

I DESSERT

Cassata al cioccolato Tommasino	€ 4
Cassata al torroncino Tommasino	€ 4
Cassata al pistacchio Tommasino	€ 4
Delizia al tiramisù Tommasino	€ 4
Delizia al cubano Tommasino	€ 4
Delizia ai tre cioccolati Tommasino	€ 4
Delizia croccantino all'amarena Tommasino	€ 4
Delizia al Rocher Tommasino	€ 4
Sorbetto al limone Sammontana	€ 5
Dolce della casa	€ 4

I LIQUORI, AMARI E DISTILLATI

Amaro	€ 3
Amaro Bio 	€ 4
Grappa bianca	€ 3
Grappa barricata	€ 5
Altri distillati	€ 5
Liquori della casa	€ 2
Caffè	€ 1,5



LE BEVANDE E I VINI

Acqua	€ 1,50
Coca-Cola e Fanta 1 lt	€ 4
Lattine 33 cl	€ 2,50
Calice di vino	€ 3
Calice di vino spumante	€ 4
Vino in bottiglia	€ 10
Vino spumante cuvée extra dry bianco/rosè	€ 13
Birra Heineken 0	€ 2,50
Birra lol senza glutine	€ 5
Birra Baffo d'oro alla spina 0.20	€ 3
Birra Baffo d'oro alla spina 0.40	€ 5

LE BIRRE ARTIGIANALI REBEERS

Puella Apuliae Bianca di Puglia, alc. 5% vol	33 cl € 6	75 cl € 15
Apaks American Pale Ale, alc. 6,7% vol	33 cl € 6	75 cl € 15
Hopsfull Black IPA, alc. 7% vol	33 cl € 6	75 cl € 15
Golden Kick Belgian Golden Strong Ale, alc. 8,5% vol	33 cl € 6	75 cl € 15
Fovea Birra 100% malto di grano duro, alc. 5% vol	33 cl € 6	75 cl € 15

BIRRE ARTIGIANALI LEKO

Alma Blond Ale, alc. 5.2% vol	33 cl € 6
----------------------------------	-----------



MAREMONTI
PIZZA E CUCINA SOSTENIBILE

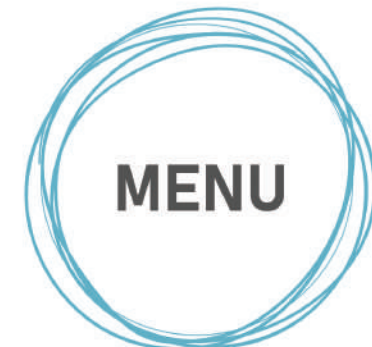
Il menù di Maremonti è pensato per rappresentare la nostra filosofia: sapori, saperi e sostenibilità.

Prepariamo per voi pietanze con prodotti locali, naturali e di stagione per ridurre al massimo l'impatto ambientale.

Chef Matteo Grieco




MAREMONTI
PIZZA E CUCINA SOSTENIBILE



GLI ANTIPASTI

Maremonti 5 incontri tra mare e monti	€ 18
Monti ortaggi e verdure di stagione con affettati e nodini	€ 14
Selezione di salumi dauni e garganici	€ 16
Bruschetta tradizionale	€ 3
Bruschetta con nodini	€ 5
Crostini di stagione	€ 8
Verdure e ortaggi grigliati (stagionali)	€ 8

I FORMAGGI

Eccellenze di Capitanata	€ 16
Nodini di San Salvatore	€ 5
Caciocavallo alla brace	€ 8
Caciocavallo alla brace + con granella di nocchie tostate, mosto di fichi, insalatina e frutta grigliata	€ 10
 Caciocavallo podolico presidio Slow Food	€ 6/hg

LE CARNI

Entrecote di scottona	€ 6/hg
Arrostato misto	€ 18
Salsiccia arrosto	€ 9
Agnello arrosto	€ 18
Torcinelli d'agnello s.d.	€ 5/pz
Metà pollo ruspante alla griglia	€ 19

I CONTORNI

Olive peranzana in acqua di mare	€ 5/hg
Olive leccine	€ 4/hg
Insalata mista	€ 6
Patatine fritte	€ 4
Patatine e patate al forno	€ 4



LE PIZZE ROSSE

Margherita passata di pomodoro, fior di latte, olio evo	€ 6
Marinara passata di pomodoro, olio evo, origano	€ 5
Parmigiana passata di pomodoro, fior di latte, melanzane fritte, prosciutto cotto e Parmigiano	€ 10
Boscaiola passata di pomodoro, fior di latte, funghi, olive e salsiccia fresca	€ 9
Capricciosa passata di pomodoro, fior di latte, carciofi, funghi, prosciutto cotto	€ 9
Quattro stagioni passata di pomodoro, fior di latte, carciofi, funghi, prosciutto cotto, melanzane, olive	€ 9
Napoletana passata di pomodoro, fior di latte, acciughe, capperi	€ 8
Ortolana passata di pomodoro, fior di latte, melanzane, zucchine e peperoni grigliati	€ 9
Peperoni e salsiccia passata di pomodoro, fior di latte, peperoni e salsiccia fresca	€ 9
Tonno passata di pomodoro, fior di latte, tonno e capperi	€ 9
Salsiccia e patatine passata di pomodoro, fior di latte, salsiccia e patatine fritte	€ 7
Crudo passata di pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo	€ 10
Diavola passata di pomodoro, fior di latte, ventricina	€ 8
Diavola e caciocavallo passata di pomodoro, fior di latte, ventricina e caciocavallo	€ 9
Porciola passata di pomodoro, mozzarella di bufala, funghi porcini, basilico	€ 10



LE PIZZE BIANCHE

Rustica olio evo, origano e sale	€ 4
Pugliese fior di latte, tonno, cipolla e capperi	€ 9
Cacio e pepe fior di latte, caciocavallo e pepe	€ 8
Salsiccia e cipolla fior di latte, salsiccia fresca e cipolla	€ 8
Quattro formaggi del Gargano fior di latte, blu di bufala, caciocavallo, pecorino	€ 9
Friarielli e salsiccia fior di latte, friarielli e salsiccia fresca	€ 9



LE PIZZE AL POMODORO FRESCO

Straccetti di pizza olio, origano, pomodoro fresco, rucola e scaglie di Parmigiano fuori cottura	€ 8
Primavera pomodoro fresco, fior di latte, olio evo, rucola	€ 8
Sfiziosa pomodoro fresco, fior di latte, blu di bufala, rucola e Parmigiano	€ 9
Pizza bruschetta pomodoro fresco con cipolla, olio, origano, rucola, fiordilatte e salsiccia fresca	€ 9
Bufalina pomodoro fresco, mozzarella di bufala e basilico	€ 9
Crudaiola pomodoro fresco, olio, origano e sfilacci di nodini fuori cottura	€ 9



INFORMATIVA PRODOTTI CON ALLERGENI (Reg. Ue 1169/11)

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti ritenuti allergeni.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

*Le nostre pizze sono preparate esclusivamente
con farine di grano del Tavoliere.
La lenta e naturale maturazione ne garantiscono
gusto e digeribilità.*

Coperto

€ 1.50