



Ottanta secondi  
è il perfetto  
tempo di cottura  
di una pizza

*“Eighty seconds is the perfect cooking time for a pizza.”*

# ANTIPASTI

## Starters

-  **PATATE AL FORNO** ..... 5  
*BAKED POTATOES*
-  **PATATE RUSTICHE FRITTE** ..... 5  
*RUSTIC FRENCH FRIES*
-  **MORTADELLA ARROSTO** ..... 8  
su crema di pistacchio con pomodori secchi  
*ROAST SAUSAGE on pistachio cream with dried tomatoes*
- BOMBETTE LOCALI ARROSTO** ..... 10  
su crema di burrata con tris di pomodori spadellati,  
basilico, cacioricotta artigianale  
*ROASTED BOMBETTE (meat rolls) on artisan burrata cream  
with trio of sautéed tomatoes, basil and artisan burrata cream*
-  **CARPACCIO DI BLACK ANGUS** ..... 10  
Grana Padano D.O.P, misticanza, olio E.V.O.  
*BLACK ANGUS CARPACCIO, Grana Padano cheese, mixed salad, oil*
-  **POLPO ARROSTO** ..... 12  
su crema di carote, polvere di olive nere, pane croccante  
e crema di parmigiano  
*ROASTED OCTOPUS on carrot cream, black olive powder,  
crunchy bread and parmigiano cheese cream*



GLUTEN  
FREE

# PADELLINI

## Padellini pizzas

- PORTA VECCHIA** ..... 10  
Prosciutto crudo San Daniele, provolone locale, confettura di fichi  
*San Daniele raw ham, local provolone cheese, figs jams*
- PORTO BIANCO** ..... 10  
Prosciutto cotto alla brace, caciotta artigianale di pecora,  
cardoncelli spadellati, riduzione al primitivo e vaniglia  
*Grilled baked ham, artisan caciotta sheep cheese,  
sautéed Cardoncelli mushrooms, primitive wine and vanilla*
- PORTO ROSSO** ..... 12  
Salmone scottato ai semi di sesamo, misticanza, crema di ricotta,  
granella di pistacchio  
*Seared salmon on sesame seeds, mixed salad, ricotta cream cheese,  
chopped pistachios*
- PORTO VERDE** ..... 12  
Ripieno di crema di burrata, tentacoli di polpo in doppia cottura,  
olive denocciolate taggiasche  
*Stuffed with burrata cream cheese, octopus tentacles in double cooking  
pitted Taggiasca olives*
- CALA PARADISO** ..... 10  
Carpaccio di Black Angus, salsa di senape in agrodolce, salvia fritta,  
polvere di olive nere  
*Black Angus carpaccio, sweet and sour mustard sauce,  
fried sage, black olive powder*
- CALA SOTTILE** ..... 10  
Guanciaie di ariccia croccante, pesto rosso, stracciatella artigianale,  
sbriciolata di taralli  
*Crispy Ariccia guanciaie (cured meat), red pesto,  
artisan stracciatella (creamy shredded cheese), crumbled taralli*

# TAGLIERI

## Platters

-  **TAGLIERE DI SALUMI** ..... **Piccolo 12 | Grande 17**  
Prosciutto crudo San Daniele, carpaccio di Black Angus,  
capocollo di Martina Franca, guanciale di Ariccia  
*PLATTER OF COLD CUTS: San Daniele raw ham, Black Angus carpaccio,  
Martina Franca capocollo, crispy guanciale (cured meat)*
-  **TAGLIERE DI FORMAGGI** ..... **Piccolo 14 | Grande 20**  
Grana Padano D.O.P., caciotta artigianale,  
caciocavallo D.O.P., burratina artigianale  
*CHEESE PLATTER: Grana Padano DOP cheese, artisanal caciotta cheese,  
caciocavallo DOP, artisan burrata*
-  **TAGLIERE MISTO DI SALUMI E FORMAGGI** ..... **Piccolo 20 | Grande 24**  
*MIXED PLATTER OF COLD CUTS AND CHEESE*

# PIZZE ROSSE

## Red Pizzas

-  **BUFALINA** ..... **9**  
Pomodoro del Gargano, mozzarella di bufala, ciliegino,  
datterino giallo, basilico, olio E.V.O.  
*Tomato, buffalo milk mozzarella, cherry tomatoes, basil, oil*
-  **DIVINA** ..... **13**  
Pomodoro del Gargano, fior di latte, capocollo di Martina Franca,  
datterino giallo, olive taggiasche, basilico, mozzarella di bufala in uscita  
*Tomato, mozzarella cheese, Capocollo (cured salami),  
yellow cherry tomato, Taggiasca olives, basil, buffalo mozzarella  
added last once the pizza is cooked*
-  **MARGHERITA** ..... **6**  
Pomodoro del Gargano, fior di latte, basilico, olio E.V.O.  
*Tomato, mozzarella cheese, basil, oil*
-  **MARTINA** ..... **13**  
Pomodoro del gargano, fior di latte, capocollo di Marina Franca,  
cardoncelli spadellati, pomodori arrosto, rucola, burratina artigianale  
*Tomato, mozzarella cheese, Capocollo (cured salami), roasted tomatoes,  
sautéed Cardoncelli mushrooms, arugula, artisan burrata cheese*
-  **SAN GIOVANNI** ..... **11**  
Pomodoro del Gargano, fior di latte, filetto di tonno Callipo,  
pomodori arrosto, capperi, olive taggiasche, origano selvatico  
*Tomato, mozzarella cheese, tuna, roasted tomatoes,  
capers, Taggiasca olives, wild oregano*
- RUSTICA** ..... **12**  
Crema di pomodori arrosto, fior di latte, sbriciolata di zampina,  
n'duja, olive denocciolate, Grana Padano D.O.P., basilico  
*Mozzarella cheese, roasted tomatoes cream, crumble meat,  
super-spicy salami paste, pitted olives, Grana Padano cheese, basil*
- IMPASTO ALTERNATIVO - ALTERNATIVE DOUGH** ..... **+1**  
Molino Dallagiovanna
- IMPASTO SENZA GLUTINE - GLUTEN-FREE DOUGH** ..... **+2**  
Molino Dallagiovanna

# PIZZE BIANCHE

## White Pizzas

-  **BRONTE** ..... 11  
Fior di latte, crema di pistacchio, salmone ai semi di sesamo, datterino giallo, stracciatella artigianale, basilico  
*Mozzarella cheese, pistachio cream, salmon with sesame seeds, yellow cherry tomatoes, artisan stracciatella (creamy shredded cheese), basil*
-  **PORCINI** ..... 12  
Fior di latte, guanciale croccante di Ariccia, porcini, datterino giallo, basilico, mozzarella di bufala in uscita  
*Mozzarella cheese, Ariccia crispy guanciale (cured meat), Porcini mushrooms, yellow cherry tomatoes, basil, buffalo mozzarella added last once the pizza is cooked*
-  **GUSTOSA** ..... 11  
Fior di latte, porchetta, cardoncelli spadellati, patate al forno, provolone locale  
*Mozzarella cheese, pork, sautéed Cardoncelli mushrooms, baked potatoes, local provolone cheese*
-  **VERDEROSA** ..... 11  
Fior di latte, crema di pistacchio, mortadella di Modena, basilico, granella di pistacchio, stracciatella artigianale  
*Mozzarella cheese, pistachio cream, Modena sausage, granulated pistachio, basil, artisan stracciatella (creamy shredded cheese)*
-  **GIORILLI** ..... 12  
Fior di latte, guanciale croccante di Ariccia, datterino giallo, salvia fritta, riduzione al primitivo e vaniglia, burratina artigianale  
*Mozzarella cheese, Ariccia crispy guanciale (cured meat), yellow cherry tomatoes, fried sage, primitive wine and vanilla reduction, artisan burrata cheese*

# PIZZE BIANCHE

## White Pizzas

-  **VEGETARIANA** ..... 10  
Fior di latte, crema di melanzane, olive denocciolate, zucchine grigliate, porcini, melanzane a funghetto, basilico  
*Mozzarella cheese, aubergine cream, pitted olives, grilled courgette, porcini mushrooms, aubergine, basil*
-  **ANGUS** ..... 12  
Fior di latte, carpaccio di Black Angus, datterino giallo, basilico, mozzarella di bufala in uscita, riduzione al primitivo e vaniglia  
*Mozzarella cheese, Black Angus carpaccio, yellow cherry tomato, basil, buffalo mozzarella added last once the pizza is cooked, primitive wine and vanilla*
-  **GHIOTTA** ..... 11  
Fior di latte, prosciutto cotto alla brace, porcini, caciotta artigianale, misticanza, senape in agrodolce  
*Mozzarella cheese, grilled baked ham, porcini mushrooms, artisan caciotta, mixed salad, sweet and sour mustard*
-  **SFIZIOSA** ..... 12  
Fior di latte, prosciutto crudo San Daniele, ricotta, misticanza, olio affumicato, mandorle tostate, datterino giallo in uscita  
*Mozzarella cheese, San Daniele raw ham, ricotta cheese, mixed salad, smoked oil, toasted almonds, yellow cherry tomatoes added last once*

# PUCCE

## Buns

### **HAMBURGER 1** ..... 8

Hamburger, cipolla caramellata, scamorza affumicata, rucola, guanciale di Ariccìa croccante, salsa BBQ

*Hamburger, caramelised onions, smoked Scamorza cheese, arugula, Ariccìa crispy Capocollo (cured salami), BBQ sauce*

### **HAMBURGER 2** ..... 9

Hamburger, capocollo di Martina Franca, pomodori secchi, rucola, stracciatella artigianale

*Hamburger, Capocollo (cured salami), dry tomato, rocket, artisan stracciatella cheese*

### **LOCALE** ..... 9

Bombette locali arrosto, melanzane al funghetto, pomodori arrosto, fonduta di caciocavallo D.O.P., basilico

*Roasted bombette (meat rolls), aubergines, reasted tomatoes caciocavallo fonduta cheese, basil*

### **POLLO** ..... 8

Pollo mandorlato, guanciale di Ariccìa croccante, ciliegino, insalata, salsa yogurt

*Almond chicken, Ariccìa crispy bacon, cherry tomatoes, salad, yogurt sauce*

### **PUGLIESE** ..... 8

Straccetti di bufala, prosciutto crudo San Daniele, rucola, pomodori arrosto

*Thinly sliced buffalo meat, raw ham, rocket, roasted tomatoes*

### **SALMONE** ..... 10

Salmone ai semi di sesamo, datterino giallo, zucchine grigliate, basilico, burratina artigianale

*Salmon in sesame seeds, yellow cherry tomato, grilled courgettes, basil, artisan burrata cheese*

# INSALATE

## Salads

### **DEL NORD** ..... 9

Misticanza, salmone ai semi di sesamo, datterino giallo, pepe in grani, burratina artigianale

*Mesclun salad, salmon in sesame seeds, yellow cherry tomato, pepper, artisan burrata cheese*

### **ITALIANA** ..... 9

Misticanza, mozzarella di bufala, prosciutto crudo San Daniele, olive taggiasche, carote, pomodori arrosto, mandorle tostate

*Mesclun salad, buffalo milk mozzarella, raw ham, Taggiasca olives, carrots, roasted tomatoes, toasted almonds*

### **EUROPEA** ..... 8

Misticanza, pollo mandorlato, ciliegino, zucchine, salsa yogurt

*Mesclun salad, almond chicken, cherry tomatoes, courgettes, yogurt sauce*

# DOLCI

## Cakes

**CHIEDERE AL PERSONALE LA DISPONIBILITÀ DEL GIORNO**

*Ask the staff for availability on the day*

# OLI AROMATIZZATI "LE FERRE"

## "Le Ferre" Flavored Olive Oils

### OLIO AL PISTACCHIO

Sapore pieno, delicato e leggermente tostato.

*PISTACHIO OIL: full, delicate and lightly toasted flavor.*

### OLIO AL TARTUFO BIANCO

Profumo persistente, dalle note forti e aromatiche.

*WHITE TRUFFLE OIL: persistent perfume, strong and aromatic.*

### OLIO ALLA SALVIA

Aromatico dai cenni gradevolmente amari.

*SAGE OIL: aromatic with pleasantly bitter hints.*

### OLIO AL PEPERONCINO

Piccante, sapore intenso e duraturo.

*CHILI OIL: spicy, intense and lasting flavor.*

### OLIO ALL'ALLORO

Vigoroso e pungente dal gusto intenso e dai toni piacevolmente amari.

*LAUREL OIL: vigorous and pungent with an intense taste and pleasantly bitter tones.*

### OLIO AL LIMONE

Versatile e profumato.

*LEMON OIL: versatile and fragrant.*



# OLI AROMATIZZATI "LE FERRE"

## "Le Ferre" Flavored Olive Oils

### OLIO AL ROSMARINO

Aromatico e pieno con sfumature amarognole e pungenti.

*ROSEMARY OIL: aromatic and full with bitter and pungent nuances.*

### OLIO ALLE ERBE MEDITERRANEE

Profumo fresco ed armonioso.

*MEDITERRANEAN HERBS OIL: fresh and harmonious scent.*

### OLIO ALLA VANIGLIA

Aroma dolce e delicato.

*VANILLA OIL: sweet and delicate aroma.*

### OLIO AL TIMO

Fresco e odoroso.

*THYME OIL: fresh and fragrant.*

### OLIO AL PEPE NERO

Speziato con note pungenti.

*BLACK PEPPER OIL: spicy with pungent notes.*

### OLIO AL BERGAMOTTO

Aroma fruttato e sapore dolce con sfumature amarognole.

*BERGAMOT OIL: fruity aroma and sweet taste with bitter hints.*



## VINI BIANCHI

### White Wines

#### LA PRUINA I.G.P. PUGLIA – FIANO ..... 22

**La Pruina** 75 cl

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Bouquet intenso e persistente, fruttato con note di frutti maturi a polpa gialla e fiori bianchi.

*Straw-yellow colour with greenish reflections. Intense and persistent bouquet on the nose, fruity with hints of ripe yellow pulp fruits and white flowers.*

Vitigni: Fiano | Grad. alc. 12%

#### PAJARA I.G.T. PUGLIA – NEGROAMARO BIANCO ..... 22

**Borgi di Puglia** 75 cl

Colore giallo paglierino con gradevoli sentori di fiori bianchi, sfumature di gelsomino e fiori di campo. Al palato risulta fresco e sentoso con aromi abbastanza persistenti.

*Straw-yellow colour with pleasant scents of white flowers, nuances of jasmine and wildflowers. On the palate it is fresh and silky with quite persistent aromas.*

Vitigni: Negroamaro 100% | Grad. alc. 12%

## VINI ROSATI

### Rosè Wines

#### MURGIA ROSA – NERO DI TROIA E MALVASIA NERA IGT ..... 20

**Terre Carsiche** 75 cl

Vino rosato con riflessi bordeaux. Bouquet intenso ed elegante, equilibrato con note aromatiche.

*Rosé wine with burgundy reflections. Intense and elegant bouquet on the nose, balanced with aromatic hints.*

Vitigni: Nero di Troia - Malvasia Nera | Grad. alc. 12%

#### LA PRUINA I.G.P. PUGLIA - NEGROAMARO ROSATO ..... 20

**La Pruina** 75 cl

Colore rosato delicato con riflessi porpora, retrogusto fruttato con note di lampone e fragola. Finale lungo.

*Delicate rosé color with purple reflections, fruity aftertaste with notes of raspberry and strawberry. Long finish.*

Vitigni: Negroamaro | Grad. alc. 12%

## VINI ROSSI

### Red Wines

#### MACCONE I.G.P. PUGLIA - PRIMITIVO ..... 22

**Angiulli Donato** 75 cl

Dotato di aromi esuberanti e seducenti. Profumi di frutta rossa matura, spezie dolci e amarene. Un sorso ricco, polposo e articolato, con tannini dolci sul finale.

*Rich in exuberant and seductive aromas. Fragrances of ripe red fruit, sweet spices and black cherries. Pulpy and complex on the palate, with sweet tannin finish.*

Vitigni: Primitivo | Grad. alc. 15%

#### MIRINTINO I.G.P. PUGLIA - NEGROAMARO ..... 20

**La Pruina** 75 cl

Colore rosso rubino con riflessi porpora. Bouquet speziato con note di caffè, cioccolato, vaniglia con sentori di frutti di bosco.

*Ruby red color with purple reflections. Spicy bouquet with notes of coffee, chocolate, vanilla with hints of berries.*

Vitigni: Negroamaro | Grad. alc. 13%

## PROSECCO

### Prosecco

#### REGUTA D.O.C. - PROSECCO ..... 22

**Reguta** 75 cl

Colore giallo paglierino, perlage fine e persistente. Olfatto intenso e fragranza con note floreali e sentori di mela e pera. Gusto fine, aromatico ma allo stesso tempo rotondo.

*Straw yellow colour, fine and persistent perlage. Intense and fragrant nose with floral notes and hints of apple and pear. Fine taste, aromatic but at the same time round.*

Vitigni: Glera | Grad. alc. 12%

#### REGUTA D.O.C. - PROSECCO ROSÈ ..... 22

**Pelledoca** 75 cl

Colore rosa madreperla brillante. Profumo tenue e delicato, con note di piccoli frutti rossi. Fresco e delicato, con un finale lungo e persistente con note fruttate.

*Bright mother-of-pearl pink colour. Light and delicate fragrance, with hints of small red fruits. Fresh and delicate, with a long and persistent finish with fruity hints.*

Vitigni: Glera | Grad. alc. 11%

# BIRRE

## Beers

<b>SPINA THERESIANER</b> .....	20 cl	<b>3</b>
Premium Lager	40 cl	<b>6</b>
Stile: Hell	1 L	<b>12</b>



<b>KROMBACHER PILS</b> 33 cl .....	<b>3</b>
<b>KROMBACHER PILS</b> 50 cl .....	<b>5.5</b>
<b>KROMBACHER WEISSE</b> 50 cl .....	<b>5.5</b>
<b>BEGGIA ROSSA</b> 33 cl .....	<b>4</b>
Artigianale – Birra Salento	
<b>KWAK</b> 33 cl .....	<b>5.5</b>
Doppio Malto – Ambrata	
<b>THERESIANER</b> 33 cl .....	<b>4</b>
Lager – senza glutine	

# BEVANDE

## Drinks

<b>ACQUA</b> 75 cl .....	<b>2.5</b>
<b>COCA COLA VETRO</b> 33 cl .....	<b>2.5</b>
<b>COCA COLA ZERO VETRO</b> 33 cl .....	<b>2.5</b>
<b>FANTA VETRO</b> 33 cl .....	<b>2.5</b>
<b>CHINO VETRO</b> 33 cl .....	<b>2</b>
<b>CALICE DI VINO</b> (in base alla disponibilità) .....	<b>5</b>

---

**COPERTO** .....

*COVER CHARGE*

**SERVIZIO TORTA** .....

*CAKE SERVICE*

---

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

*The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provide by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be given on request.*

---



