

PIZZE

ORTO 1 7

Mozzarella fior di latte, verdure di stagione, basilico fresco, olio extra vergine d'oliva.

€ 16,00

VEGETABLE 1 7

Fior di latte mozzarella, vegetables in season, fresh basil, extra virgin olive oil

€ 16,00

ACCIUGA 1 4 7

Pomodoro San Marzano DOP, origano selvatico, fior di capperi, mozzarella di bufala, acciughe Don Tonino in olio extra vergine d'oliva.

€ 18,00

ANCHOVY 1 4 7

Tomato San Marzano DOP (Protected Designation of Origin), wild oregano, caper berries, bufala mozzarella, anchovies 'Don Tonino' in extra virgin olive oil

€ 18,00

GAMBERI 1 2

Base croccante, gamberi mazzancolle, zuccina, limone, olio e.v.o.

€ 18,00

PRAWNS 1 2

Crispy pizza, mazzancolle shrimps, zucchini, lemon zest, extra virgin olive oil

€ 18,00

TONNETTO E BUFALA 1 4 7

Pomodoro San Marzano DOP, bufala, filetto di tonnetto pugliese in olio, cipolla rossa di Acquaviva, fiore di capperi

€ 18,00

TUNA AND BUFFALO MOZZARELLA 1 4 7

Tomato San Marzano DOP (Protected Designation of Origin), Bufala mozzarella from Campania, Apulian tuna in oil, red onion from Acquaviva, caper berries

€ 18,00

Il nostro impasto è realizzato esclusivamente con farina "2" di grano Maiorca al 15% con macinazione artigianale a pietra.

PRODOTTO 100% ITALIANO

Lievito e acqua di mare certificata e viene lasciato lievitare per almeno 48h. L'acqua di mare con i suoi 78 minerali naturali, migliora la lievitazione, rafforza il sapore della farina e riduce l'utilizzo del lievito

Our dough is made exclusively with "2" flour 15% Majorcan wheat with stone milling.

PRODUCT 100% ITALIAN

Yeast and sea water certified and left to rise for at least 48h. Sea water with its 78 natural minerals, improves the rise, strengthens the flavor of flour and reduces the use of yeast.



ALLERGENI | ALLERGENS

- | | | |
|---|---------------------------|--|
| 1 Cereali cont. glutine
Cereals cont. gluten | 6 Soia
Soybeans | 11 Semi di sesamo
Sesame seeds |
| 2 Crostacei
Crustaceans | 7 Latte
Milk | 12 Anidride solforosa e solfiti
Sulphur dioxide and sulphites |
| 3 Uova
Eggs | 8 Frutta a guscio
Nuts | 13 Lupini
Lupin |
| 4 Pesce
Fish | 9 Sedano
Celery | 14 Molluschi
Molluscs |
| 5 Arachidi
Peanuts | 10 Senape
Mustard | |

Riscoprite la gioia di stare insieme:
scegliete le Vostre pizze preferite e condividete!

Rediscover the pleasures of conviviality:
choose your pizzas and share them.

Coperto terrazza € 5.00
Coperto spiaggia € 10.00



...esperienza pizza vista mare
...pizza experience

- M E N Ù -


pizze & bollicine
pizza & sparkling wines

DALL'ORTO

From The Garden

Peperoni cornaletti con salsa yogurt, paprika, miele, erba cipollina, menta **7** 
€ 15,00


Cornaletti peppers served with yogurt sauce, paprika, honey, fresh chives, min **7** 
€ 15,00

Acquasale con patate, pomodori, fagiolini, olio extra vergine di oliva, cocomero, cipolla, pane **1 12** 
€ 15,00

Aquasale served with potatoes, tomatoes, green beans, Extra Virgin Olive Oil, cucumber, onions and bread **1 12** 
€ 15,00

Insalata di pomodori, ventresca di tonno pugliese, basilico, olio extra vergine di oliva **4**
€ 18,00

Tomatoes and Apulian tuna belly fillets salad with basil and Extra Virgin Olive Oil **4**
€ 18,00

Panpizza e hummus di ceci, paprika, mandorle tostate **1 6 8 11 13** 
€ 16,00

Homemade bread and chickpeas hummus served, roasted almonds, paprika **1 6 8 11 13** 
€ 16,00



DAL MARE

Seafood and More

Ostriche e limone (piatto da 3) **2**
€ 13,00

Oysters and lemon (plate of 3) **2**
€ 13,00

Fiordilatte, acciughe, olio extra vergine di oliva **4 7**
€ 18,00

Mozzarella cheese, anchovies fillets, Extra Virgin Olive Oil **4 7**
€ 18,00

Battuto di gambero con lime, olio extra vergine di oliva, crostini, burrata (suggerito per 2) **1 2 7**
€ 24,00

Smashed prawns with lime, Extra Virgin Olive Oil, croutons, burrata (suggested for 2) **1 2 7**
€ 24,00

Tagliatella di seppia croccante (servito con pinzimonio) **2**
€ 16,00

Crunchy sliced cuttlefish (served with vinaigrette) **2**
€ 16,00

Tataki di tonno con salsa di soia, sale Maldon, semi di sesamo e pomodorini **4 6 11**
€ 28,00


Tataki tuna with soy sauce, Maldon salt, sesame seeds and tomatoes **4 6 11**
€ 28,00

GELATO ARTIGIANALE | HOME MADE ICECREAM **3 7**
(pistacchio, cioccolato, fiordilatte, nocciola e limone) | (pistachio, chocolate, fiordilatte, hazelnut e lemon)
€ 7,00

SPUMONE ARTIGIANALE | HOME MADE SPUMONE **7**
€ 5,00

TARTUFONE BIANCO O NERO ARTIGIANALE **7**
HOME MADE TARTUFONE WHITE OR BLACK
€ 5,00

TIRAMISÙ DELLA CASA | HOMEMADE TIRAMISÙ **2 7**
€ 7,00

FRUTTA DI STAGIONE | FRESH FRUIT 
€ 7,00

PIZZE

FIORDILATTE **1 7**

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte pugliese, basilico fresco
€ 15,00

FIORDILATTE **1 7**

Tomato San Marzano DOP (Protected Designation of Origin), Apulian mozzarella fiordilatte, basil
€ 15,00

BUFALA **1 7**

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella bufala campana, basilico fresco
€ 17,00

BUFFALO **1 7**

Tomato San Marzano DOP (Protected Designation of Origin), Bufala mozzarella from Campania, fresh basil
€ 17,00

POMODORO GIALLO **1 7**

Mozzarella fiordilatte, pomodori datterini gialli in acqua di mare, cacio ricotta di masseria, pepe nero
€ 17,00

YELLOW TOMATO **1 7**

Fiordilatte mozzarella, yellow 'datterini' tomatoes in seawater, caciocotta cheese, black pepper
€ 17,00

CAPOCOLLO **1 7 12**

Mozzarella fior di latte pugliese, pomodori datterini rossi in acqua di mare, burrata pugliese, capocollo di Martina Franca
€ 18,00

CAPOCOLLO HAM **1 7 12**

Apulian fiordilatte mozzarella, red 'datterini' tomatoes in seawater, Apulian burrata, capocollo from Martina Franca
€ 18,00