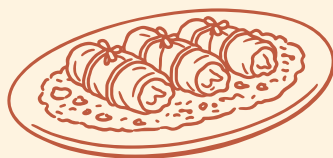


AL BANCO / TAKE AWAY

At the counter / Take away

BRACIOLE AL RAGÙ

Meat rolls in tomato sauce



8

a porz.

CECI

Chickpeas

7

a porz.

FAGIOLI

Beans

7

a porz.

FARRO CON RUCOLA, LIMONE, BRESAOLA

Spelt with arugula, lemon and bresaola

8

a porz.

FAVE E CICORIE

Broad beans and chicory

8

a porz.

FUNGHI GRATINATI

Baked gratin mushrooms

7

a porz.

RISO VENERE CON ZUCCHINE E GAMBERETTI

Veneri rice with zucchinis and shrimp



8

a porz.

LENTICCHIE

Lentils

7

a porz.

MELANZANE / ZUCCHINE / PEPERONI GRIGLIATI

Grilled eggplants / zucchinis / peppers

7

a porz.

PARMIGIANA ROSSA

Eggplant parmigiana (tomato-based)

8

a porz.

PASTA AL FORNO

Baked pasta

8

a porz.

PASTA AL POMODORO E CACIORICOTTA

Pasta with tomato and cacioricotta cheese

7

a porz.

PATATE RISO E COZZE

Potatoes, rice and mussels

8

a porz.

PISELLI

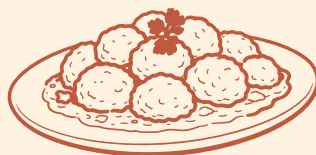
Peas

7

a porz.

POLPETTE AL RAGÙ

Meatballs in tomato sauce



8

a porz.

RAPE STUFATE/LESSE

Braised / boiled turnip greens

7.5

a porz.

ZUPPA DI VERDURE

Vegetable soup

9

a porz.

Prezzi al Banco - Coperto € 2,50

ANTIPASTI DI TERRA

Meat and vegetable starters

CRUDO DI PARMA E MOZZARELLA DI BUFALA

Parma ham and buffalo mozzarella

12

INVOLTINI DI SPECK E SCAMORZA

Speck and scamorza rolls

8

GATEAU DI PATATE

Potato gateau



7.5

ROTOLO DI FRITTATA AL FORNO, PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO

Baked omelette roll with cooked ham and cheese

7

INVOLTINI DI MELANZANE AL FORNO, CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA, SCAMORZA AFFUMICATA E POMODORI CONFIT

Baked eggplant rolls with Martina Franca capocollo, smoked scamorza
and confit tomatoes

7.5

FLAN DI VERDURE STAGIONALI CON CREMA DI PECORINO

Seasonal vegetable flan with pecorino cream

8

TERRINA DI RAPE STUFATE

Braised turnip greens terrine

10

FUNGHI GRATINATI

Baked gratin mushrooms

10

POMODORINI RIPIENI DI RISO AL FORNO 2pz

Baked cherry tomatoes stuffed with rice (2 pcs)

8

POLPETTE 2pz / BRACIOLE 1pz AL RAGÙ

Meatballs (2 pcs) / meat roll (1 pc) in tomato sauce

10

ANTIPASTI DI MARE

Seafood starters

TERRINA DI PATATE, RISO E COZZE

Potato, rice and mussels terrine

12

POLPO ALLA LUCIANA

Luciana-style octopus

14

INSALATA DI MARE

Seafood salad

12

FILETTO DI BACCALÀ E PATATE AL FORNO

Baked cod fillet with potatoes

14

POLPETTE DI BACCALÀ

Cod fish balls

10





DEGUSTAZIONE

tasting menu

PERCORSO DEGUSTAZIONE:

6 PORTATE CONSIGLIATE DALLO CHEF VARIABILI GIORNALMENTE

(min. x2 persone)

6 course tasting menu recommended by the chef, changing daily.

24

PRIMI EXPRESS

Express pasta dishes

CACIO E PEPE

Cacio e pepe



14

CARBONARA

Carbonara

12

SPAGHETTI ALL'ASSASSINA

Spaghetti all'assassina

(traditional Bari dish with slightly charred, crispy spaghetti)

10

TAGLIERI

Platters



SALUMI E FORMAGGI: (min. x2 persone)

capocollo di Martina Franca, speck, crudo di Parma, Felino, bresaola, caciocavallo, asiago e brie.

24

Cold cuts and cheeses: (min. x2 people)

capocollo di Martina Franca, speck, Parma ham, Felino salami, bresaola, caciocavallo, asiago and brie.

SALUMI: (min. x2 persone)

Speck, crudo di Parma, Felino, capocollo di Martina Franca, salame piccante e mortazza.

26

Cold cuts and cheeses: (min. x2 people)

Speck, Parma ham, Felino salami, Martina Franca capocollo, spicy salami and mortadella

FORMAGGI E LATTICINI: (min. x2 persone)

caciocavallo, asiago, brie, bufala e grana.

20

Cheese and dairy selection: (min. x2 people)

caciocavallo, asiago, brie, buffalo mozzarella and grana.

VEGETARIANO: (min. x2 persone)

Finocchi, carote, funghi e carciofi sott'olio, zucchine, pomodori secchi sott'olio.

Vegetarian board: (min. x2 people)

Fennel, carrots, mushrooms and artichokes in oil, zucchini, sun-dried tomatoes in oil.

18

PIZZE BIANCHE

Pizzas without tomato sauce

4 FORMAGGI

Mozzarella, gorgonzola, Formaggio Francese e scamorza affumicata
Mozzarella, gorgonzola, French cheese and smoked scamorza

ASPARAGI

Mozzarella, asparagi, cardoncelli e crema di ricotta
Mozzarella, asparagus, cardoncelli mushrooms and ricotta cream

MARTINA

Bufala, datterino giallo, capocollo, basilico e grana
Buffalo mozzarella, yellow datterino tomatoes, capocollo, basil and grana

CARDONCELLI

Bufala, cardoncelli, guanciale di cinghiale, scoglie di grana e olio al tartufo
Buffalo mozzarella, cardoncelli mushrooms, wild boar guanciale, grana flakes and truffle oil

CICCIO CLASSICO

Olio, sale e origano
Classic ciccio, oil, salt and oregano

CICCIO

Base ciccio, bufala e crudo di Parma
Classic ciccio, buffalo mozzarella and Parma ham

CONTADINA

Bufala, zucchine alla poverella, capocollo di Martina e pomodori secchi
Buffalo mozzarella, marinated zucchini, Martina Franca capocollo and sun-dried tomatoes

FIORI DI ZUCCA

Fiori di zucca, capocollo, caciocavallo, cipolla caramellata
Zucchini flowers, capocollo, caciocavallo and caramelized onion

BIANCA REALE

Soufflé di patate, prosciutto cotto, stracciatella e grana a scoglie
Potato soufflé, cooked ham, stracciatella and Grana flakes



10

12

12

14

6

14

12

16

14

CRUDAIOLA <i>Mozzarella, ciliegino, ricotta dura e rucola</i> <i>Mozzarella, cherry tomatoes, aged ricotta and arugula</i>	14
MORTAZZA <i>Mortadella, granella di pistacchio, stracciatella e grana a scaglie</i> <i>Mortadella, crushed pistachios, stracciatella and grana flakes</i>	14
NOCI <i>Margherita, gorgonzola, noci e tarallo sbriciolato</i> <i>Margherita base, gorgonzola, walnuts and crumbled tarallo</i>	12
PATANEGRA <i>Mozzarella, crudo di patanegra, cardoncelli gratinati e mozzarella di bufala in uscita</i> <i>Mozzarella, patanegra ham, gratin cardoncelli mushrooms and fresh buffalo mozzarella added after baking</i>	22
LA SPUDORATA <i>Base ciccio con crema di zucca, stracciatella, capocollo, datterino giallo e crema di basilico, tutto fuori cottura</i> <i>Classic ciccio with pumpkin cream, stracciatella, capocollo, yellow datterino tomatoes and basil cream, all added after baking</i>	16
PORCINI <i>Bufala, porcini, olio di tartufo e grana</i> <i>Buffalo mozzarella, porcini mushrooms, truffle oil and grana</i>	16
RAPE <i>Mozzarella e rape</i> <i>Mozzarella and turnip greens</i>	14
SALMONE <i>Stracciatella, salmone, datterino giallo e mentuccia</i> <i>Stracciatella, salmon, yellow datterino tomatoes and mint</i>	16
VEGETARIANA <i>Mozzarella, zucchine, melanzane gratinate, pangrattato</i> <i>Mozzarella, zucchini, gratin eggplant and breadcrumbs</i>	14
CICCIO NUTELLA <i>Nutella e zucchero a velo</i> <i>Classic ciccio with nutella</i>	8



PIZZE ROSSE

Pizzas with tomato sauce



BARESANA

Mozzarella, salsa di pomodoro e crudo alla barese
Mozzarella, tomato sauce and Bari-style cured ham

12

BRACIOLA

Mozzarella, braciola, prezzemolo e aglio
Mozzarella, meat roll, parsley and garlic

10

BRESAOLA

Mozzarella, bresaola, rucola e grana
Mozzarella, bresaola, arugula and
Grana cheese

10

BUFALA

Bufala e basilico
Buffalo mozzarella and basil

9

BUFAPIC

Bufala, rape e salame piccante
Buffalo mozzarella, turnip greens and spicy salami

12

BURRATA

Mozzarella, burrata, capocollo, rucola e grana
Mozzarella, burrata, capocollo, arugula and grana cheese

14

CAPRICCIOSA

Mozzarella, carciofi, Funghetti, cotto e olive
Mozzarella, artichokes, mushrooms, cooked ham and olives

12

COTTO E FUNGHI

Mozzarella, prosciutto cotto e Funghi
Mozzarella, cooked ham and mushrooms

10

FUMÈ

Mozzarella, scamorza affumicata e speck
Mozzarella, smoked scamorza and speck

12

GORGO

Mozzarella, gorgonzola e salame piccante
Mozzarella, gorgonzola and spicy salami

9

MANINPASTA

Mozzarella di bufala, datterino rosso cotto a bassa temperatura
e basilico
Buffalo mozzarella, red datterino tomatoes slow-cooked and basil

14

MARGHERITA	7
<i>Mozzarella, salsa di pomodoro e capperi</i>	
<i>Mozzarella, tomato sauce and capers</i>	
MARINARA	6.5
<i>Origano, olio e aglio</i>	
<i>Oregano, olive oil and garlic</i>	
NORCIA E RAPE	11
<i>Mozzarella, norcia e rape</i>	
<i>Mozzarella, norcia sausage and turnip greens</i>	
ROMANA	8
<i>Mozzarella, acciughe e capperi</i>	
<i>Mozzarella, anchovies and capers</i>	
SALAME PICCANTE	9
<i>Mozzarella e salame piccante</i>	
<i>Mozzarella and spicy salami</i>	
SALSICCIA E PATATE	12
<i>Mozzarella, salsiccia fresca e patatine</i>	
<i>Mozzarella, Fresh sausage and French fries</i>	
STRACAPO	12
<i>Stracciatella, capocollo, pomodori secchi e grana</i>	
<i>Stracciatella, capocollo, sun-dried tomatoes and grana</i>	
STRAPARMA	13.5
<i>Stracciatella e crudo di Parma</i>	
<i>Stracciatella and parma ham</i>	
PUGLIESE	11
<i>Mozzarella, tonno e cipolla</i>	
<i>Mozzarella, tuna and onion</i>	
VERDURE	12
<i>Mozzarella, zucchine, melanzana, pomodorini e pan grattato</i>	
<i>Mozzarella, zucchini, eggplant, cherry tomatoes and breadcrumbs</i>	
WURSTEL	8
<i>Mozzarella e wurstel</i>	
<i>Mozzarella and wurstel</i>	
WURSTEL E PATATE	10
<i>Mozzarella, wurstel e patate</i>	
<i>Mozzarella, wurstel and potatoes</i>	
IMPASTI SPECIALI A SCELTA: INTEGRALE O CURCUMA	+2
<i>Special dough available: whole wheat or turmeric</i>	

LE SKATTATE

house specialty stuffed pizza



SKATTATA FORTE

Mozzarella, pomodorino, rucola e ricotta forte

Mozzarella, cherry tomatoes, arugula and ricotta forte

10.5

SKATTATA RAPE E NORCIA

Mozzarella, pomodorini, rape e norcia

Mozzarella, cherry tomatoes, turnip greens and Norcia sausage

13

SKATTATA MORTAZZA

Mozzarella, stracciatella e granella di pistacchio

Mozzarella, stracciatella and crushed pistachios

13



INSALATE

Salads

TONNO

Tonno, pomodorini, insalata mista, mozzarella e carote

Tuna, cherry tomatoes, mixed salad, mozzarella and carrots

12

SALMONE

Salmon, insalata mista, zucchine julienne, carote e crostini di pane

Salmon, mixed salad, julienne zucchinis, carrots and croutons

14

VEGETARIANA

Pomodorini, Feta, insalata mista, zucchine e melanzane grigliate e crostini

Cherry tomatoes, Feta, mixed salad, grilled zucchinis and eggplant, toasted bread slices

10

DOLCI

desserts



TIRAMISÙ

Tiramisu

5

CHEESECAKE

Cheesecake

5

PASTIERA DI RICOTTA

Ricotta pastiera

6

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO

Chocolate soufflé

5



BEVANDE

beverages

ACQUA 75cl <i>Water 75cl</i>	3.5
ACQUA 55cl <i>Water 55cl</i>	1.5
COCA COLA / COCA COLA ZERO / FANTA (vetro) 33cl <i>Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta (glass bottle) 33cl</i>	3.5
COCA COLA / COCA COLA ZERO / FANTA (lattina) 33cl <i>Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta (can) 33cl</i>	3
COCA ZERO SENZA CAFFEINA <i>Caffeine-free Coca-Cola Zero</i>	4
TÈ LIMONE / PESCA 33cl <i>Iced tea lemon / peach 33cl</i>	3
COCKTAIL SAN PELLEGRINO <i>San Pellegrino cocktail</i>	3.5
SPRITE (vetro) <i>Sprite (glass bottle)</i>	3.5
CHINOTTO LURISIA <i>Lurisia Chinotto</i>	3.5

AMARI

bitters

CAFFÈ / Espresso	2
AMARO AL CAFFÈ / Coffee liqueur	5
AMARO ALLE ERBE / Herbal liqueur	5
AMARO DEL CAPO/ Amaro del Capo	5
AMARO JÄGERMEISTER/ Jägermeister	5
AMARO JEFFERSON/ Jefferson	7
AMARO LUCANO/ Amaro Lucano	5
AMARO MEDITERRANEO/ Mediterranean herbal liqueur	5
LIMONCELLO/ Limoncello	4
GRAPPA CLASSICA/ Classic Grappa	6
GRAPPA BARRICATA/ Barrel-aged Grappa	6



VINI

Wine



TERRARIA NEGROAMARO ROSSO - ROSATO - BIANCO	18
<i>Terraria Negroamaro - red / rosé / white wine</i>	
TESSUTO PRIMITIVO ROSSO	14
<i>Tessuto Primitivo red wine</i>	
TESSUTO ROSATO SALENTO	14
<i>Tessuto Salento rosé</i>	
TESSUTO BIANCO FALANGHINA	14
<i>Tessuto Falanghina white wine</i>	
FANOVA ROSSO PRIMITIVO TERRE CARSIICHE	26
<i>Fanova Primitivo red wine - Terre Carsiche</i>	



BIRRE

Beers

IGEA NO GLUTINE 33cl	5.5
<i>Igea gluten-free beer 33cl</i>	
MENABREA 33cl	3.5
<i>Menabrea beer 33cl</i>	
PERONI NASTRO AZZURRO 33cl	3
<i>Peroni Nastro Azzurro beer 33cl</i>	
CORONA 33cl	4
<i>Corona beer 33cl</i>	
KROMBACHER ANALCOLICA 33cl	4
<i>Krombacher non-alcoholic beer 33cl</i>	