

menù

à Puntella

PIZZERIA

Tradizionale,
mica gourmet.

i taglieri
fritti e sfizzi
fritti senza glutine
insalate

pizze stagionali
pizze classiche
pizze storiche
friselle di pizza

pizze padellino
montanare e ripieni fritti
dolci
bibite

i taglieri

serviti con focaccia di pizza

SALUMI

selezione di tre salumi artigianali

x 2 10€ x 4 14€

FORMAGGI

selezione di due formaggi artigianali

x 2 10€ x 4 14€

MISTO

selezione di due salumi e due formaggi artigianali

x 2 10€ x 4 14€

LA NOSTRA FARINA

La farina "intera" non viene sottoposta a processi di raffinazione, è una farina bianca, a basso contenuto glicemico e subisce una lavorazione tradizionale, coperta da brevetto, sviluppata in collaborazione con l'università di Bologna. La farina "intera" rispetta le linee guida della fondazione Veronesi sulla corretta alimentazione.

PRODOTTO (ALLERGENI)

i taglieri
fritti e sfizzi
fritti senza glutine
insalate

pizze stagionali
pizze classiche
pizze storiche
friselle di pizza

pizze padellino
montanare e ripieni fritti
dolci
bibite

fritti e sfizzi

PATATINE STICK 4€

Patatine fresche affettate a mano e fritte al momento.

CROCCHÉ DI PATATE (1-3-7) 2€

Purea di patate, provola affumicata, prezzemolo, Parmigiano Reggiano DOP, sale, pepe nero.

ARANCINI 3€

Rosso (1-3-7) • Riso al pomodoro San Marzano DOP con ripieno di carne macinata di suino e manzo, provola affumicata, piselli.

Bianco (1-7-9) • Riso cotto in brodo vegetale con tocchetti di pancetta, provola affumicata, pecorino romano, pepe nero.

FRITTATINA CLASSICA (1-7) 3,5€

Bucatini alla besciamella con ripieno di provola affumicata, piselli, carne macinata di suino e manzo, Pecorino Romano e Parmigiano Reggiano DOP grattugiati, pepe nero.

FRITTATINA STAGIONALE 4€

gli ingredienti variano secondo la stagionalità

FRITTATINA GENOVESE 4€

POLPETTINE DI MANZO 5€

MOZZARELLA IN CARROZZA (1-7) 3€

MONTANARINA ROSSA 3€

MONTANARINA GIALLA 3€

MONTANARINA GENOVESE 4€

TUTTI I FRITTI SONO DORATI CON OLIO FRIENN DI GIRASOLE ALTO ALEICO

i taglieri
fritti e sfizzi
fritti senza glutine
insalate

pizze stagionali
pizze classiche
pizze storiche
friselle di pizza

pizze padellino
montanare e ripieni fritti
dolci
bibite

fritti senza glutine (3-7-9)

PATATINE STICK

4€

Patatine fresche affettate a mano e fritte al momento.

CROCCHÉ DI PATATE ⁽¹⁻³⁻⁷⁾

2,5€

Purea di patate, provola affumicata, prezzemolo, parmigiano reggiano DOP, sale, pepe nero.

ARANCINI

3€

Rosso ⁽¹⁻³⁻⁷⁾ • Riso al pomodoro San Marzano DOP con ripieno di carne macinata di suino e manzo, provola affumicata, piselli.

Bianco ⁽¹⁻⁷⁻⁹⁾ • Riso cotto in brodo vegetale con tocchetti di pancetta, provola affumicata, pecorino romano, pepe nero.

insalate

MANDORLINA

8€

Insalata misticanza, datterino rossi, filetti di tonno di Cetara, olive Caiazzane, mandorle

NOCCIOLINA

8€

Insalata misticanza, datterino rossi, mozzarella di bufala, nocciole di Giffoni

i taglieri
fritti e sfizzi
fritti senza glutine
insalate

pizze stagionali
pizze classiche
pizze storiche
friselle di pizza

pizze padellino
montanare e ripieni fritti
dolci
bibite

pizze stagionali

CARCIOFINA

12€

Provola, cuori di carciofi, pancetta campana, olio EVO cilentano, basilico

PUPAROLINA

11€

Fior di latte, peperoni gialli e rossi, olive caiazzane, capperi, briciole di pane tostato, olio EVO cilentano, basilico

CARRETTIERA

9€

Fior di latte, broccoli, salsiccia di maiale, olio evo cilentano

BOSCAIOLA

12€

Fior di latte, zucca, funghi chiodini, salsiccia di maiale, olio evo cilentano e basilico

PORCINA

12€

Fior di latte, funghi porcini, guancialetto croccante, grana padano, olio evo cilentano e basilico

PAESANA

11€

Fior di latte, ragù di pomodoro giallo, salsiccia di pezzentella, cacioricotta, basilico, olio EVO cilentano

i taglieri
fritti e sfizzi
fritti senza glutine
insalate

pizze stagionali
pizze classiche
pizze storiche
friselle di pizza

pizze padellino
montanare e ripieni fritti
dolci
bibite

pizze classiche

NAPOLETANA ⁽¹⁻⁴⁻¹²⁾

8€

Passata di pomodoro San Marzano, olive Caiazzane, origano di montagna, alici, olio EVO biologico Celentano, basilico.

REGINA MARGHERITA ⁽¹⁻⁷⁾

9€

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, olio EVO biologico cilentano, basilico.

PIENNOLO

9€

Grana Padano grattugiato, mozzarella di bufala, pomodorini del Piennolo rossi, olio EVO biologico cilentano, basilico.

CARBONARA

10€

Tuorlo d'uovo, guanciale croccante, fior di latte, pecorino, basilico.

QUATTRO CASI ⁽¹⁻⁷⁾

9€

Fior di latte campano, Grana Padano, blu di pecora Caseificio Rossi, stracciata di bufala, olio EVO biologico cilentano.

COTTO E FUNGHI ⁽¹⁻⁷⁾

8€

Fior di latte campano, funghi chiodini selvatici, prosciutto cotto arrosto, basilico, olio EVO biologico cilentano.

REBECCA ⁽¹⁻³⁻⁷⁾

7€

Fior di latte campano, crochè, prosciutto cotto arrosto, olio EVO biologico cilentano, basilico.

i taglieri
fritti e sfizzi
fritti senza glutine
insalate

pizze stagionali
pizze classiche
pizze storiche
friselle di pizza

pizze padellino
montanare e ripieni fritti
dolci
bibite

pizze classiche

SCARPARIELLO (1-7-12)

9€

Pomodoro San Marzano, Grana Padano, peperoncino piccante, pesto di aglio orsino, olio EVO biologico cilentano, basilico.

BATTIPAGLIESE (1-7)

9€

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala in uscita, olio EVO biologico cilentano, basilico.

INDIAVOLATA (1-7-12)

9€

Pomodoro San Marzano, fior di latte campano, lardo di maiale nero, pomodorini del Piennolo rossi, n'duja di Spilinga, olio EVO biologico cilentano, basilico.

POLPETTA (1-3-7)

10€

Pomodoro San Marzano, fior di latte campano, polpette, ricotta di bufala, olio EVO biologico cilentano, basilico.

CAPRICCIO (1-7)

8€

Pomodoro San Marzano, fior di latte campano, prosciutto cotto, salame, olive caiazzane, funghi chiodini, olio EVO biologico cilentano, basilico.

PROVOLA E PATATE

9€

Provola affumicata, patate al forno, scaglie di Grana Padano DOP.

MULIGNANINA

10€

Fior di latte campano, pomodorini del piennolo, melanzane fritte, cacioricotta olio e basilico

i taglieri
fritti e sfizzi
fritti senza glutine
insalate

pizze stagionali
pizze classiche
pizze storiche
friselle di pizza

pizze padellino
montanare e ripieni fritti
dolci
bibite

pizze classiche

SALERNO

9€

Fior di latte campano, pomodoro San Marzano, guancialetto croccante, Grana Padano, olio EVO biologico cilentano, pesto di aglio orsino, basilico.

SCARULELLA (1-7-8-9-12)

9€

Provola affumicata, scarola, capperi, olive taggiasche, alici di Cetara, nocciole di Giffoni IGP La Sorgente, olio EVO biologico cilentano, basilico.

RUCOLINA (1-7-8)

10€

Pesto di rucola, fior di latte campano, salsiccia di pezzentella, caciocavallo, olio EVO biologico cilentano, basilico.

CHIODINA (1-7)

11€

Fior di latte campano, fughi chiodini, salsiccia di pezzentella, caciocavallo, olio EVO biologico cilentano, basilico.

CETARA (1-7-9)

10€

Fior di latte, cipolle rosse in carpione, filetti di tonno di IASA, olive, olio EVO biologico cilentano, basilico.

TARTARELLA (1-7-9)

12€

Pesto di rucola, battuta di manzo, mandorle tostate, cipolle rosse in carpione, olio EVO biologico cilentano, basilico.

SCAROLINA AL TONNO

12€

Fior di latte, datterino rossi, scarola croccante, olive Caiazzane, filetti di tonno IASA, olio EVO biologico cilentano, basilico

i taglieri
fritti e sfizzi
fritti senza glutine
insalate

pizze stagionali
pizze classiche
pizze storiche
friselle di pizza

pizze padellino
montanare e ripieni fritti
dolci
bibite

pizze storiche

MARINARA ⁽¹⁻¹²⁾

5€

Passata di pomodoro San Marzano, origano di montagna, pesto di aglio orsino, olio EVO biologico cilentano, basilico.

MARGHERITA ¹⁻⁷⁾

6€

Pomodoro San Marzano, fior di latte, olio EVO biologico cilentano, basilico.

frisella di pizza

TONNO ⁽¹⁻⁴⁻⁷⁻¹²⁾

10€

Frisella di pizza con tonno sott'olio di Cetara, pomodorino, olive Caiazzane, mozzarella di bufala, olio EVO biologico cilentano, basilico.

IRPINA ⁽¹⁻⁷⁾

10€

Frisella di pizza con misticanza, stracciata, prosciutto crudo irpino, olio EVO biologico cilentano.

i taglieri
fritti e sfizzi
fritti senza glutine
insalate

pizze stagionali
pizze classiche
pizze storiche
friselle di pizza

pizze padellino
montanare e ripieni fritti
dolci
bibite

pizze padellino

pizze croccanti

SCARULELLA (1-7-8-9-12)

12€

Provola affumicata, scarola, capperi, olive taggiasche, alici di Cetara, nocciole di Giffoni IGP La Sorgente, olio EVO biologico cilentano, basilico.

CARCIOFINA

15€

provola, cuori di carciofi, pancetta campana olio evo cilentano basilico

BATTIPAGLIESE (1-7)

12€

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala in uscita, olio EVO biologico cilentano, basilico.

INDIAVOLATA (1-7-12)

12€

Pomodoro San Marzano, fior di latte campano, lardo di maiale nero, pomodorini del Piennolo rossi, semi secchi, n'duja di Spilinga, olio EVO biologico cilentano, basilico.

PORCINA

15€

Fior di latte, funghi porcini, guancialetto croccante, grana padano olio evo cilentano e basilico

i taglieri
fritti e sfizzi
fritti senza glutine
insalate

pizze stagionali
pizze classiche
pizze storiche
friselle di pizza

pizze padellino
montanare e ripieni fritti
dolci
bibite

montanare e ripieni fritti

MONTANARA ROSSA (1-5-7) **8€**

Ragù di pomodoro San Marzano, Grana Padano DOP grattugiato, basilico.

MONTANARA GIALLA (1-5-7-12) **8€**

Ragù di pomodoro datterino giallo, cacioricotta di capra, pesto di aglio Orsino, basilico.

GENOVESE **12€**

Fior di latte campano, carne di manzo, cipolle ramate, Grana Padano DOP, olio EVO biologico cilentano, basilico.

RIPIENO SCAROLA (1-4-5-7-8-12) **9€**

Provola affumicata, scarola, capperi, olive taggiasche, alici di Cetara, noccioline di Giffoni IGP La Sorgente.

RIPIENO CLASSICO (1-5-7) **8€**

Fior di latte, ricotta di bufala, salame napoletano, basilico.

RIPIENO PROVOLA E PEPE (1) **7€**

TUTTE LE PIZZE E I FRITTI SONO DISPONIBILI SENZA GLUTINE
E CON FARCITURE SENZA LATTOSIO

i taglieri
fritti e sfizzi
fritti senza glutine
insalate

pizze stagionali
pizze classiche
pizze storiche
friselle di pizza

pizze padellino
montanare e ripieni fritti
dolci
bibite

dolci

DOLCE DELLA CASA

5€

bibite / birre

ACQUA IN VETRO

2,5€

Natia 75 cl. – Acqua naturale
Ferrarelle 75 cl. - Acqua effervescente

BIBITE IN VETRO

3€

Coca Cola 33 cl
Coca Cola zero 33 cl.
Fanta 33 cl.

BIRRE ALLA SPINA

Moretti chiara	20 cl 2,5€	40 cl 5€
Moretti rossa	20 cl 2,5€	40 cl 5€
Moretti bianca	20 cl 2,5€	40 cl 5€

BIRRE ARTIGIANALI

Fravort rossa del Brenta	50 cl 9€
Fravort chiara del Brenta	50 cl 9€
Fravort ambrata del Brenta	50 cl 9€
Fravort bionda del Brenta	50 cl 9€

i taglieri
fritti e sfizzi
fritti senza glutine
insalate

pizze stagionali
pizze classiche
pizze storiche
friselle di pizza

pizze padellino
montanare e ripieni fritti
dolci
bibite

bibite / vino

VINI BIANCHI

Falanghina Aia dei colombi	12€
Barone Marsia bianco	11€
Chardonnay DOC Peter Zemmer	14€

VINI ROSSI

Aia dei colombi Aglianico DOP	16€
Barone Marsia rosso IGT	11€
Primitivo di Manduria Vitti	15€
Canonico Negroamaro Salento IGP	12€
Gragnano DOC cantine Mariano Sabatino	12€
Rosalia Salento rosato IGP	13€

PROSECCHI

Prosecco Treviso DOC Montelvini	13€
Prosecco Bosco DOCG di Gica Adami	17€
Franciacorta Brut DOCG Enrico Gatti	30€
Cuvee prestige Ca' Del Bosco	50€

COPERTO

2€

i taglieri
fritti e sfizzi
fritti senza glutine
insalate

pizze stagionali
pizze classiche
pizze storiche
friselle di pizza

pizze padellino
montanare e ripieni fritti
dolci
bibite

allergeni

Gli ingredienti allergenici sono segnalati con il numero identificativo corrispondente.

Di seguito la lista completa degli ingredienti allergenici.

Per chiarimenti su allergie e intolleranze alimentari, puoi rivolgerti al nostro personale che saprà consigliarti nel migliore dei modi.

Elenco dei 14 allergeni alimentari presenti nell'Allegato II del Regolamento UE N. 1169/2001 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

- 1 GLUTINE
- 2 CROSTACEI
- 3 UOVA E DERIVATI
- 4 PESCE
- 5 ARACHIDI E DERIVATI
- 6 SOIA
- 7 LATTE E DERIVATI
- 8 FRUTTA E GUSCIO
- 9 SEDANO
- 10 SENAPE
- 11 SESAMO
- 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
- 13 LUPINI
- 14 MOLLUSCHI