

Menu



PIZZICA

Pizzerie di Puglia

ANTIPASTI TERRA

BATTUTA DI VITELLO SU BISCOTTO SALATO E CREMA AL PARMIGIANO

€12,00

CARPACCIO DI BLACK ANGUS CON DRESSING ALLA SENAPE, ANACARDI E FIOR DI CAPPERO

€10,00

CARPACCIO DI PICANHA D'ANGUS STAGIONATO

€13,00

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI ALLA BARESE

€10,00

BUFALA CAMPANA DOP

€9,00

PARMIGIANA DI MELANZANE CON DRESSING AL BASILICO, MOUSSE ALLA STRACCIATELLA E CRUMBLÉ DI PANE

€12,00

FLAN DI FUNGO CARDONCELLO CON VELLUTATA DI ASPARAGI E CHIPS DI RISO SOFFIATO

€9,00

POLPETTE DI MANZO CON SUGO E SCAGLIE DI CACIOCAVALLO PODOLICO

€12,00

BOMBETTE PUGLIESI CON SCAMORZA AFFUMICATA, PANCETTA TESA, PEPE, PAPIRIKA E SALSA BARBECUE AL MIELE

€12,00

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

€16,00

PATATE AL FORNO

€5,00



ANTIPASTI MARE

TENTACOLI DI POLPO SCOTTATO ALL'N'DUJA, CRUMBLE DI MELA VERDE E CREMA DI BURRATA ANDRIESE

€13,00

CARPACCIO DI SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI, MAIONESE AI FRUTTI DI BOSCO E GUACAMOLE

€13,00



INSALATE

MISTICANZA, STRACCETTI DI PROSCIUTTO COTTO PRAGA ALLA BRACE, CILIEGINI, MANDORLE SFOGLIATE E SCAGLIE DI GRANA

€8,00

MISTICANZA, FETA, POMODORINI, CETRIOLI, OLIVE NERE, CIPOLLA ROSSA E ORIGANO FRESCO

€8,00

MISTICANZA, CARPACCIO DI SALMONE, CUBETTI DI AVOCADO, PHILADELPHIA E SEMI DI SESAMO

€10,00



PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA

€6,00

MARINARA

€6,00

PROVOLA E PEPE

€7,00

BUFALINA

€9,00

NAPOLI

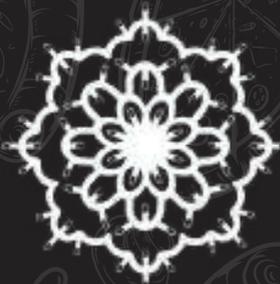
€8,00

CAPRICCIOSA

€9,00

DIAVOLA

€9,00



PIZZICA

Pizzerie di Puglia



PIZZE GOURMET

SAPORE VESUVIANO

€11,00

Filetti Di Pomodoro San Marzano, Stracciatella, Fior Di Cappero, Acciughe Del Mar Cantabrico, Polvere Di Olive Nere, Basilico E Origano Fresco

ARMONIA

€12,00

Crema Di Erborinato Di Grotta, Fior Di Latte, Caciocavallo Podolico Flambé, Spuma Di Parmigiano, Chips Di Pecorino, Confettura

SELVAGGIA

€13,00

Crema Al Fungo Porcino, Fior Di Latte, Salsiccia Di Suino, Patate Arrosto, Riduzione Ai Frutti Di Bosco E Timo Fresco

NERANO

€13,00

Crema Di Zucchine, Fior Di Latte, Caciocavallo Podolico, Pancetta Tesa Affumicata Al Legno Di Ulivo, Chips Di Zucchine, Pepe E Basilico

RUSTICA

€13,00

Fior Di Latte, Salsiccia Di Suino, Topping Al Peperone E Tarallo Al Finocchietto Sbriciolato

LUSSURIA

€13,00

Crema Al Pistacchio, Fior Di Latte, Mortadella Igp Bologna, Stracciatella, Grana A Scaglie E Granella Di Pistacchio



PIZZE GOURMET

TERRAMIA

€12,00

Crema Di Zucchine, Fior Di Latte, Ricotta Di Vaccina, Fungo Cardoncello Saltato In Padella, Pomodoro Confit E Cacioricotta A Scaglie

RICORDO

€10,00

Crema Di Melanzana, Fiordilatte, Chips Di Melanzana, Pomodorini Confit, Spuma Al Parmigiano E Basilico Fresco

PERNOI

€14,00

Fiordilatte, Blu Di Fattoria, Pere Williams, Pancetta Affumicata Al Legno D'ulivo E Noci

MARTINELLA

€14,00

Salsa Al Datterino Giallo, Provola Affumicata, Pomodorino Confit, Capocollo Di Martina Franca, Pesto Di Rucola E Mandorle Tostate

TENTACULA

€15,00

Salsa Di Datterino Giallo, Polpo Grigliato, Stracciatella Affumicata E Mandorle Tostate

SALINA

€14,00

Pomodorini Freschi, Bufala Campana, Prosciutto Crudo Di Parma 24 Mesi, Rucola Fresca, Scaglie Di Grana, Olio Evo E Basilico



CICCI

I Nostri Cicci Tradizionali (Lunghi)

1: FILETTO DI SAN MARZANO, OLIO EVO, ORIGANO, POMODORINI, RUCOLA, STRACCIATELLA E PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI

€12

2: FILETTO DI SAN MARZANO, OLIO EVO, ORIGANO, POMODORINI, BUFALA IN USCITA, BASILICO FRESCO E PEPE MACINATO

€10

3: FILETTI DI SAN MARZANO, OLIO EVO, ORIGANO, POMODORINI, FUNGHI CARDONCELLI, SALSICCIA DI SUINO E STRACCIATELLA

€12

4: CREMA AL PISTACCHIO, POMODORINI, STRACCIATELLA, MORTADELLA IGP DI BOLOGNA, GRANELLA DI PISTACCHIO

€12

I Nostri Cicci Tradizionali Ripieni

5: RICOTTA DI VACCINA FRESCA, SALAME PICCANTE, POMODORINI, ORIGANO E BASILICO

€10

6: MISTICANZA, POMODORINI, TONNO CALLIPO, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA, CETRIOLI, ORIGANO E OLIO EVO

€12

7: ZUCCHINE AL FORNO AROMATIZZATE ALLA MENTUCCIA, STRACCIATELLA E POMODORO SECCO

€10

8: STRACCHINO, RUCOLA E PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI

€12



CICCI

I Nostri Cicci Gourmet

1

**OLIO EVO, FUNGO PORCINO, COTTO PRAGA, SCAGLIE
DI PECORINO ROMANO, BURRATA ANDRIESE**
€15,00

2

**ROASTBEEF DI MANZO IN CBT, DEMI GLASS, RICOTTA
VACCINA AROMATIZZATA AL LIME E BASILICO E
VALERIANA**
€15,00

3

**OLIO EVO, TARTARE DI SALMONE MARINATO, CHIPS DI
ZUCCHINE ALLA MENTUCCIA, STRACCIATELLA AL
LIME E SEMI DI SESAMO**
€15,00

4

**OLIO EVO, ORIGANO FRESCO, POLPO SCOTTATO,
INSALATA MEDITERRANEA E DRESSING ALLO YOGURT**
€15,00



SECONDI CARNE

ENTRECOTE DI MANZO

€18

**TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA, GRANA E
POMODORINI**

€20

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE

€22

**TAGLIATA DI POLLO CON CONTORNO DI
MISTICANZA E VERDURE**

€14

**HAMBURGER DI BLACK ANGUS CON
CONTORNO DI PATATE AL FORNO E
MISTICANZA**

€12

**ZAMPINA DI VITELLO CON CONTORNO DI
PATATE AL FORNO E MISTICANZA**

€10



BIRRE ALLA SPINA

Maes Pils 0,25 Cl €3
Maes Pils 0,50 Cl €5
Affligem Blonde 0,33 Cl €5
Affligem Rouge 0,33 Cl €5
Erdinger Weizen 0,50 Cl €6



BIRRE IN BOTTIGLIA

Heineken 0.0 33 Cl €3
Heineken 33 Cl €3
Ichnusa Non Filtrata €3,50
Dreher Limone 33 Cl €3
Ritual Lab Lub Kush €6
Ritual Lab Super Lemon €6
Ritual Lab Tupamarous €6
Bianca Del Gargano €6
Guinness 33 Cl Lattina €5



BEVANDE BIBITE

Acqua Surgiva Naturale €2,50
Acqua Surgiva Frizzante €2,50
Coca Cola 33 Cl €2,50
Coca Cola Zero 33 Cl €2,50
Fanta 33 Cl €2,50
Sprite 33 Cl €2,50
Schweppes Tonica €2,50
Schweppes Lemon €2,50
Chinotto Lurisia €3,50



VINI BOLLICINE

STARLITE BRUT €20

BARSENTO WHEART SPUMANTE BIANCO €25

BARSENTO WHEART SPUMANTE ROSATO €25

VINI BIANCHI

MASSERIA LÌ VELI LE CONTRADE CHARDONNAY €16

BARSENTO WEHART VERDECA €22

ROENO GEWÜRZTRAMINER €25

VINI ROSATI

MASSERIA LI VELI LE CONTRADE ROSATO €16

BARSENTO WHEART PRIMITIVO ROSÉ €22

MASSERIA LI VELI ASKOS SUSUMANIELLO €28

VINI ROSSI

MASSERIA LI VELI CONTRADE €16

BARSENTO WHEART PRIMITIVO €25

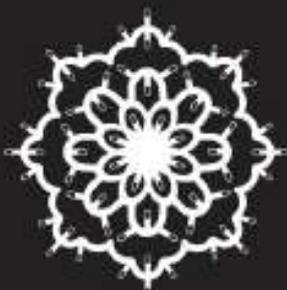
MASSERIA LI VELI ASKOS SUSUMANIELLO €28

ALLENICO PRIMITIVO DI MANDURIA €28

SARTORI DI VERONA AMARONE DELLA VALPOLICELLA €60

BORGOGNO BAROLO 2017 €60





PIZZICA

Pizzerie di Puglia



GLUTINE



SEDANO



FRUTTA
A GUSCIO



PESCE



SOIA



SEMI
DI SESAMO



ARACHIDI



CROSTACEI



UOVA



MOLLUSCHI



LATTE



SENAPE



ANIDRIDE
BOLFOROSA
E SOLFITI



LUPINI