cl.33	€ 2,50

VINO DELLA CASA

CALICE

Rosso Primitivo di Manduria secco 13°	€ 4,00
Rosso Amabile primitivo 12° + 2	€ 4,00
Rosso aglianico di Minervino 13°	€ 4,00
Rosato di Cellino San Marco 12°	€ 4,00
Verdeca di Gravina 12°	€ 4,00

CARAFFA LT. 1

Rosso Primitivo di Manduria secco 13°	€ 10,00
Rosso Amabile primitivo 12° + 2	€ 10,00
Rosso aglianico di Minervino 13°	€ 10,00
Rosato di Cellino San Marco 12°	€ 10,00
Verdeca di Gravina	€ 10,00

APEROL SPRITZ	€ 6,00 / COMPLETO € 9,00 (CON STUZZICIHINI)
CAMPARI SPRITZ	€ 7,00 / COMPLETO € 10,00 (CON STUZZICIHINI)

PANZEROTTI CLASSICI AL FORNO

1 Fior di latte,polpa di pomodoro bio	€ 3,00
2 Fior di latte, polpa di pomodoro bio ,capperi , pepe nero	€ 4,00
3 Fior di latte, polpa di pomodoro bio, prosciutto cotto praga	€ 4,00
4 Fior di latte,polpa di pomodoro bio,salame dolcemagro toscano	€ 4,00
5 Fior di latte,polpa di pomodoro bio,ventricina tipica calabrese piccante, (Salumificio San Vincenzo), 'nduja di Spilinga, caciocavallo di grotta	€ 5,00
6 Provola, salsiccia di cinghiale, porcini trifolati	€ 6,00
7 Bufala DOP dolcenera, polpa di pomodoro bio, salsiccia di cinghiale	€ 5,50
8 Cime di rape di fasano, pomodorini appesi Torre Guaceto	€ 5,50
9 Fior di latte, polpa di pomodoro bio, speck gran riserva, radicchio, cardoncelli	€ 6,00
10 Provola, ciliegino, champignon, zucchine, melanzane grigliate	€ 5,50

**IMPASTO PANZ. FORNO : TRITORDEUM BIOLOGICO (90%)
+ SEMI INTEGRALE MACINATA A PIETRA PETRA 1111 (10%)

DISPONIBILITÀ MOZZARELLA SENZA LATTOSIO :€ 1,50
MOZZARELLA DI BUFALA :€ 1,50

PANZEROTTI CLASSICI FRITTI

1 Fior di latte, polpa di pomodoro bio	€ 2,00
2 Cime di rape di fasano, pomodorini appesi Torre Guaceto	€ 3,50
3 Fior di latte,polpa di pomodoro bio, capperi , pepe nero	€ 3,00
4 Fior di latte,polpa di pomodoro bio,carne tritata di bovino 1° scelta	€ 3,00
5 Brasciola di scottona , caciocavallo invecchiato in grotta (cottura lenta)	€ 4,50
6 Fior di latte,polpa di pomodoro bio,spianata tipica calabrese piccante (Salumificio San Vincenzo) nduja di Spilinga	€ 3,50
7 Fior di latte,polpa di pomodoro bio,trito di noci,gorgonzola DOP	€ 3,50
8 Stracciatella alla menta, salmone norvegese affumicato su legno di faggio, mandorla di Toritto	€ 4,50
9 Mortadella di cinghiale,stracciatella Amodio, pistacchio Sicilia, caciocavallo di grotta	€ 4,00
10 Capocollo di Martina stag.120 gg, (Salumificio Caroli), ciliegino semi secco, stracciatella Amodio	€ 3,50
11 Provola affumicata,datterino giallo pizzuto,cotto Praga, cardoncelli	€ 4,00
12 Fior di latte,polpa di pomodoro bio,ricotta asquanta (caseificio Amodio)	€ 3,00

DISPONIBILITÀ MOZZARELLA SENZA LATTOSIO :€ 1,00
MOZZARELLA DI BUFALA :€ 1,00

** LA PASTELLA DEL NOSTRO PANZEROTTO HA UN PESO DI GR.70/75 **
** IMPASTO AL TRITORDEUM BIOLOGICO a basso contenuto di glutine + SEMI-INTEGRALE MACINATA A PIETRA**
NEL WEEKEND NON ACCETTIAMO VARIAZIONI DI INGREDIENTI, ECCETTO PER SOGGETTI INTOLLERANTI O ALLERGICI

SERVIZIO E COPERTO € 2,00

LE SFIZIOSITÀ

– Chips con buccia ai sali speziati del Mediterraneo	€ 4,00
– Chips con salsa Teriyaki	€ 4,50
– Chips con salsa BBQ	€ 4,50
– Chips con salsa Chilly	€ 4,50
– Chips con scaglie di tartufo nero pregiato e miele tartufato	€ 5,50
– Chips con salsa Cocktail	€ 4,50
– Chips con salsa Tzatziki	€ 4,50
– Chips con salsa Cheddar	€ 4.50
– Filetti di pollo croccante (4 pz.)	€ 4.00
– Ali di pollo al BBQ (6 pz.)	€ 7.00
– Frittatina impanata salsiccia e friarielli (Al pezzo)	€ 1.00
– Sgagliozze baresi (polenta) (8 pz.)	€ 4,00
– Carciofi pastellati IGP di Brindisi (8 pz.)	€ 4,00
– Frittelle all'orzo selvatico con creme spalmabili artigianali	€ 4,00
– Polpette di pane Homemade (8 pz)	€ 4,00
– Polpette di baccalà (6 pz)	€ 3,00
– Polpette di alghette di mare (8 pz)	€ 4,00

LA NOSTRA CUCINA NON GARANTISCE LA DISPONIBILITÀ DI TUTTI GLI INGREDIENTI A QUALSIASI ORA.

SERVIZIO E COPERTO € 2,00

PANZERIA: WE ARE DIFFERENT

PER LA PRIMA VOLTA VI PRESENTIAMO QUATTRO PIZZE DAVVERO PARTICOLARI, PROTAGONISTA È IL RAGÙ. PREPARATO DA NONNA NANNINA, ABRUZZESE DI ORIGINE

CINGHIALONA AL TARTUFO: Ragù di cinghiale, preparato secondo tradizionale ricetta, senza pomodoro. € 12,00
Fuori cottura: TARTUFO NERO PREGIATO IN SCAGLIE, parmareggio.
Per il soffritto: sedano, aglio, cipolla, carota
Spezie: pepe nero, salvia, rosmarino, bacche di ginepro, timo, alloro

CERVINA: Fior di latte, ragù di cervo, preparato secondo tradizionale ricetta, senza pomodoro. € 12,00
Fuori cottura: Parmareggio, erba cipollina, olio evo
Per il soffritto: Cipolla, carota, sedano, aglio
Spezie: Chiodi di garofano, alloro, pepe nero

CAPRIOLO: Ragù di capriolo preparato secondo tradizionale ricetta, porcini trifolati. € 13,00
Fuori cottura: Ciuffetti di purè di patate, pizzico di pepe nero
Per il soffritto: Cipolla, carota, sedano
Spezie: Finocchietto, ginepro, pepe nero, aglio chiodi di garofano

CACCIATORA: Ragù alla cacciatora preparato con carnI di selvaggina miste (cervo e cinghiale), olive nere, pecorino romano DOP buccia nera, olio evo € 13,00
Per il soffritto: Cipolla, carota, sedano, aglio
Spezie: Ginepro, salvia, rosmarino, noce, moscata

LE NOSTRE PIZZE FRITTE

DISCO PIZZA FRITTO CON ASCIUGATURA FINALE IN FORNO

MONTANARA: San Marzano, fior di latte, parmareggio, olio evo, basilico € 8,50

GUANCIA E BUFA: Bufala campana DOP, guanciale irpino, datterino giallo, pecorino romano DOP buccia nera. olio evo, basilico € 12,00

LA FIN DU MUN: Fior di latte € 12,00
Fuori cottura: Mortadella di cinghiale (Salumificio Negrini), scaglioni di caciocavallo invecchiato in grotta, ciliegino semi secco, burrata al pistacchio, basilico, olio evo.

* LA NOSTRA CUCINA NON GARANTISCE LA DISPONIBILITÀ DI TUTTI GLI INGREDIENTI A QUALSIASI ORA

**IMPASTO PIZZA BIOLOGICO : 80% GRANI ANTICHI DI SICILIA 20% PETRA 1119 INTEGRALE

LE PIZZE ROSSE

1) REGINA (LA PREFERITA DALLE DONNE) : SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, BASILICO, OLIO EVO NOSTRA PRODUZIONE — € 6,00

2) REGINA MARGHERITA: SAN MARZANO, BUFALA DOP DOLCENERA — € 8,00
FUORI COTTURA : PARMAREGGIO 24 MESI, BUFALA, BASILICO, OLIO EVO N.S. PRODUZ.

3) DIAVOLA (LA PREFERITA DAGLI UOMINI): SAN MARZANO,FIOR DI LATTE, VENTRICINA PICCANTE CALABRESE (SALUMIFICIO SAN VINCENZO), 'NDUJA DI SPILINGA, CACIOCAVALLO DI GROTTA, BASILICO, OLIO EVO PICCANTINO — € 8,00

4) MARTINA: SANMARZANO,FIOR DI LATTE, FUORI COTTURA: CAPOCOLLO DI MARTINA STAG.120 GG(SALUMIFICIO CAROLI), CIUFFI DI STRACCIATELLA, CILIEGINIO SEMISECCO, BASILICO, OLIO EVO NOSTRA PRODUZIONE — € 8,50

5) ITALIANA : SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, FUORI COTTURA: CRUDO GALLONI RISERVA ETT. NERA, DATTERINO ROSSO, BASILICO, OLIO EVO N.S. PRODUZ. — € 8,50

6) BARESANA : SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA, FUORI COTTURA: TONNO CALIPPO, OLIVE TAGGIASCHE, BASILICO E OLIO EVO NOSTRA PRODUZIONE — € 9,00

7) NAPULE' : SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, ACCIUGHE, CAPPERI, BASILICO, OLIO EVO NOSTRA PRODUZIONE. — € 7,50

8) BOHÉMIEN : SAN MARZANO , FIOR DI LATTE, FORMAGGIO FRANCESE ALLE ERBE, CARDONCELLI, FUORI COTTURA: SPECK ARTIGIANALE (VONTAVON 1957), OLIO EVO NOSTRA PRODUZIONE, BASILICO — € 9,00

9) ROMANA: SAN MARZANO,FIOR DI LATTE,CAPPERI, OLIVE NERE, ACCIUGHE, BASILICO, OLIO EVO NOSTRA PRODUZIONE. — € 8,00

10) ORTOLANA : SAN MARZANO,FIOR DI LATTE, ZUCCHINE, MELANZANE GRIGLIATE, PEPERONI GRILL, AGLIO, MENTA, PANGRATTATO AROMATIZZATO, OLIO EVO NOSTRA PRODUZIONE. — € 8,00

11) PANZERIA : SAN MARZANO, RAGÙ DI CINGHIALE, PORCINI TRIFOLATI, PANNA BRUCIATA FUORI COTTURA: PETALI DI TARTUFO NERO PREGIATO, OLIO AL TARTUFO, BASILICO — € 14,00

12) NORCINA : SAN MARZANO, BUFALA DOP DOLCENERA, SALSICCIA DI CINGHIALE, BASILICO, OLIO EVO NOSTRA PRODUZIONE — € 9,00

13) MARINARA:SAN MARZANO, AGLIO, FUORI COTTURA: ORIGANO FRESCO, BASILICO, OLIO EVO NOSTRA PRODUZIONE — € 5,00

14) QUATTRO STAGIONI : SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, OLIVE NERE, CAPPERI, FUNGHI CHAMPIGNON (QUALITÀ CREMINO), FUORI COTTURA: COTTO PRAGA, CARCIOFI LOCALI, BASILICO, OLIO EVO NOSTRA PRODUZIONE — € 8,50

15) PICCIOSA : SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, FUNGHI CHAMPIGNON (QUALITÀ CREMINO) FUORI COTTURA: COTTO PRAGA, CARCIOFI LOCALI, OLIVE TAGGIASCHE, BASILICO, OLIO EVO NOSTRA PRODUZIONE. — € 8,50

16) JUNIOR : SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, WURSTEL DI SUINO, OLIO EVO N.S. PROD. — € 7,00

17) JUNIOR CHIPS : SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, WURSTEL DI SUINO, CHIPS CON BUCCIA ,OLIO EVO — € 7,50

18) DOLCEMAGRA : SAN MARZANO, BUFALA DOP DOLCENERA, CARDONCELLI, FUORI COTTURA: SALAME DOLCEMAGRO GOLFETTA E RICOTTINA CENTRALE — € 10,00

19) FUNGAIOLA : SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, FUNGHI CHAMPIGNON (QUALITA' CREMINO), CARDONCELLI, BASILICO, OLIO EVO NOSTRA PRODUZIONE — € 7,50

20) NONNA NANNINA : RAGÙ DELLA NONNA, POLPETTINE DI SCOTTONA, PROVOLA, CIUFFONI DI CACIORICOTTA, FUORI COTTURA: SCAGLIE DI PARMAREGGIO, PIZZICO DI PEPE NERO, OLIO EVO NOSTRA PRODUZIONE, BASILICO — € 10,00

21) AFFUMICATA : SAN MARZANO, SPECK ARTIGIANALE GRAN RISERVA, BURRATA AFFUMICATA, BASILICO, OLIO EVO NOSTRA PRODUZIONE, — € 8,00

22) DUCHESSA: SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, PANNA, CRUDO GALLONI RISERVA, BASILICO, OLIO EVO NOSTRA PRODUZIONE. — € 8,50

23) ARMONIA: SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, FUNGHI PORCINI TRIFOLATI, SALSICCIA FRESCA DI CINGHIALE, GORGONZOLA DOP. FUORI COTTURA: GRANELLA DI NOCI, BASILICO, OLIO EVO NOSTRA PRODUZIONE — € 11,00

**SU RICHIESTA : PIZZA CON BORDO SOTTILE
I NOSTRI IMPASTI SONO ALTAMENTE DIGERIBILI IN QUANTO SONO AD ALTA IDRATAZIONE, UTILIZZIAMO FARINE "NON RAFFINATE " A BASSO CONTENUTO DI GLUTINE.

**IMPASTO PIZZA BIOLOGICO : 80% GRANI ANTICHI DI SICILIA 20% PETRA 1119 INTEGRALE

LE PIZZE BIANCHE

24) GALLONI RISERVA: Bufala DOP dolcenera, Fuori cottura: crudo Galloni Riserva (etichetta nera),bufalina centrale ,basilico, olio evo nostra produzione — € 9,50

25) BUFALA : Bufala DOP dolcenera, parmareggio, basilico, olio evo n. prod. — € 7,50

26) PUGLIA MIA: Cim d rap, ciliegino semicotto, provola, Fuori cottura: Olive taggiasche, olio evo nostra produzione — € 9,50

27) DELICATA : Fior di latte, Fuori cottura: bresaola di angus datterino rosso, rucola, scaglie parmareggio, olio evo al limone — € 9,00

28) DEL CASARO : Provola affumicata, gorgonzola DOP, caciocavallo affinato in grotta, pecorino fresco di minervino, pecorino stagionato in grotta, basilico, olio evo nostra produzione — € 8,00

29) CRUDAIOLA : Fior di latte, Fuori cottura: datterino, rucola selvatica, cacioricotta di capra in scaglie, olio evo nostra produzione — € 7,50

30) FRIARIELLI : Bufala, friarielli, salsiccia di cinghiale — € 10,00

31) DOLCETTO AL TARTUFO: Vellutata di zucca homemade, fior di latte, pancetta arrotolata al tartufo. Fuori cottura: scaglie di tartufo nero pregiato, olio evo al tartufo, basilico — € 11,00

32) MORTAZZA : fior di latte, Fuori cottura : parmareggio, mortadella di cinghiale, pistacchio di Sicilia, burratina al pistacchio, basilico, olio evo n. prod. — € 9,00

33) NORVEGESE : Bufala DOP dolcenera, Fuori cottura: salmone norvegese, mousse di asparagi, lamelle di mandorle di toritto, olio evo n. prod — € 12,00

34) GRICIA: Crema di pecorino romano DOP, guanciale croccante, pepe nero, olio evo nostra produzione. — € 10,00

35) ZUCCOTTO : Fior di latte, cotto affumicato parmacotto, pangrattato, Fuori cottura: zucchine alla poverella, olio evo nostra produzione — € 8,50

36) VEGETARIANA : Provola , peperoni, melanzane e zucchine grigliate, pangrattato aromatizzato, basilico, olio evo nostra produzione — € 8,50

37)SICILIANA : Bufala DOP dolcenera, melanzane grigliate,pangrattato, basilico, olio evo nostra produzione — € 8,50

38) ESSENZA DI BOSCO : Provola, porcini trifolati, speck Gran Riserva Fuori cottura: fonduta di pecorino romano, petali di tartufo nero, gocce di miele al tartufo — € 13,00

39) VEGANA : Salsa alle noci, radicchio trevigiano, melanzane, cardoncelli, pangrattato, basilico, olio evo nostra produzione — € 9,00

40) FIOR DI COTTO : Fior di latte, pros, cotto affumicato (parmacotto), form. francese alle erbe, pangrattato, olio evo nostra produzione — € 9,00

41) BURRATA E CRUDO : Fior di latte, datterino giallo, olio evo nos. produ. Fuori cottura: galloni riserva, burrata centrale, basilico — € 9,50

42) GUANCIA AL TARTUFO : Bufala DOP dolcenera, guanciale di suino nero irpino, Fuori cottura: Tartufo nero fresco pregiato in scaglie, olio al tartufo — € 10,00

43) TOSCANA : Fior di latte, lardo di Colonnata artigianale affinato in foglie di alloro, pera fetel, scaglie di Pecorino romano DOP buccia nera, basilico, olio evo nostra produzione — € 8,50

44) VONTAVON RISERVA : Provola, crema di zucchine homemade, speck artigianale 1957 (Salumif. Vontavon), datterino giallo, Fuori cottura: gherigli noci. olio evo nostra produzione. — € 10,00

45) E CHE TE LO DICO A FARE: Vellutata di zucca homemade, fior di latte, porcini trifolati, salsiccia tipica toscana, ciuffi di gorgonzola DOP, Fuori cottura: petali di tartufo nero pregiato, olio al tartufo. — € 13,00

DISPONIBILITÀ MOZZARELLA SENZA LATTOSIO :€ 2,00

MOZZARELLA DI BUFALA :€ 2,00

**SU RICHIESTA : PIZZA CON BORDO SOTTILE

I NOSTRI IMPASTI SONO ALTAMENTE DIGERIBILI IN QUANTO SONO AD ALTA IDRATAZIONE, UTILIZZIAMO FARINE "NON RAFFINATE " A BASSO CONTENUTO DI GLUTINE. ADOTTIAMO UN LENTO PROCESSO DI LIEVITAZIONE,FERMENTAZIONE E MATURAZIONE DONANDO AL PRODOTTO UNA GIUSTA FRAGRANZA E UN SAPORE DAVVERO UNICO!!!

** LA NOSTRA CUCINA NON GARANTISCE LA DISPONIBILITÀ DI TUTTI GLI INGREDIENTI A QUALSIASI ORA

DEGUSTAZIONE PRODOTTI TIPICI

** I FORMAGGI CHE VI PROPONIAMO PROVENGONO DA MASSERIE PUGLIESI E LUCANE.
** ALCUNI SALUMI DA PICCOLI SALUMIFICI EMILIANI, TOSCANI E PUGLIESI.

LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI:

- PECORINO FRESCO DI MINERVINO
- CAPRINO FRESCO DI ALTAMURA
- CACIOTTA PICCANTE, ALLO ZENZERO, CURCUMA E FIORI
- PECORINO AFFINATO IN FOGLIE DI RUM E TABACCO

LA NOSTRA SELEZIONE DI SALUMI:

- PROSCIUTTO CRUDO GALLONI RISERVA ETICHETTA NERA
- CARRE' AFFUMICATO DI SUINO
- MORTADELLA DI SUINO NERO
- CAPOCOLLO DI MARTINA (STAG. 120 GIORNI SALUMIFICIO CAROLI)
- SALAME AL TARTUFO
- PANCETTA ARTIGIANALE ARROTOLATA AL PEPE (DE CARLO SALUMI)
- BRESAOLA AL TARTUFO
- SALSICCIA LUCANICA (DOLCE / PICCANTE)

N.B. I PRODOTTI ELENCATI POTREBBERO VARIARE IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ

LA QUALITA' PER NOI E' FONDAMENTALE!!!

TAGLIERI

IL TUTTO ACCOMPAGNATO DA PANE DI SEMOLA DI LATERZA

1) DEL GUERCIO – PER 1 PERSONA : SALUMI, FORMAGGI , LATTICINI, SOTT'OLI DI NOSTRA PRODUZIONE,CONFETTURE ARTIGIANALI € 11,00

2) DEI CONTI – PER 2 PERSONE : SALUMI, FORMAGGI, LATTICINI, SOTT'OLI DI NOSTRA PRODUZIONE, CONFETTURE ARTIGIANALI € 18,00

3) DEL BARONE – PER 1 PERSONA : SOLO SALUMI, SOTT'OLI DI NOSTRA PRODUZIONE € 10,00

4) DEI BARONETTI – PER 2 PERSONE : SOLO SALUMI, SOTT'OLI DI NOSTRA PRODUZIONE € 16,00

5) DELLA MARCHESA – PER 1 PERSONA : SOLO FORMAGGI, CONFETTURE ARTIGIANALI € 10,00

6) DEI MARCHESI – PER 2 PERSONE : SOLO FORMAGGI, CONFETTURE ARTIGIANALI € 16,00

ANTIPASTI

- Mortadella di cinghiale , burrata artigianale, pistacchi di Sicilia € 8,00
- Capocollo di Martina Franca (salumificio caroli) (stag. 120 gg) con burrata affumicata e ciliegino semidry € 8,00
- Carpaccio di bresaola di angus, rucola, ciliegino, scaglie di parmareggio, olio evo al limone, pepe, gocce di glassa balsamica € 9,00
- Carpaccio di black angus affumicato., rucola, ciliegino, scaglie di parmareggio, limone, pepe, olio evo, gocce di glassa balsamica € 12,00
- Prosciutto crudo di Parma (GALLONI RISERVA) Etichetta nera, burrata artigianale € 9,50
- Verdure di stagione grigliate, menta, glassa balsamica € 6,00
- Zizzona di Bufala Dolcenera: gr.500 € 15,00
- Burrata artigianale gr. 500 (caseificio Amodio) € 13,00
- 1) Figliata ripiena bocconcini e panna gr. 500 (caseificio Amodio) € 13,00
- 2) Figliata tartufo nero* € 16,00
- 3) Figliata mortadella di suino nero e pistacchi di sicilia* € 16,00

* chiedi disponibilità

LA NOSTRA CUCINA NON GARANTISCE LA DISPONIBILITÀ DI TUTTI GLI INGREDIENTI A QUALSIASI ORA.

SERVIZIO E COPERTO € 2,00