

Il nostro Menù

Benvenuti

La nostra storia: Dal 2001 rinomata pizzeria della provincia di Bari, l'Antico Arco nasce dalla passione per la ristorazione del titolare Vito Zotti e, soprattutto, dall'incontro con sua moglie Angela Schiavone. Scopo dei due coniugi è quello di riportare in vita le antiche tradizioni culinarie. Il tutto condito con l'amore per la buona cucina e la genuinità dei prodotti selezionati con cura. Infatti, dal 2007 iniziano un nuovo percorso, passando alla preparazione di prodotti d'eccellenza quali: farine bio e birre artigianali a Km 0, prodotti presidio Slow Food, rigorosamente Made in Italy, e tanti altri prodotti da scoprire prenotando un tavolo e gustandoli direttamente in sede. "Il buon cibo è il fondamento della vera felicità!" August Escoffer Celebre chef

L'impasto base per le nostre pizze è di tipo 1 bio, il pomodoro utilizzato per i nostri prodotti, viene condito con sale integrale dello stagnone di trapani e basilico

Coperto: 2€

FREE WIFI: Nome rete Wi-Fi: Freewifi, password: pizzeria

Riposo settimanale: Lunedì

Contatti: 080 4656280, 3934141299

INFORMATIVA SOSTANZE ALLERGENICHE: Indicazioni sulla presenza di allergeni negli alimenti forniti al consumatore. (in ottemperanza al Reg. CE n. 1169/2001) Se soffri d'intolleranza verso alcuni prodotti alimentari o se vuoi informazioni sui prodotti che possono provocare intolleranze o allergie non esitare a comunicarcelo, Grazie. Sostanze allergeniche: Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, far-ro) e derivati, crostacei e derivati, uova e derivati, pesce e derivati, arachidi e derivati, soia e derivati, latte e derivati (compreso il lattosio), frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, arachidi) e derivati, sedano e derivati, semi di sesamo e derivati, anidrite solforosa e solfiti, lupino e prodotti a base di lupino, molluschi e prodotti a base di molluschi. Il titolare Vito è a vostra disposizione per fornire supporto o informazioni per qualsiasi intolleranza verso alimenti, circa per gli ingredienti utilizzati e o esibendo le relative etichette dei prodotti utilizzati per la realizzazione delle nostre preparazioni al fine di evitare problemi di salute.

Impasti speciali (Disponibili solo per pizze normali, pizzelle e pucce)

Canapa sativa: Il ministro della salute ha riconosciuto il contributo eccezionale dei semi di canapa sativa e derivati quali olio e farina. L'introduzione dei semi di canapa sativa, nell'alimentazione quotidiana è indicata in particolare per prevenire malattie cardiovascolari, ridurre i livelli di colesterolo LDL, rafforzare il sistema immunitario. I semi di canapa sativa contengono naturalmente Omega-6 ed Omega-3 in rapporto 3/1, che in natura è quello più vicino al rapporto ideale per l'uomo. Il nostro impasto è preparato con una miscela di farina tipo 1 Bio e semola rimacinata Bio, semi di canapa sativa. €2.00

Cereali misti: Si tratta di un mix di farine, cereali e semi misti bio. €2.00

Curcuma, zenzero e semi di papavero: Si tratta di un mix di farina tipo 1, 0 e semola rimacinata, con semi di papavero, curcuma e zenzero in polvere. Tante le svariate proprietà dei due ingredienti, una ricerca medica ha confermato che lo zenzero ha antiche proprietà medicinali, in particolare quelle antiossidanti e antitumorali, tra cui un'azione protettiva contro i tumori del colon retto; mentre la curcuma (Pianta erbacea perenne) ha un'azione antinfiammatoria e analgesica, e per questo motivo è impiegata efficacemente nel trattamento di infiammazioni, dolori articolari, artrite e artrosi. Riconosciuta come protettiva del sistema immunitario è anche un potente antiossidante in grado di contrastare l'azione dei radicali liberi; mentre Ogni singolo chicco di papavero, dispone e vanta di notevoli proprietà €2.00

benefiche, in quanto particolarmente ricchi di acidi oleosi utili a mantenere sotto controllo i livelli di colesterolo cattivo conosciuto come colesterolo Ldl. La notevole quantità di vitamina B e del minerale del ferro contribuiscono alla rigenerazione delle cellule svolgendo una potente azione anti-invecchiamento. Il loro consumo contribuisce ad attutire o eliminare del tutto sintomi come il ronzio alle orecchie, la visione offuscata e cre-scita dei capelli bianchi.

Farro integrale: Farro integrale mono varietà Bio (nome scientifico *Triticum Dicoccum*) era il cereale preferito degli antichi Romani. Oggi è riscoperto per le sue principali proprietà: ricco di minerali, molto energetico e contiene anti invecchiamento. Aiuta chi è a dieta, perché ne basta una piccola porzione per far passare la fame. Il nostro impasto è composto al 100% di farro integrale Bio mono varietà *Triticum Monococcum*.

Kamut (Khorasan): L'Antico grano Khorasan Kamut da agricoltura Biologica, con più di 10.000 anni di vita, se confrontato con il grano moderno, ha un più elevato contenuto di protei-ne e di Sali minerali, specialmente selenio, zinco e magnesio. Ottimo per gli spor-tivi. Noi produciamo pizze con quest'Antico cereale perché, dopo aver frequentato un apposito corso, abbiamo conseguito la licenza per poterlo lavorare. Il nostro impasto è composto da farina di grano Khorasan Kamut puro al 100%.

Senatore Cappelli integrale: La razza definita eletta, negli anni 30-40, è stata ampiamente consumata nelle terre pugliesi e Lucane. Il suo nome deriva dall'onorevole senatore Raffaele Cap-pelli d'Abruzzo, promotore all'inizio del XX secolo della riforma agraria che portò alla distinzione tra chicchi duri e teneri. È un grano duro e contiene percentuali più elevate di lipidi, aminoacidi, vitamine e minerali, nonché caratteristiche di al-ta digeribilità. Il nostro impasto è preparato con cappelli senatori di grano bio mono varietà 100%.

Spirulina: Si tratta di un mix di farina tipo 1, 0 e semola rimacinata e ovviamente spirulina in polvere. La spirulina veniva consumata dagli Aztechi in passato, ma è diventata famosa da quando la NASA ha proposto di coltivarla dello spazio e di farla utiliz-zare agli astronauti (1). La dose standard giornaliera di spirulina è di 1-3 grammi, ma anche dosi fino a 10 grammi hanno dimostrato di essere molto efficaci. È incredibile il suo valore nutritivo. Un solo cucchiaino (7 grammi) di polvere di spirulina contengono (2):Proteine: 4 grammi, Vitamina B1 (Tiamina): l'11% della dose giornaliera raccomandata Vitamina B2 (Riboflavina): 15% della dose giornaliera raccomandata Vitamina B3 (Niacina): 4% della dose giornaliera raccomandata Rame: 21% della dose giornaliera raccomandata Ferro: 11% della dose giornaliera raccomandata Contiene anche discrete quantità di magnesio, potassio e manganese e tracce di quasi tutti i nutrienti di cui abbiamo bisogno Il nostro im-pasto è preparato con una miscela di farina tipo 1 Bio e semola rimacinata Bio e una percentuale di Alga Spirulina

Varianti ingredienti

Varianti ingredienti 1: Capperi, cipolla bianca o rossa, doppio pomodoro, Grana padana a scaglie o pecorino grattugiato o a scaglie, Ricotta marzotica, melanzane, zucchine, panna da cucina, Doppio impasto normale, mozzarella senza lattosio, scamorza affumicata €1.00

Varianti ingredienti 2: Panna ai funghi porcini, formaggio francese, funghi freschi champignon o crema, formaggio erborinato, insalata a julienne, miele, olive verdi con nocciolo o nere denocciolate, ricotta forte, pesto alla genovese, pomodorini, rucola, Philadelphia, prosciutto cotto, salsa piccante a base di peperoncino e verdure miste) Funghi trifolati, Acciughe di Cetara o Sciacca, radicchio, bacon a fette, wurstel di puro suino (senza carne pressata meccanicamente), briè, speck, salsiccia piccante senza coloranti ne conservanti 100% carne italiana, salsiccia fresca di Norcia, cipolla caramellata €1.50

Varianti ingredienti 3: Crudo di Parma o Nazionale a fette, pomodori/ni secchi sott'olio, stracciatella, provolone artigianale Masseria La Lunghiera, bacon a julienne, carciofi, cotto a dadi, doppia mozzarella, funghi car-doncelli freschi, funghi freschi misti, funghi chiodini sott'olio, granella di pistacchio bio, noci sgusciate, pinoli, tonno sott'olio o al naturale, pa-tatine fritte, nduja, alici marinati di Cetara €2.00

Varianti ingredienti 4: Bresaola a fette, crudo di Parma o nazionale a cubetti o a julienne, crema d'asparagi, crema di zucchine, crema di carciofi, crema di tartufo a fiocchi, crema di

cavolo rosso, crema di pomodori secchi, funghi misti sott'olio, pomodori secchi sott'olio, pomodorini secchi sott'olio, pomodori datteri i rossi, peperoni sott'olio, rape stufate, Carne in scatola Simmenthal, capocollo Pugliese, pomodoro Marzanino baby, scamorza di pecora, mozzarella di bufala, salsiccia pezzente €2.50

Varianti ingredienti 5: Salame di cinghiale, funghi porcini, germogli di aglio, aglio in agrodolce, wiolife vegano, crema di tartufo spalmata, salmone affumicato, provolone di capra murgiano (Santeramo in Colle, BA) €3.00

Antipasti (prezzo per singola porzione)

Capocollo Pugliese	€5.00
Carpaccio di Bresaola: rucola, grana padana, olio e limone	€8.00
Crudo e mozzarella artigianale: Prodotta con siero innesto con latte 100% locale	€8.00
Grana padano	€5.00
Involtini di Speck mozzarella	€5.00
Mozzarella di Bufala D.O.P. 150 grammi	€4.00
Provolone artigianale masseria Biologica La Lunghiera (Putignano, BA)	€5.00
Prosciutto crudo di Parma o nazionale	€6.00
Provolone di Capra Murgiano (Santeramo in Colle)	€5.00
Scamorza di pecora Masseria Bio La Calcare Altamura (BA)	€5.00
Tagliere di Salumi misti Lucani porz. Per una persona	€7.00
In foto: Tagliere di Formaggi misti Murgia Barese porz. per 5 persone € 15	€7.00

Frittura (*prodotto surgelato)

Chele di granchio* 5 pz	€6.00
Chele* di granchio senza glutine 5 pz	€7.00
Croquettes* di patate 6 pz.	€5.00
-Fritto misto*: 4 anelli di cipolla, 4 pepite di pollo, 4 stick di pollo, 4 crocchette di patate, patate fritte, 4 chele di granchio, 4 olive Ascolane alla carne	€12.00
Olive*Ascolane 6 pz.	€5.00
Patata* frita senza glutine piccola con buccia	€5.00
Patata* frita grande senza glutine con buccia	€8.00
Patata* frita piccola con buccia	€4.00
Patata* frita grande con buccia	€7.00
Pepite di pollo* solo carne non pressata meccanicamente 6 pz.	€5.00
Stick di pollo* solo carne carne non pressata meccanicamente 6 pz.	€5.00
Verdure pastellate* 1 porzione per 2	€6.00

Panini (*prodotto surgelato)

Hot dog: Puccia autoprodotta con farina bio di tipo 1, ketchup e maionnaise, Wurstel Casa Modena di puro suino senza carne pressata meccanicamente	€4.00
Panino all'italiana: Puccia autoprodotta con farina bio di tipo 1, prosciutto crudo di Parma o Faeto, mozzarella di bufala	€7.00
Panino alla Bresaola: Puccia autoprodotta con farina bio di tipo 1, Bresaola, rucola e scaglie di Grana Padana, olio extravergine d'oliva e succo di limone	€7.50
Panino *Beef burger: Puccia autoprodotta con farina bio di tipo 1, hamburger* di manzo (Scottona), bacon croccante, cipolla caramellata, Cheddar, insalata, salse varie	€8.50
Panino con Hamburger. Puccia autoprodotta con farina bio di tipo 1, hamburger di manzo (Scottona), insalata, salse varie a piacimento (ketchup e Mayonnaise)	€6.00
Panino Cheese: Puccia autoprodotta con farina bio di tipo 1, provolone artigianale piastrato Masseria la Lunghiera (Putignano BA), inalata o rucola, pomodorini a fette	€7.50

I nostri cicci (dischi di pizza conditi con olio, sale e origano)

Ciccio Caprese: Olio evo bio, mozzarella a fette, pomodorini, origano	€7.00
Ciccio Crudaioia: Olio evo bio, pomodorini, rucola, scaglie di grana Padano	€7.50
Ciccio Formaggio: Olio evo Bio, origano, scaglie di grana Padano	€3.00
Ciccio Martina: Olio evo Bio, provolone artigianale masseria La Lunghiera, capocollo Pugliese, rucola, scaglie di Grana padano	€8.50
Ciccio Saporito: Olio evo Bio, pesto genovese, provolone artigianale masseria La Lunghiera	€7.50
Ciccio Semplice: Olio evo Bio, origano e sale	€2.50

Le nostre skattate (sfilatini di pizze farcite)

Classica: Pomodorini, prosciutto cotto, mozzarella, funghi trifolati	€7.50
Diavola: Pomodoro, mozzarella, salsiccia piccante	€7.50
Piccante: Pomodorini, ricotta forte murgiana, rucola e pepe	€6.50
Romana: Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi	€7.50
Silana: Pomodoro, mozzarella, provolone artigianale masseria La Lunghiera (Putignano BA), salsiccia piccante	€8.50

Pizze Evolution

Pizza Affumicata: mozzarella siero innesto, lardo di colonnata a fette, sale affumicato, pomodorino a fette	€12.00
Pizza cacio e pepe: mozzarella siero innesto, guanciale a cubetti, rosmarino, crema cacio e pepe	€10.00
Pizza Campagnola: mozzarella siero innesto, cipolla bianca, guanciale a fette, scaglie di provolone Masseria La Lunghiera, pomodori/ini secchi sott'olio	€12.00
Pizza Cetara: crema di datterino giallo, mozzarella a siero innesto, acciughe di Cetara, rucola e scaglie di grana padano	€11.00
Pizza Laziale: mozzarella a siero innesto, carciofi con gambo sott'olio, guanciale a cubetti, crema cacio e pepe	€11.00
Pizza Murgese: mozzarella a siero innesto, prosciutto cotto, provolone di capra di Sentarano in Colle, carciofi	€12.00
Pizza Pistacchiona: mozzarella a siero innesto, mortadella, straciatella, polvere di limone,	

granella di pistacchio bio (CT)	€12.00
Pizza Sorrento: crema di datterino giallo, mozzarella a siero innesto, mazzancolle/gamberetti, polvere di limone, insalata a julienne	€12.00

Pizze Classiche (pizzelle: - €1,00 senza glutine + 2,00)

Amatriciana: pomodoro, mozzarella, bacon a dadi, cipolla bianca, pecorino	€8.50
Americana: pomodoro, mozzarella, wurstel, patate fritte* in olio di semi di girasole	€8.50
Antico Arco: pomodoro, mozzarella, pomodorini, bacon, scaglie di Grana Padana	€8.00
Baresaccia: pomodoro, mozzarella, ricotta forte, cipolla rossa	€7.00
Baresana: pomodoro, mozzarella, ricotta forte, pomodorini, rucola	€7.50
Barese: pomodoro, mozzarella, crudo di parma o Faeto a dadi, scaglie di Grana Padano	€8.00
Boscaiola: pomodoro, mozzarella, funghi freschi champignon, prosciutto cotto, panna	€8.00
Bresaola: pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di Grana Padana	€9.50
Bufala: pomodoro, sola mozzarella di bufala al 100% DOP	€7.00
Bufala e Norcia: pomodoro, sola mozzarella di bufala al 100% DOP, salsiccia di Norcia fresca	€8.50
Capricciosa: pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi trifolati cotti, prosciutto cotto	€8.00
Chiusa Sfiziosa (*simile a un calzone o un panzerotto): bufala, formaggio francese, pomodoro: Condita all'uscita con prosciutto crudo di parma o Faeto, rucola e sca-glie di grana	€8.50
Cinque Formaggi: pomodoro, provolone artigianale masseria Biologica La Lunghiera, mozzarella, scamorza affumicata, formaggio erborinato, scaglie di grana	€9.00
Contadina: Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, pane grattato	€6.50
Crudaiola: pomodoro, mozzarella, pomodorini, rucola, ricotta marzotica	€8.00
Diavola: pomodoro, mozzarella, salsiccia piccante di Faeto	€6.50
Francese: pomodoro, mozzarella, formaggio alle erbe	€6.50
Francese e bacon: pomodoro, mozzarella, francese, bacon a fette	€7.50
Fumé: pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, speck a fette	€8.00
Funghi trifolati cotti: pomodoro, mozzarella, funghi trifolati cotti	€7.00
Genovese: pomodoro, mozzarella, pesto Genovese	€6.50
Gratinata: pomodoro, mozzarella, funghi champignon freschi, aglio, prezzemolo, pangrattato	€7.00
Incontro: pomodoro, mozzarella, cipolla rossa, formaggio francese, gamberetti *, pan grattato	€10.00
Isolana: pomodoro, mozzarella, acciughe di Cetara, stracciatella, rucola	€9.00
Italiana: pomodoro, mozzarella, carciofi, stracciatella, prosciutto crudo di Parma o Faeto a julienne	€9.50
Leggera: pomodoro, mozzarella, pomodorini, rucola, scaglie di Grana Padana	€8.00
Margherita: pomodoro, mozzarella	€5.50
Mare e monti rossa: pomodoro, mozzarella, peperoni bio sott'olio, zucchine, gamberetti *, prezzemolo	€11.00
Marinara: pomodoro, Origano, aglio	€3.50

Marinata: pomodoro, mozzarella, alici marinati di Cetara o Molfetta	€8.00
Mediterranea: pomodoro, mozzarella, cipolla rossa, tonno sott'olio o al naturale	€8.00
Milanese: pomodoro, mozzarella, salame di Milano	€7.00
Napoletana: pomodoro, mozzarella, Acciughe di Cetara (Salerno 100% Italiane)	€7.00
Nduja: pomodoro, mozzarella, nduja	€7.00
Norcia: pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca di Norcia	€7.00
Norcina: pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca di Norcia, rucola, scaglie di Grana Padana	€8.50
Paesana: pomodoro, mozzarella, funghi freschi champignon, pomodorini, prezze-molo, aglio	€8.00
Parigina: pomodoro, mozzarella, formaggio francese Briè, prosciutto crudo di Parma o Faeto a fette	€8.00
Pastore: pomodoro, mozzarella, ricotta forte, salsiccia piccante, rape stufate	€9.00
Pesantuccia: pomodoro, mozzarella, cipolla rossa, scaglie di Grana Padana, pan grat-tato	€7.00
Pezzente: pomodoro, mozzarella, salsiccia pezzente	€10.00
Prataiola: pomodoro, mozzarella, funghi porcini sott'olio, salsiccia di Norcia, Scaglie di Grana Padana	€10.00
Principessa: pomodoro, mozzarella, panna, crudo di Parma o Faeto a fette	€8.00
Principessa 2: pomodoro, mozzarella, stracciatella, crudo di Parma o Faeto a fette	€8.50
Quattro Formaggi: pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, formaggio erborinato, scaglie di Grana Padana	€8.00
Quattro stagioni: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon trifolati, carciofi, olive	€9.00
Rape Stufate: pomodoro, mozzarella, rape stufate (disponibili tutto l'anno)	€7.50
Rape e Norcia: pomodoro, mozzarella, rape stufate, salsiccia fresca di Norcia	€9.00
Reale: pomodoro, mozzarella, carne tritata cotta, funghi chiodini sott'olio, scaglie di grana	€9.00
Romana: pomodoro, mozzarella, acciughe di Cetara, capperi	€7.50
Sfiziosa Rossa: pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, bacon, funghi freschi cardoncelli, scaglie di Grana Padana	€9.50
Siciliana Rossa: pomodoro, mozzarella, pomodorini, tonno sott'olio o al naturale, granel-la di pistacchio bio di Bronte 100% Italiano	€9.50
Silana: pomodoro, mozzarella, provolone artigianale masseria biologica La Lunghiera (Putignano BA), salsiccia piccante di Faeto, erba cipollina	€9.00
Simmenthal: pomodoro, mozzarella, carne in scatola Simmenthal (originale)	€7.50
Stracciatella: pomodoro, mozzarella, stracciatella	€7.00
Super Diavola: pomodoro, mozzarella, crema di peperoncino con verdure miste, salsic-cia piccante di Faeto	€8.50
Terra e Mare: pomodoro, mozzarella, funghi porcini sott'olio, gamberetti*	€11.00
Tirolese: pomodoro, mozzarella, funghi porcini sott'olio, speck a fette	€9.50
Tonno: pomodoro, mozzarella, tonno in olio o al naturale	€7.00
Valtellinese: pomodoro, mozzarella, panna, Bresaola IGP, rucola e scaglie di grana	€9.50
Vegetariana: pomodoro, mozzarella, verdure miste sott'olio	€9.50

Veneziana: pomodoro, mozzarella, gamberetti*, panna o salsa rosa	€10.00
Wurstel: pomodoro, mozzarella, wurstel di puro suino 100% carne fresca italiana	€7.00

Pizze bianche

Adriatica: mozzarella, alici marinate di Cetara o sciacca, zucchine a julienne	€8.00
Arcobaleno: mozzarella, crema d'asparagi, olive nere, pomodorini	€9.00
Asparagina: mozzarella, crema d'asparagi, formaggio francese, bacon a fette, ruco-la	€10.00
Bacon Ricca: mozzarella, formaggio francese, bacon a fette, carciofi, scaglie di Gra-na Padana	€10.50
Canapa e crema di datterino giallo: crema di datterino giallo, Mozzarella, pesto di canapa, speck, impasto alla canapa	€10.00
Cinghialina: mozzarella, pomodorino datterino giallo, salame di cinghiale, basilico	€10.00
Chioggia: mozzarella, scamorza affumicata, radicchio rosso a julienne, speck a fette, scaglie di Grana Padana	€10.00
Chiusa Sorpresa: mozzarella, stracciatella, pomodorini pachino, condita all'uscita con: Crudo di Parma o Faeto, rucola e scaglie di Grana Padano	€9.50
Del Boscaiolo: mozzarella, funghi chiodini, salsiccia di Norcia fresca, pomodorini, sca-glie di Grana Padana	€10.00
Delicata: mozzarella, prosciutto crudo di Parma o Faeto a dadi, insalata a julienne, pomodorini, scaglie di Grana Padana	€9.50
Foresta Nera: mozzarella, funghi porcini sott'olio, stracciatella, speck a fette	€10.00
Formaggi e Nocciole: mozzarella, scamorza affumicata, pesto di nocciole, lardo	€10.00
Friarielli e Norcia: mozzarella, rape stufate, salsiccia fresca di Norcia	€9.00
Genovana: mozzarella, pesto genovese, bacon, pinoli, scaglie di Grana Padana	€9.00
La Caramellata: mozzarella, cipolla caramellata, tonno sott'olio o al naturale	€8.00
La Caramellata 2: mozzarella, cipolla caramellata, salsiccia di Norcia fresca, scaglie di Grana Padana	€9.00
La Garibaldina: mozzarella, crema d'asparagi, formaggio erborinato, bacon a fette	€10.00
La Porcina: mozzarella, crema di porcini, funghi porcini, rucola, scaglie di grana pa-dano	€11.00
Mare e Monti: mozzarella, crema ai funghi porcini, gamberetti *, rucola, scaglie di Gra-na Padana	€11.00
Murgetta: mozzarella, crema d'asparagi, carciofi, prosciutto cotto, scaglie di Gra-na Padana	€10.00
Nord e Sud: mozzarella, stracciatella, speck a julienne, mandorle pelate a fette	€9.00
Originaria: mozzarella, pomodorini in cottura, basilico	€6.50
Ortolana: mozzarella, pomodori bio sott'olio, peperoni bio sott'olio, zucchine a ju-lienne	€10.00
Ortolana 2: mozzarella, pesto di Canapa, pomodorini o Pachino, insalata, olive	€9.00
Perfetta: mozzarella, salsa di noci, noci, scaglie di pecorino, frutti di bosco *	€10.00
Pistacchio: mozzarella, mortadella a fette, granella di pistacchio di Bronte Bio 100% italiano	€9.00
Pizza alla Canapa: mozzarella, pesto di canapa bio, speck a julienne, impasto alla canapa	€10.00
Pizza Costiera: mozzarella, pomodorini, peperoni bio sott'olio, zucchine, gamberetti*	€10.50

Pizza Green: mozzarella, olive leccine , rape stufate, acciughe Cetara	€9.00
Pizza di Martina: mozzarella, pomodorini, carciofi, capocollo pugliese, rucola, grana padano	€10.00
Pizza Oslo: mozzarella, crema di carciofi, zucchine a julienne, salmone affumicato	€11.00
Porcini e bacon: mozzarella, bacon a fette, funghi porcini sott'olio, cipolla rossa scaglie di Grana padana, pan grattato	€10.00
Reale bianca: mozzarella, carne tritata cotta, funghi chiodini sott'olio, scaglie di grana	€9.00
Siciliana Bianca: mozzarella, pomodori sott'olio bio, melanzane, pangrattato	€8.50
Sole Mio: mozzarella, pomodori sott'olio bio, rucola, scaglie di Grana Padana	€8.50
Sole nel Bosco: mozzarella, pomodorino datterino giallo, funghi chiodini, zucchine, prezzemolo	€9.00
Sole nel bosco 2: mozzarella, funghi misti sott'olio, pomodorino datterino giallo, zucchine a julienne, scaglie di pecorino	€10.50
Tango: mozzarella, formaggio erborinato, noci, miele biologico	€8.50
Tartufata: mozzarella, Crema al tartufo, funghi porcini sott'olio	€9.50
Toscana: mozzarella, Crema al tartufo, funghi porcini sott'olio, bacon a julienne	€11.00
Trevigiana: mozzarella, prosciutto cotto, radicchio rosso, aceto balsamico di Modena D.O.P. Scaglie di Grana Padana	€8.00
Trevigiana Reale: mozzarella, salsa di radicchio, prosciutto cotto, scaglie di grana padano Glassa di aceto balsamico	€9.00
Tris di funghi: mozzarella, funghi misti sott'olio, crudo di Parma a fette, rucola scaglie di Grana Padana	€9.50
Vegetale: mozzarella, crema d'asparagi, insalata a julienne, pomodorini	€9.00
Vesuvio: mozzarella, pomodoro baby San Marzano, basilico	€7.50
Vesuvio Bufala: mozzarella di bufala 100% DOP, pomodoro baby San Marzano, basilico	€8.00
Violetta: mozzarella, salsa di radicchio rosso, scamorza di pecora masseria Biologica la Calcara Altamura, semi di zucca, basilico	€9.50

Le pizze vegan (disponibile Wiolife Vegan € 3,00)

Pizza vegan contadina: pomodoro, melanzana, zucchine e pangrattato	€4.50
Pizza vegan alle rape stufate: pomodoro, rape stufate	€5.50
Pizza vegan Vito: pomodoro, rape stufate, funghi cardoncelli freschi, pomodori secchi bio sott'olio	€9.00
Pizza vegan mix: pomodoro, carciofi, peperoni sott'olio bio, melanzane, zucchine, funghi trifolati	€8.00
Pizza vegan sfiziosa: pomodoro, olive nere, aglio, origano, cipolla, funghi freschi, capperi	€8.50
Pizza vegan siciliana rossa: pomodoro, cipolla rossa, capperi, granella di pistacchio bio	€6.50
Pizza vegan ortolana: pomodoro, rape stufate, pomodori secchi sott'olio bio, insalata	€10.50
Pizza vegan puglia: pomodoro, cipolla, olive, rape stufate	€7.00
Pizza vegan gratinata: pomodoro, funghi freschi, pomodorini, aglio, prezzemolo, pangrattato	

I cicci vegan (disponibile Wiolife Vegan € 3,00)

Ciccio vegan 1: crema di tartufo, funghi porcini, olio bio evo, rucola	€7.50
Ciccio vegan 2: crema di carciofi, carciofi, peperoni sott'olio bio, melanzane, zucchine	€9.00
Ciccio vegan 3: crema di zucchine, zucchine a julienne, funghi freschi, capperi, pomo-dorini	€8.50
Ciccio vegan Marilena 4: crema di asparagi, insalata, carciofi grigliati, olio evo	€7.50
Ciccio vegan Vito 5: rape stufate, funghi cardoncelli freschi, pomodorini	€7.50
Ciccio vegan 6: crema di carciofi, olive nere, funghi trifolati, carciofi e pezzi di asparagi	€9.50
Ciccio vegan 7: crema di pomodori secchi, insalata, carciofi capperi	€7.00
Ciccio vegan 8: inalata, carciofi grigliati, carote a julienne, olio evo bio, limone	€7.00
Ciccio vegan 9: crema di carciofi, germogli di aglio sott'olio, pomodori secchi sott'olio bio, insalata a julienne	€10.50
Ciccio vegan 10: crema di rape o zucchine, lampascioni (muscarì), funghi trifolati	€9.00
Ciccio vegan vito 11: funghi cardoncelli freschi, peperoni sott'olio bio, pomodori secchi sott'olio bio	€10.50

Le skattate vegan (disponibile Wiolife Vegan € 3,00)

Asparagina: crema d'asparagi, fagiolini bio, carciofi	€7.00
Mediterranea: pomodorini, cipolla, capperi, funghi freschi	€6.50
Ortolana: fagiolini bio sott'olio, crema di carciofi olive nere, carciofi e funghi	€8.50
Piccantissima: crema di peperoncino con verdure miste, pomodorini, rucola	€5.50
Tartufata: crema ai funghi porcini, funghi porcini	€8.00
Tradizionale: pomodoro, rape stufate	€5.00

Bevande

Acqua liscia vetro 75 cl	€2.50
Acqua frizz. vetro 75 cl	€2.50
Acqua liscia 50cl	€1.50
Acqua frizz. 50 cl	€1.50
Acqua microfiltrata spillata liscia o gassata 1 Lt	€2.00
Coca Cola 33 cl vetro	€2.50
Fanta 33 cl vetro	€2.50
Coca Cola zero 33 cl vetro	€2.50
Caffè	€1.00
Caffè decaffeinato	€1.50
Bio Aranciata 35 cl: Arance biologiche del mediterraneo, maturate sulla pianta e raccolte a mano, polpa e agrumi, zucchero di canna, in acqua minerale Gal-vanina con aggiunta di anidride carbonica di origine naturale	€4.50
Bio Gassosa 35,5 cl: Acqua naturale di limoni biologici del Mediter-raneo, maturati sulla	

pianta e raccolti a mano, zucchero di canna in acqua minerale Galvani-na con aggiunta di anidride carbonica Naturale	€4.50
Bio chinotto 35,5 cl: Aroma naturale di chinotto biologico del medi-terraneo, maturato sulla pianta e raccolto a mano, zucchero di canna, zucchero caramel-lato, in acqua Galvanina con aggiunta di ani-dride carbonica di origine naturale	€4.50
Bio cola 35,5 cl: Aromi naturali, zucchero di canna, in acqua Galvanina con aggiunta di anidride carbonica di origine naturale	€4.50

Birre artigianali Caput Ursi Micro birrificio Cellamare

Bellatrix 75 cl: 7,6% vol. Ingredienti: Acqua Malto d'orzo, luppolo, lievito e zucchero Birra doppio malto Triple Birra color intenso, aroma speziato e di frutta matura. In bocca note di miele con un finale secco e moderatamente amaro, pulito e rinfrescante	€11.00
Bellatrix 33 cl: 7,6% vol. Ingredienti: Acqua Malto d'orzo, luppolo, lievito e zucchero Birra doppio malto Triple Birra color intenso, aroma speziato e di frutta matura. In bocca note di miele con un finale secco e moderatamente amaro, pulito e rinfrescante	€5.00
Cellamara 75 cl: 6,6% vol. Ingredienti: Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito e zucchero Birra dal colore ambrato chiaro. Al naso sentori erbacei, resinosi e di frutta con nocciolo. L'Amaro deciso accompagna la bevuta mentre le note di caramello ne aumentano la complessità	€11.00
Cellamara 33 cl: 6,6% vol. Ingredienti: Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito e zucchero Birra dal colore ambrato chiaro. Al naso sentori erbacei, resinosi e di frutta con nocciolo. L' amaro deciso accompagna la bevuta mentre le note di caramello ne aumentano la complessità	€5.00
Crab 75 cl: 4,7 vol. Ingredienti: Acqua, malto d'orzo, frumento, avena, luppolo, lievito, spezie e zucchero. Birra color paglierino, al naso gli aromi speziati si fondono con la rusticità del frumento e dell'avena. In bocca piacevole rinfrescante, gustosa.	€11.00
Crab 33 cl: 4,7 vol. Ingredienti: Acqua, malto d'orzo, frumento, avena, luppolo, lievito, spezie e zucchero. Birra color paglierino, al naso gli aromi speziati si fondono con la rusticità del frumento e dell'avena. In bocca piacevole rinfrescante, gustosa.	€5.00
Marfik 75 cl: 5,6% vol. Ingredienti: Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito e zucchero. Birra ambrato carico dell'aroma agrumato e di frutta tropicale. L'amaro moderato permane nel finale pulendo il palato e rendendola estremamente dissetante.	€11.00
Marfik 33 cl: 5,6% vol. Ingredienti: Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito e zucchero. Birra ambrato carico dell'aroma agrumato e di frutta tropicale. L'amaro moderato permane nel finale pulendo il palato e rendendola estremamente dissetante.	€5.00
Riku 75 cl: 6,6% vol. Ingredienti: Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito e zucchero Birra doppio malto Dubbel Birra color ambrato scuro con aroma di caramello, toffee e cacao associate alle sfumature speziate e fruttate derivate dal lievito	€11.00
Riku 33 Cl: 6,6 % del volume Ingredienti: Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito e zucchero Birra doppio malto Dubbel Birra color ambrato scuro con aroma di caramello, toffee e cacao associate alle sfumature speziate e fruttate derivate dal lievito	€5.00

Birre classiche

Augustiner Dunkel	€6.00
Augustiner Edelstoff	€6.00
Augustiner Weissbier	€6.00
Krombacher 50 cl	
Menabrea 33cl: 4,8% del volume	€2.50
Menabrea 50 cl: 4,8% del volume	€4.00

Menabrea 66 cl: 4,8% del volume	€5.00
Menabrea Rossa 33 cl: 7,5% volume	€4.00
Peroni 33 cl:	€2.00
Peroni 75 cl:	€4.50
Nastro azzurro 33 cl:	€2.50
Nastro azzurro 50 cl:	€4.00
Paulaner Waisbier 50 cl 5,5 % del volume	€4.50
Peroni puro malto 50 cl 5,2 % del volume	
Peroni Gran Riserva Rossa	€4.50
Peroni Doppio Malto Nera 6,6 % del volume	€4.50

Amari e Liquori

Averna	€2.00
Branca Menta	€2.00
Cynar	€2.00
Del Capo	€2.00
Del Colle	€2.00
Fernet Branca	€2.00
Limoncello	€2.00
Lucano	€2.00
Jägermeister	€3.00
Jafferson	€3.50
Montenegro	€2.00
Padre Peppe	€2.50
Petrus	€2.50
Ramazotti	€2.00
Silano	€2.00
Unicum	€2.50
Bayles	€3.00
Chartreuse	€4.00
Grappa	€2.50
Grappa Barrique	€3.00
Liquorice	€3.50
Whisky Crown Royal	€5.00

I nostri Dessert

Bomboniera Algida 6 Pz (Senza Glutine)	€4.00
Bomboniera Algida 12 Pz (Senza Glutine)	€7.00
Cassate Tommasino (Manfredonia FG) (Senza Glutine). Gusti: caffè, cioccolato, limoncello, ricotta e pistacchio, torroncino	€4.50
Croccantini Tommasino (Manfredonia FG). Gusti: amarena o pistacchio	€4.50
Soufflé cioccolato-pistacchio (S. Glutine)	€5.00
Tartufi pizzo calabro (V.V.). Gusti: cioccolato e nocciola, liquirizia, pistacchio e cioccolato	€5.00
Tartufo Vegano alla gianduia (Tommasino Manfredonia FG) (Senza Glutine)	€5.00
Crema Catalana produzione propria, senza glutine	€5.00
Tiramisù produzione produzione propria, senza glutine	€5.00