

LA PIZZA SPECIALE

CRUDAIOLA

Base piada, stracciatella, rucola, datterini gialli, grana, bresaola

BRONTE

Fiordilatte, pesto di pistacchio di Bronte IGP, scaglie di grana

BUFALA

Pomodoro San Marzano, bufala DOP, basilico

MARGHERITA DOP

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, pomodorini, bufala DOP, grana, basilico

MESSICANA

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, salsiccia fresca, peperoncino, grana, basilico

MONTANARA

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, porcini, capocollo

NDUJA

Fiordilatte, pomodorini, nduja, stracciatella, basilico

LA PIZZA ROSSA

CAPRICCIOSA

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, prosciutto cotto, salsiccia piccante, carciofini, funghi freschi, olive greche

CONTADINA

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, funghi freschi, verdure grigliate: zucchine, melanzane, peperoni, basilico

COSACCA

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, silano affumicato, bacon

DIAVOLA

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, salsiccia piccante

FRUTTI DI MARE

*Pomodoro San Marzano, gamberi, seppie, calamari, cozze, vongole, aglio, origano, pepe**

MARGHERITA

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, basilico

MARINARA

Pomodoro San Marzano, aglio, origano

NAPOLI

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, acciughe al sale, origano

RE

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, bresaola, rucola, grana

REGINA

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, crudo, rucola, grana

ROMANA

Pomodoro S. Marzano, fiordilatte, acciughe, capperi, olive, origano

LA PIZZA BIANCA

CAPRESE

Fiordilatte, pomodorini, origano

CINQUE FORMAGGI

Fiordilatte, svizzero, fontina, gorgonzola, silano affumicato

FRIARELLI E SALSICCIA FRESCA

Fiordilatte, salsiccia fresca, friarielli

FAVOLA 2.0

Fiordilatte, trito di pistacchio, mortadella IGP "la Favola" e la stracciatella di Puglia affumicata

FUMÉ

Fiordilatte, silano affumicato, speck

NORMA

Fiordilatte, pomodorini, melanzane fritte, cacioricotta, basilico

PINETA

Fiordilatte, porcini, culatello, rucola

PUGLIESE

Fiordilatte, datterino giallo e rosso, capocollo di Martina, burrata, basilico

SCAMORZATA

Fiordilatte, julienne di zucchine, scamorzine al bacon, scaglie di grana

LE VARIANTI

MULTICEREALI

I cereali, da sempre prodotti base della dieta mediterranea: girasole, lino, segale, avena, orzo e grano tenero

LA NOSTRA PIZZA TIRATA

Diretta discendente dalla pizza classica, stesa fino a renderla sottile, diventa così più larga e con maggiore condimento

I LIQUORI E I DISTILLATI

Amaro

Amaro Premium

Grappa

Limoncello

Distillati Riserva Speciale dalla carta

Caffè

Coperto

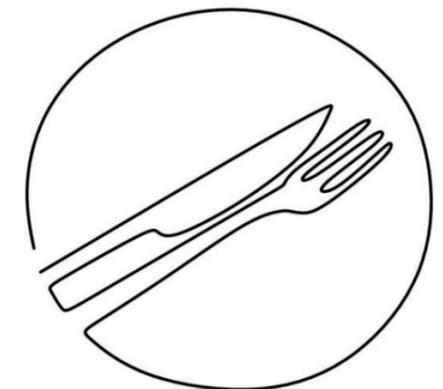
Coperto baby omaggio

* Prodotto in mancanza del fresco surgelato all'origine

** Prodotto sottoposto al processo di abbattimento dal fresco a -35°C
Comunicazione ai sensi degli articoli 56 e 515 del c.p.

il Pineta

MENÙ



Caro ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni al nostro personale; siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

L'ANTIPASTO

IL MISTO DEL GIORNO per persona

Fantasia dello Chef, sei portate di misto mare e terra

IL POLPO ALLA GRIGLIA

*Tentacoli di polpo alla griglia con stracciatella e crumble di tarallo**

IL PROSCIUTTO CRUDO RISERVA E LA BURRATA

Prosciutto crudo riserva e burrata di Andria

L' IMPEPATA DI COZZE

Dal profumo e sapore intenso, cotte al naturale con pepe

IL FRITTO DI BACCALÀ

*Un classico della cucina italiana in crosticina croccante**

I CROSTINI CON LA TARTARE DI TONNO

*Dalla selezione premium di tonno pinna gialla***

IL CRUDO DI MARE

SCAMPI CRUDI AL GHIACCIO

*Selezione Porcupine***

GAMBERI CRUDI AL GHIACCIO

*Viola di Gallipoli***

OSTRICHE

Selezione Fine de Claire

SFILETTATO DI PESCE FRESCO

*Dal nostro pescato locale disponibile***

IL RUSTICO

LA MORTADELLA ALLA GRIGLIA ED IL PISTACCHIO

Tradizionale mortadella di Bologna IGP “la Favola salumificio Palmieri” alla griglia ed autentico pistacchio di Bronte

IL CACIOCAVALLO PODOLICO PIASTRATO

Tra i più antichi formaggi di Puglia scottato alla griglia

I CROSTINI, LA RICOTTA DI MASSERIA E I POMODORINI CONFIT

Bruschette di pane casereccio spalmate con ricotta di masseria, guarnite da pomodorini confit

LE POLPETTE CACIO E PEPE

Innovative polpette artigianali con cuore di pane pugliese, purea di patate e note di cacio e pepe

IL FRITTO

LE CROCCHETTE DI PATATE ARTIGIANALI

A base di patata pasta gialla di qualità superiore, friabili all'esterno, delicate all'interno

I PANZEROTTINI ARTIGIANALI

Da un'antica tradizione pugliese, preparati a mano dopo una lenta lievitazione

LE PATATE A STICK

*Le nostre di qualità superiore dorate e ben croccanti, il meglio che possiamo servirvi**

LE PATATE FRESCHE A SFOGLIA

Questa è una qualità particolare di patata; prodotto lavorato dal fresco e non sempre disponibile

IL PRIMO PIATTO DI MARE

I TROCколи ALLO SCOGLIO

*Gamberi, scampi, cozze, vongole, seppie, calamari e datterino rosso per dare vita al sapore unico mediterraneo**

LO SPAGHETTO QUADRO AL CARTOCCIO

*Di nostra ideazione questo piatto composto da un misto di mare, il filetto di pomodoro e il pecorino romano nel suo cartoccio con doppia cottura; la prima classica e la seconda in forno**

IL TORTELLO CACIO E PEPE, IL CRUDO DI TONNO E IL DATTERINO GIALLO

*Delicato e gustoso, per chi ama piatti a base di pesce crudo** un matrimonio di sapori perfettamente riuscito tra il tonno pinna gialla, la dolcezza del datterino e il ripieno al cacio del tortello*

LA CALAMARATA, LE VONGOLE E LA BOTTARGA

Formato di pasta fresca trafilata al bronzo con vongole veraci, bottarga di muggine del mar di Sardegna, olio evo, burro e basilico

IL PRIMO PIATTO DI TERRA

IL FUSILLONE, LA ZAMPINA E LA STRACCIATELLA AFFUMICATA

Gustosi al punto giusto il fusillone con la tipica salsiccia zampina, pomodoro pachino e la stracciatella affumicata di Puglia

IL MEZZO PACCHERO, IL GUANCIALE, IL PISTACCHIO E GRANA

Formato di pasta tipico napoletano con pesto di pistacchio IGP, guanciale stagionato e scaglie di grana

LO STRASCINATO, IL CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA, LE CIMETTE DI RAPA E IL PANFRITTO

Pasta della tradizione pugliese, con il capocollo, le cimette di rapa, l'olio evo, il peperoncino e il pan fritto*

LO SPAGHETTONE ALLA SAN GIOVANNINO

Semplice e dalla tradizione pugliese con pomodorini pachino, capperi all'aceto, basilico e olio evo

IL SECONDO PIATTO DEL MARE

LA FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI CON VERDURE IN PASTELLA

*Gamberi, calamari e verdure in tempura, fritti differentemente per una piacevole croccantezza**

LA FRITTURA MISTA DEL GOLFO

*Seppie, calamari, gamberi e paranza, infarinati e fritti in tempi diversi, per una perfetta cottura**

IL SALMONE IN CROSTA DI PATATE E SILANO AFFUMICATO

Dalle nostre proposte di fresco, un classico della cucina nazionale, filetto di salmone leggermente marinato e cotto alla griglia servito con eliche di zucchine condite

IL TATAKI DI TONNO

*Il tataki di tonno è uno dei piatti più noti della cucina giapponese, si presenta a lingotto ricoperto da una crosta con semi di sesamo, scottato all'esterno e crudo al cuore** servito con stick di melanzane*

LA GRIGLIATA MISTA

*Piatto misto di mare dalle nostre proposte giornaliere, il tutto cotto rigorosamente alla griglia, con gamberoni selvatici, calamaro verace, polpo e pesce fresco locale; peso 650 gr circa***

IL SECONDO PIATTO DELLA TERRA

L'ARROSTO DELLA TRADIZIONE PUGLIESE

*Percorso gustativo tra “le tipiche bombette, la salsiccia zampina e la scottona di Angus”; su piastra calda con patate dippers**

L'ENTRECOTE DI BLACK ANGUS SUPERIORE

350 gr dal taglio migliore del manzo, la cui razza è originaria del nord-est della Scozia; a richiesta, tagliata e condita con rucola e grana

LO SCORTICHINO DI POLLO

250 gr. di pollo selezionato, condito a vostra scelta tra le due varianti:

- Al datterino giallo e cacio fumè;*
- Al mojito;*

L'HAMBURGER E IL PANE BUN

*200 gr. da carni scelte di manzo, con cheddar, bacon, salsa burger; servito nel suo classico pane e accompagnato da patate dippers**

GLI STRACCETTI DI MANZO

250 gr. di manzo, condito a vostra scelta tra le due varianti:

- Con pistacchio e grana;*
- Ai due datterini confit e rucola;*

IL CONTORNO

L'INSALATA VERDE

Lattuga iceberg tagliata finemente, nel rispetto della filiera corta

L'INSALATA MISTA

Insalata verde, rucola e pomodorini; prodotti di filiera corta

L'INSALATA RICCA VEGETARIANA

Insalata verde, rucola, pomodorini, mozzarelline, olive, carote, funghetti in olio, grana e mayo alla soia

LE VERDURE GRIGLIATE

Zucchine, melanzane e peperoni, rigorosamente fresche e di filiera corta

LE VERDURE DI STAGIONE SPADELLATE

Se disponibili: bietola o cicoria, ripassate in padella con olio evo

LE BEVANDE

L'ACQUA

Liscia / Effervescente naturale / Frizzante

GLI ANALCOLICI

Coca Cola / Fanta / Coca Zero / Sprite

Estathe: Pesca / Limone

Lurisia: Limonata / Tonica / Chinotto

LA BIRRA ALLA SPINA

L'Heineken

La Baffo D'Oro

L'Ichnusa Ambra limpida

La Messina Cristalli di Sale

L'Ichnusa non filtrata

La Rossa Moretti

La IPA Moretti

LA BIRRA IN BOTTIGLIA

La Birra Weiss

La Birra Analcolica