

---

## ANTIPASTI – APPETIZERS

L'antipasto de A Pizzeri è un tipico piatto conviviale pugliese. Secondo la tradizione, va servito al centro della tavola in modo che i commensali possano dividerlo e degustarlo insieme. Un'ampia varietà di prodotti del territorio legati alla stagionalità e alla tradizione.

Il tutto condito a piacere con olio extravergine d'oliva prodotto nei nostri campi.

*The starter at A Pizzeri is a typical Apulian convivial dish. According to the local tradition, it should be served at the centre of the table so that guests can share it and enjoy it together. A wide variety of territorial products linked to seasonality and tradition.*

*All seasoned up with extra virgin olive oil produced in our fields.*

€ 16 per persona / per person

## LE NOSTRE PIZZE – OUR PIZZA

La nostra pizza è preparata con impasti e lievito madre con lievitazione naturale per minimo 24 h.

Potete scegliere tra: **classico, 7 cereali e grano arso**

*Our pizza is prepared with natural leaven yeast dough (mother yeast) which is left to rise for a minimum of 24 h. You can choose between: **traditional, 7 cereals and burnt wheat.***

€ 25

### EMMA (1, 2)

Ruola, caciocotta, pomodoro fiaschetto di Torre Guaceto  
*Rocket, caciocotta cheese, fiaschetto tomato from Torre Guaceto*

### MARIA (1, 2)

Mozzarella, wurstel, salsa di pomodoro fiaschetto di Torre Guaceto  
*Mozzarella, frankfurter, fresh fiaschetto tomato sauce from Torre Guaceto*

### MATILDA (1, 2)

Mozzarella, basilico, salsa di pomodoro fiaschetto di Torre Guaceto  
*Mozzarella, basil, fresh fiaschetto tomato sauce from Torre Guaceto*

### CAMILLA (1, 2)

Mozzarella, ruola, caciocotta, pomodoro regina di Torre Canne  
*Mozzarella, rocket, caciocotta cheese, regina tomato from Torre Canne*

### DELL'AVVOCATO (1, 2, 13)

Mozzarella, salsa di pomodoro, tonno sott'olio, carciofini, capperi  
*Mozzarella, tomato sauce, tuna in olive oil, artichokes, capers*

### TARANTATA (1, 2)

Mozzarella, salsa di pomodoro, burrata, salame piccante di Martina Franca  
*Mozzarella, tomato sauce, burrata cheese, spicy salami from Martina Franca*

### DA NORD A SUD (1, 2, 7, 10)

Mozzarella, mortadella, caciocavallo podolico, pistacchi  
*Mozzarella, mortadella ham, podolico caciocavallo cheese, pistachios*

### FASANESE (1, 2, 13)

Mozzarella, pomodoro, il nostro tonno, capperi, cipolla rossa di Acquaviva  
*Mozzarella, tomato sauce, home-made tuna, capers, red onion from Acquaviva*

### BORGO EGNAZIA (1, 2, 10)

Mozzarella, pomodorini, rucola, stracciatella, zucchine, origano, capocollo  
*Mozzarella, cherry tomatoes, rocket, stracciatella cheese, zucchini, oregano, capocollo ham*

**LA TUA PIZZA CON I NOSTRI INGREDIENTI DEI PRESIDI SLOW FOOD:  
YOUR PIZZA WITH OUR SLOW FOOD ASSOCIATION INGREDIENTS:**

## SCEGLI TRA – CHOOSE FROM

- Alici di Menaica / *Anchovies from Menaica (13)*
- Carciofo brindisino / *Artichoke from Brindisi*
- Pallone di Gravina / *Gravina cheese (1)*
- Mozzarella di bufala campana / *Buffalo mozzarella cheese from Campania (1)*
- Pistacchio di Bronte / *Pistachio from Bronte (7)*
- Pomodoro regina di Torre Canne / *Regina tomato from Torre Canne*
- Caciocavallo podolico / *Podolico caciocavallo cheese (1)*
- Capocollo di Martina Franca / *Capocollo ham from Martina Franca (1, 10)*
- Cipolla rossa di Acquaviva / *Red onion from Acquaviva*
- Pomodorini di Torre Guaceto / *Cherry tomatoes from Torre Guaceto*
- Mandorle di Toritto / *Toritto almonds (7)*
- Il nostro tonno sott'olio / *Home-made tuna in olive oil (13)*
- Burrata di Andria / *Burrata cheese from Andria (1)*
- Il nostro prosciutto cotto / *Home-made ham (1, 10)*

## DOLCI – DESSERTS

Dolce del giorno  
*Dessert of the day*

€ 13

Frutta fresca di stagione  
*Fresh seasonal fruit*

€ 13

Gelato al pistacchio di Mario (1, 3, 7)  
*Mario's pistachio ice cream*

€ 9

Si prega di comunicare eventuali allergie o intolleranze ad una delle seguenti categorie alimentari:

1. latte / lattosio – 2. glutine – 3. uova – 4. arachidi – 5. sesamo – 6. soia – 7. frutta a guscio – 8. sedano – 9. senape – 10. anidride solforosa – 11. lupini – 12. molluschi – 13. pesce – 14. crostacei. I prodotti della pesca somministrati crudi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, conforme alle prescrizioni del Regolamento (CE) 853/2004 Allegato III Sezione VII, Capitolo 3, lettera D, punto 3. In assenza di reperimento del prodotto fresco alcuni prodotti possono essere surgelati.

Please inform us about any food allergies or intolerances to any the following food categories:

1. milk / lactose – 2. gluten – 3. eggs – 4. peanuts – 5. sesame seeds – 6. soy – 7. nuts – 8. celery – 9. mustard – 10. sulphur dioxide – 11. lupin bean – 12. shellfish – 13. fish – 14. crustaceans Raw fish products are subject to rapid temperature reduction to guarantee quality and safety, comply with the requirements of Regulation (EC) 853/2004 Annex III Section VII, Chapter 3, letter D, point 3. In the absence of finding fresh products some produce could be frozen.

---