



DRINKS

	ACQUA cl.50 naturale/effervescente	1
LATTINA	COCA COLA cl.33	1.5
	COCA ZERO cl.33	1.5
	FANTA cl.33	1.5
	SPRITE cl.33	1.5
	LEMONSODA cl.33	1.5
	THE LIMONE / PESCA cl.33	1.5
VETRO	COCA COLA cl.33	2
	COCA ZERO cl.33	2
	FANTA cl.33	2
	COCA COLA l.1	4

BIRRE

HEINEKEN cl.33	2
NASTRO AZZURRO cl.33	2
MASTRO AZZURRO 0 ALCHOL cl.33	2
PERONI CHILL LEMON cl.33	2
BECK'S cl.33	2
BUD cl.33	2.5
ICHNUSA NON FILTRATA cl.33	2.5
TENNENT'S SUPER cl.33	3
CERES RED ERIK cl.33	3
NASTRO AZZURRO cl.50	3
PAULANER WEISS cl.50	3.5

BIRRE ARTIGIANALI

NAZIONALE (BALADIN) cl. 33 Bionda, fruttata 6,5%	5
BEGGIA (BIRRA SALENTO) cl. 33 Rossa 7%	5
SANT'IRENE (B94) cl. 33 Bionda doppio malto, speziata 8%	5



ROSSI



RUPICOLO cl. 37,5
(RIVERA)

Nero di Troia e Cabernet Sauvignon 12,5%



BOLONERO cl. 75
(TORREVENTO)

Nero di Troia e Aglianico 12,5%



ORION cl. 75
(LIVELI)

Primitivo 13,5%



FANOVA cl. 75
(TERRE CARSIICHE)

Primitivo di Gioia del Colle D.O.C. 14,5%

ROSATI



PARCO PETRULLO cl. 37,5
(GIANCARLO CECI)

Nero di Troia 12%



CASTILLO cl. 75
(CARDONE)

Susumaniello 12,5%



CERASUOLO cl. 75
(TENUTA ULISSE)

Cerasuolo d'Abruzzo 13%



CALAFURIA cl. 75
(TORMARESCA)

Negroamaro, Syrah, Cabernet Franc 12%

BIANCHI



PANASCIO cl. 37,5
(GIANCARLO CECI)

Bombino bianco 12,5%



CHARDONNAY cl. 75
(TORMARESCA)

Chardonnay 12,5%



12 E MEZZO cl. 75
(VARVAGLIONE)

Malvasia del Salento 12,5%



VERDECA cl. 75
(CARDONE)

Verdeca 12%

VINI FRIZZANTI & PROSECCO



MARE MOSSO cl. 75
(TORREVENTO)

Bombino bianco frizzante 11%



SUD EST cl. 75
(CONTI ZECCA)

Negroamaro rosato frizzante 12,5%



COL DE L' UTIA cl. 75
(PRAPIAN)

Prosecco DOCG Valdobbiadene extra dry



FREDDE

INSALATA DI MARE

Polpo, gamberi, seppie e calamari
Allergeni 2 - 4 - 14

9

GRAN PIATTO DI CARPACCI

Tonno marinato, spada e salmone fumè
Allergeni 4 - 11

9

SALMONE MARINATO

Marinatura al pepe rosa e marinatura agli agrumi
Allergeni 4

10

VENTAGLIO DI MARE

Polpo, gamberi, seppie, calamari
e salmone marinato
Allergeni 2 - 4 - 14

13

CALDE

GAMBERONI KATAIFI (4pz)

Con mayo homemade al basilico
Allergeni 1 - 2 - 3

8

TENTACOLI DI POLPO SCOTTATO

Con cips di patate, stracciatella e pomodoro confit
Allergeni 1 - 2 - 14

13

TAGLIATA DI TONNO

Con rucola, pomodorini e mandorle tostate
Allergeni 4 - 5

13

FRITTO CALAMARI E GAMBERI

In panatura croccante
Allergeni 1 - 2 - 14

15

**CHIEDICI
LE PROPOSTE
DEL GIORNO!**

PER ACCOMPAGNARE

FOCACCIA (250 gr)

Ideale per 2 persone
Allergeni 1

CICCIO

Base pizza, origano, olio
Allergeni 1



FOTO: VENTAGLIO DI MARE



LE PROPOSTE DI TERRA

CALDE

CILIEGINE DI BUFALA (5 PZ)

DOP pugliesi a Km 0
Allergeni 7

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI

Varie tipologie e stagionature serviti con confetture
Allergeni 7

CRUDO DI PARMA D.O.P.

Stagionato 16 mesi, servito a tocchetti
Allergeni 12

TAGLIERE DI SALUMI

Salumi selezionati in base alla stagione
Allergeni 1 - 8

CARPACCIO DI SCOTTONA FUMÈ

Scottona affumicata, julienne di pomodoro secco,
rucola, anacardi e glassa di aceto balsamico
Allergeni 5 - 9 - 10

VERDURE PASTELLATE

Con differenti tempure
Allergeni 1 - 3 - 9 - 10

INVOLTINI DI MELANZANE

In crosta di semolino con fiordilatte
e mortadella affumicata
Allergeni 1 - 3 - 7

SPIEDINI DI CACIOCAVALLO (4 PZ)

Podolico in tempura
Allergeni 1 - 3 - 7 - 10

**CHIEDICI
LE PROPOSTE
DEL GIORNO!**

PER ACCOMPAGNARE

FOCACCIA (250 gr)

Ideale per 2 persone
Allergeni 1

CICCIO

Base pizza, origano, olio
Allergeni 1



FOTO: CARPACCIO DI SCOTTONA FUMÈ



LE TARTARE

(PIATTI SENZA COTTURA SOTTOPOSTI AL PROCESSO DI ABBATTIMENTO)

SCOTTONA

Con pomodoro secco, cipolla caramellata,
grana a scaglie e patè di olive e capperi
Allergeni 7 - 10

9

SALMONE

Con mela verde, cetriolo e lime
Allergeni 4

11

TONNO CLASSIC

Con capperi, olive nere e pomodorini
Allergeni 4

11

TONNO GOURMET

Tonno, bufala D.O.P. e croccante al pistacchio
Allergeni 4 - 7 - 8

12



FOTO: TONNO GOURMET



I CONTORNI

-  **PATATINE FRITTE** 2.5
-  **VERDURE GRIGLIATE** 4
Melanzane, zucchine e peperoni

LE INSALATE

-  **FANTASIA** 6
Insalata mista, pomodorini, finocchio, funghi freschi,
grana, olive e semi di zucca
Allergeni 7 - 8
- RUSPANTE** 7
Insalata mista, stracciatella, datterino giallo,
straccetti di pollo fumè e noci
Allergeni 7 - 8 - 9 - 10
- MISTICA** 8
Insalata mista, bufala D.O.P., salmone affumicato,
glassa, mandorle e rucola
Allergeni 4 - 7 - 8



FOTO: MISTICA



HAMBURGER DI PODOLICA (250G) 10

Con pane al sesamo, pancetta croccante, stracciatella, cipolla caramellata e salsa BBQ

Allergeni 1 - 7 - 11

COSTINE DI MAIALINO (1 BAFFA) 13

Con chips di patate

Allergeni 7 - 8 - 9 - 10

ENTRECÔTE DI MANZO (400G) 13

Con contorno a scelta

TAGLIATA DI ANGUS (400G) 15

Rucola, grana, pomodorini, riduzione di aceto balsamico e olio EVO

Allergeni 7



FOTO: TAGLIATA ANGUS



LE PIZZE ROSSE

-  **MARGHERITA** 4.5
Pomodoro e mozzarella
Allergeni 1 - 7
-  **NAPOLETANA** 4.5
Pomodoro, mozzarella e capperi
Allergeni 1 - 7
- ROMANA** 5
Pomodoro, mozzarella, capperi e acciughe
Allergeni 1 - 4 - 7
-  **DELICATA** 5.5
Pomodoro e stracciatella
Allergeni 1 - 7
- DIAVOLA** 5.5
Pomodoro, mozzarella e salame piccante
Allergeni 1 - 7
- BOSCAIOLA** 6
Pomodoro, mozzarella, salame dolce e
funghi freschi champignon
Allergeni 1 - 7



FOTO: MARGHERITA



LE PIZZE ROSSE

CAPRICCIOSA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, capperi, funghetti, carciofi e olive

Allergeni 1 - 7

6

PRIMAVERA

Pomodoro, mozzarella, pomodoro a fette, prosciutto crudo, rucola e grana a scaglie

Allergeni 1 - 7

6

VALTELLINA

Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e grana a scaglie

Allergeni 1 - 7

6

TONNARA

Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla rossa

Allergeni 1 - 4 - 7

6

QUATTRO STAGIONI

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, capperi, funghetti, carciofi e würstel

Allergeni 1 - 7

6.5

NORCINELLA

Pomodoro, mozzarella, funghi al forno, e salsiccia di Norcia

Allergeni 1 - 7

6.5



FOTO: NORCINELLA



LE PIZZE BIANCHE

CONTADINA

Pomodorini, mozzarella, grana a scaglie e basilico

Allergeni 1 - 7

5

CRUDAIOLA

Pomodorini, mozzarella e rucola

Allergeni 1 - 4 - 7

5

ORTOLANA

Mozzarella, pomodoro a fette e verdure grigliate (zucchine, melanzane, peperoni)

Allergeni 1 - 7

6

FUMÈ

Mozzarella, scamorza affumicata e speck

Allergeni 1 - 7

6

QUATTRO FORMAGGI

Mozzarella, scamorza affumicata, asiago e stracchino

Allergeni 1 - 7

6

GENOVESE

Mozzarella, straciatella, pesto alla genovese e grana a scaglie

Allergeni 1 - 7 - 8

6.5

RECCO

Pizza doppio strato ripiena e ricoperta di stracchino e rucola

Allergeni 1 - 7

6.5

RECCO IMPERIALE

Pizza doppio strato ripiena e ricoperta di stracchino, mozzarella, speck e rucola

Allergeni 1 - 7

8



FOTO: RECCO



LE PIZZE VERDI

(IMPASTO AGLI SPINACI)

Specialità

-  **ZORBA I** 5.5
Mozzarella, pomodoro a fette, funghi freschi champignon e basilico
Allergeni 1 - 7
-  **ZORBA II** 5.5
Pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate e basilico
Allergeni 1 - 7
-  **SFIZIOSA** 6.5
Mozzarella, stracchino, pomodorini, funghi al forno e rucola
Allergeni 1 - 7
-  **CILIEGINA** 7.5
Vellutata di pomodoro, ciliegine di bufala DOP, pomodorini e basilico in cottura
Allergeni 1 - 7



FOTO: ZORBA II



GRANADA

7.5

Mozzarella, straccetti di pollo fumè,
funghi di muschio, stracciatella (in uscita),
rucola e mandorle

Allergeni 1 - 7 - 8

SIRTAKI

7.5

Mozzarella, datterino giallo, scamorza affumicata
e capocollo di Martina Franca

Allergeni 1 - 7

SELVATICA

7.5

Mozzarella, philadelphia, salmone affumicato
e semi di papavero

Allergeni 1 - 7 - 11

PISTACCHIOSA

7.5

Stracciatella, mortadella IGP, julienne di
pomodoro secco e granella di pistacchio

Allergeni 1 - 7 - 8



SQUISITA

7.5

Mozzarella, sfornato di panna e
patate "homemade" e funghi al forno

Allergeni 1 - 7

DIVINA

8

Mozzarella, friarielli, stracciatella (in uscita),
pomodorino confit e pancetta al pepe

Allergeni 1 - 7



FOTO: DIVINA



FOCACCIA	1
FOCACCIA RIPIENA* Salume a scelta e Mozzarella	2.5
PANZEROTTO FRITTO Pomodoro e Mozzarella	1.5
PANZEROTTO AL FORNO Pomodoro e Mozzarella	1.5
PIZZA MARGHERITA Pomodoro e Mozzarella	1.3
PIZZA MARGHERITA FARCITA	1.5
PIZZA SQUISITA Mozzarella, sformato di Patate e Panna e Funghi al forno	1.5
PIZZA STRACCHINO Pizza doppio strato ripiena e ricoperta di Stracchino	1.5
SCHIACCIATA AL ROSMARINO Prosciutto, Mozzarella, Pomodoro e Vellutata di Maionese	2.5
PIZZA RUSTICA O CALZONE	2 / 2.5
PIADINA* Salume a scelta, Mozzarella, Pomodoro a fette e Rucola	5
PIADINA PICCOLA* Salume a scelta, Mozzarella, Pomodoro a fette e Rucola	3



LE TEGLIE

Allergeni 1 - 7

FOCACCIA / FOCACCIA SOTTILE	4
MARGHERITA 6PZ. / 8PZ.	7/9.5
PIZZA FARCITA 6PZ. / 8PZ.	9/12
PIZZA FARCITA GOURMET 6PZ. / 8PZ.	10/13.5
STRACCHINO 6PZ.	9

I DESSERT

(NON DISPONIBILI NEI PREFESTIVI)

DOLCI DEL GIORNO

3/4/5

Chiedici le disponibilità
Allergeni 1 - 3 - 5 - 7 - 8



FOTO: BABÀ AL RUM



OLTRE I CONFINI DELLA PIZZA DAL 1955

▲ In mancanza di prodotti freschi vengono usati prodotti surgelati

🌿 Piatto idoneo per vegetariani

- PREZZI IN EURO

- Disponibile Mozzarella SENZA LATTOSIO

- Per ogni INGREDIENTE AGGIUNTO il prezzo può variare da +€0.5 a +€2

- Per PIZZE BABY calcolare €2 in meno delle normali

- La richiesta di IMPASTO VERDE o ALTERNATIVO ha un costo aggiuntivo di €0.5

- Nei giorni FESTIVI e PRE FESTIVI NON è consentito variare gli ingredienti delle pizze

MODALITÀ DELIVERY

CON UN ORDINE DI €30 LA CONSEGNA È GRATUITA

ORDINE MINIMO €10 - SU ORDINE MINIMO LA CONSEGNA €2

ALLERGENI:

1) Cereali, contiene glutine 2) Crostacei e prodotti a base di crostacei 3) Uova e prodotti a base di uova 4) Pesce e prodotti a base di pesce
5) Arachidi e prodotti a base di arachidi 6) Soia e prodotti a base di soia 7) Latte e prodotti a base di latte 8) Frutta a guscio 9) Sedano e prodotti a base di sedano
10) Senape e prodotti a base di sedano 11) Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo 12) Anidride solforosa e solfiti 13) Lupini e prodotti a base di lupini
14) Molluschi e prodotti a base di molluschi

GRAFITE

CREATIVE AGENCY

www.grafitedesignstudio.com

@grafitecreativeagency



ZORBA

OLTRE I CONFINI DELLA PIZZA
DAL 1995



Via Mercato, 23 - 70033 Corato, Puglia, Tel: + 39 080 872 4043