

OTTANTA SECONDI

IL TEMPO DI UNA PIZZA



= MENÙ =



Ottanta secondi
è il perfetto
tempo di cottura
di una pizza

"Eighty seconds is the perfect cooking time for a pizza."

I NOSTRI PARTNER

Our Partners

The logo for LE FERRE features the brand name in a bold, dark green, serif font.

OLIO “LE FERRE”



CASEIFICIO “DELIZIE DI LATTE”



MACELLERIA TRIBUZIO



MOLINO DALLAGIOVANNA



**MOZZARELLA DI BUFALA
“DOLCENERA”**



**POMODORO
“ROSSO GARGANO”**

In mancanza di prodotti freschi saranno utilizzati prodotti congelati.

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.

In the absence of fresh products, frozen ones will be used.

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.



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** **12**
 su crema di burrata con tris di pomodori spadellati, basilico, ricotta salata
ROASTED BOMBETTE: on burrata cream with a trio of sautéed tomatoes, basil, and salted ricotta
- 
CARPACCIO DI BLACK ANGUS **10**
 Grana Padano, misticanza, olio al limone
BLACK ANGUS CARPACCIO: Grana Padano, mixed salad, and lemon oil
- 
POLPO ARROSTO **14**
 Spuma di bufala, tentacoli di polpo cotto a bassa temperatura, olio al limone, pomodori secchi
GRILLED OCTOPUS: Buffalo mozzarella foam, low-temperature cooked octopus tentacles, lemon oil, and sun-dried tomatoes
- 
TERRINA DI CACIOCAVALLO **8**
 Caciocavallo filante, miele millefiori e granella di pistacchio
CACIOCAVALLO CHEESE TERRINE: Melted caciocavallo cheese, wildflower honey, and crushed pistachios



Padellini pizzas

- 
PORTA VECCHIA 14
 Prosciutto crudo san Daniele, bocconcini di bufala,
 confettura di fichi, misticanza
*San Daniele cured ham, buffalo mozzarella bites, fig preserve,
 and mixed salad greens*
- 
CALA PARADISO 14
 Carpaccio di black angus, olio al limone, salvia fritta, spuma di bufala
*Black Angus carpaccio, lemon-infused olive oil, crispy sage,
 and buffalo mozzarella foam*
- 
PALMIERI 13
 Ripieno porchetta, patate al rosmarino, fonduta di caciocavallo
Porchetta-filled, rosemary potatoes, and caciocavallo cheese fondue
- 
CASTELLO 14
 Pomodoro del Gargano a filetti, guancia di maiale,
 carciofi spadellati, ricotta salata
*Gargano tomato fillets, pork jowl, sautéed artichokes,
 and salted ricotta cheese*
- 
LUNGOMARE 13
 Ripieno prosciutto cotto d'arrosto, gorgonzola al cucchiaino,
 granella di pistacchio e miele
*Roast cooked ham filling, creamy Gorgonzola, crushed pistachios,
 and honey*
- 
PORTO 14
 Salmone scottato, misticanza, mandorle tostate,
 bocconcini di bufala
*Seared salmon, mixed salad greens, toasted almonds,
 and buffalo mozzarella bites*



Platters

-  **TAGLIERE DI SALUMI** **Piccolo 12 | Grande 17**
Prosciutto crudo San Daniele, carpaccio di Black Angus,
capocollo di Martina Franca, salame dolce Campano
*PLATTER OF COLD CUTS: San Daniele raw ham, Black Angus carpaccio,
Martina Franca capocollo, and mild Campanian salami*
-  **TAGLIERE DI FORMAGGI** **Piccolo 14 | Grande 20**
Grana Padano, bocconcini di bufala, caciocavallo, burratina artigianale
*CHEESE PLATTER: Grana Padano, buffalo mozzarella bites,
caciocavallo cheese, and artisanal burratina*
-  **TAGLIERE MISTO DI SALUMI E FORMAGGI** **Piccolo 20 | Grande 24**
MIXED PLATTER OF COLD CUTS AND CHEESE

PIZZE ROSSE



GLUTEN
FREE

Red Pizzas

-  **BUFALINA** 10
Pomodoro del Gargano, mozzarella di bufala Dolcenera, ciliegino rosso, datterino giallo, basilico, olio E.V.O.
Gargano tomato, Dolcenera buffalo mozzarella, red cherry tomato, basil, oil E.V.O.
-  **DIVINA** 15
Pomodoro del Gargano, fior di latte, capocollo di Martina Franca, datterino giallo, olive taggiasche, basilico, mozzarella di bufala Dolcenera in uscita
Gargano tomato, fior di latte, capocollo from Martina Franca (cured salami), yellow cherry tomato, taggiasca olives, basil, Dolcenera buffalo mozzarella added at the end
-  **TRICOLORE** 13
Pomodoro del Gargano, spuma di bufala, crudo a dadi marinato al balsamico, dadolata di ciliegino e datterino, capperi disidratati, misticanza
Gargano tomato, buffalo mozzarella foam, balsamic-marinated cured ham cubes, cherry and datterino tomato dice, dried capers, and mixed salad greens
-  **MARTINA** 14
Pomodoro del Gargano, fior di latte, capocollo di Martina Franca, cardoncelli spadellati, pomodori confit, rucola, burratina artigianale
Gargano tomato, fior di latte, capocollo from Martina Franca (cured salami), sautéed cardoncelli mushrooms, confit tomatoes, arugula, artisanal burratina
-  **SAN GIOVANNI** 13
Pomodoro del Gargano, fior di latte, filetti di tonno Callipo, pomodori confit, capperi, olive taggiasche, origano selvatico
Gargano tomato, fior di latte, Callipo tuna fillets, confit tomatoes, capers, taggiasca olives, wild oregano

IMPASTO SENZA GLUTINE
GLUTEN-FREE DOUGH
Molino Dallagiovanna

+2

IMPASTO MULTICEREALI
MULTI-GRAIN DOUGH
Molino Dallagiovanna

+1

PIZZE ROSSE



GLUTEN
FREE

Red Pizzas

-  **REGINA** 13
Pomodoro del Gargano, fior di latte, carciofi spadellati, spuma di bufala, salame dolce Campano, pomodori secchi
Gargano tomato, fior di latte mozzarella, sautéed artichokes, buffalo mozzarella foam, mild Campanian salami, and sun-dried tomatoes
-  **SAN DANIELE** 13
Pomodoro del Gargano, fior di latte, prosciutto crudo San Daniele, mozzarella di bufala Dolcenera in uscita, pomodori del Gargano a filetti, basilico, olio E.V.O.
Gargano tomato, fior di latte mozzarella, San Daniele cured ham, Dolcenera buffalo mozzarella, Gargano tomato fillets, fresh basil, and extra virgin olive oil
-  **ADRIATICA** 14
Ciccio rosso, polpo cotto a bassa temperatura, crema di burrata, dadolata di ciliegino e datterino, capperi disidratati, olive taggiasche
Ciccio Rosso, low-temperature cooked octopus, burrata cream, cherry and datterino tomato dice, dehydrated capers, and Taggiasca olives
-  **VIOLETTA** 13
Pomodoro del Gargano, fior di latte, prosciutto crudo San Daniele, melanzane violetta glassate alla soia, datterino giallo, pomodori confit, mozzarella di bufala Dolcenera in uscita, basilico
Gargano tomato, fior di latte mozzarella, San Daniele cured ham, soy-glazed violet eggplant, yellow datterino tomatoes, confit tomatoes, Dolcenera buffalo mozzarella, and fresh basil

IMPASTO SENZA GLUTINE
GLUTEN-FREE DOUGH
Molino Dallagiovanna

+2

IMPASTO MULTICEREALI
MULTI-GRAIN DOUGH
Molino Dallagiovanna

+1

PIZZE BIANCHE



GLUTEN
FREE

White Pizzas

-  **BRONTE** 13
Fior di latte, crema di pistacchio, salmone scottato,
datterino giallo, stracciatella artigianale, basilico
*Fior di latte, pistachio cream, scalded salmon, yellow cherry tomato,
artisanal stracciatella (creamy shredded cheese), basil*
-  **PORCINI** 14
Fior di latte, guancia di maiale, funghi porcini, datterino giallo, basilico,
mozzarella di bufala Dolcenera in uscita
*Fior di latte, pork cheek, porcini mushrooms, yellow cherry tomatoes,
basil, Dolcenera buffalo mozzarella added at the end*
-  **LEVANTE** 14
Base ciccio, polpo cotto a bassa temperatura, melanzane violetta
glassate alla soia, datterino giallo arrosto, capperi disidratati,
bocconcini di bufala Dolcenera
*Ciccio base, low-temperature cooked octopus, soy-glazed violet eggplant,
roasted yellow datterino tomatoes, dried capers, and Dolcenera buffalo
mozzarella bites*
-  **VERDEROSA** 13
Fior di latte, crema di pistacchio, mortadella di Modena,
granella di pistacchio, basilico, stracciatella artigianale
*Fior di latte, pistachio cream, Modena mortadella, granulated pistachio,
basil, artisanal stracciatella (creamy shredded cheese)*
-  **GIORILLI** 14
Fior di latte, guancia di maiale, datterino giallo, salvia fritta,
riduzione al primitivo e vaniglia, burratina artigianale
*Fior di latte, pork cheek, yellow cherry tomato, fried sage,
primitive wine and vanilla reduction, artisanal burratina*

IMPASTO SENZA GLUTINE
GLUTEN-FREE DOUGH
Molino Dallagiovanna

+2

IMPASTO MULTICEREALI
MULTI-GRAIN DOUGH
Molino Dallagiovanna

+1

PIZZE BIANCHE



GLUTEN
FREE

White Pizzas

VEGETARIANA 10

Fior di latte, olive leccino denocciolate, zucchine marinate agli agrumi, funghi porcini, melanzane violetta glassate alla soia, basilico

Fior di latte mozzarella, pitted Leccino olives, citrus-marinated zucchini, porcini mushrooms, soy-glazed violet eggplant, and fresh basil

ANGUS 14

Fior di latte, carpaccio di Black Angus, datterino giallo, basilico, mozzarella di bufala Dolcenera in uscita, riduzione al primitivo e vaniglia

Fior di latte, Black Angus carpaccio, yellow cherry tomato, basil, Dolcenera buffalo mozzarella added at the end, primitivo and vanilla reduction

IMPERIALE 14

Base ciccio, carpaccio di Black Angus, spuma di bufala, capperi disidratati, cardoncelli spadellati, pomodori del Gargano a filetti, mandorle tostate

Ciccio base, Black Angus carpaccio, buffalo mozzarella foam, dehydrated capers, sautéed cardoncelli mushrooms, Gargano tomato fillets, and toasted almonds

IMPASTO SENZA GLUTINE

GLUTEN-FREE DOUGH

Molino Dallagiovanna

+2

IMPASTO MULTICEREALI

MULTI-GRAIN DOUGH

Molino Dallagiovanna

+1



Buns

- 
HAMBURGER 1 9

Hamburger*, marmellata di cipolla, scamorza affumicata, rucola, guancia di maiale, salsa BBQ

Hamburger, onion jam, smoked scamorza cheese, arugula, pork cheek, and BBQ sauce
- 
HAMBURGER 2 10

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

Hamburger, capocollo from Martina Franca, sun-dried tomatoes, arugula, and artisanal stracciatella (creamy shredded cheese)
- 
LOCALE 10

Bombette locali arrosto*, melanzane a funghetto, pomodori confit, fonduta di caciocavallo, basilico

Roasted local bombette, sautéed eggplant, confit tomatoes, caciocavallo fondue, and basil
- 
POLLO 9

Pollo alla paprika dolce, guancia di maiale, ciliegino rosso, misticanza, salsa yogurt

Sweet paprika chicken, pork cheek, red cherry tomato, mixed salad, and yogurt sauce
- 
PUGLIESE 9

Straccetti di bufala Dolcenera, prosciutto crudo San Daniele, rucola, pomodori confit

Thinly sliced Dolcenera buffalo mozzarella, San Daniele raw ham, arugula, and confit tomatoes
- 
SALMONE 11

Salmone scottato, datterino giallo, zucchine marinate agli agrumi, basilico, crema di burrata

Scalded salmon, yellow cherry tomato, citrus-marinated zucchinis, basil, and burrata cream
- 
POLPO 14

Crema di burrata, polpo cotto a bassa temperatura, olive taggiasche, pomodori secchi

Burrata cream, low-temperature cooked octopus, Taggiasca olives, and sun-dried tomatoes



Salads

-  **DEL NORD** 10
Misticanza, salmone scottato, datterino giallo, burratina artigianale
Mixed salad, scalped salmon, yellow cherry tomato, and artisanal burratina
-  **ITALIANA** 10
Misticanza, mozzarella di bufala Dolcenera, prosciutto crudo San Daniele, olive taggiasche, carote, pomodori confit, mandorle tostate
Mixed salad, Dolcenera buffalo mozzarella, San Daniele raw ham, taggiasca olives, carrots, confit tomatoes, toasted almonds
-  **EUROPEA** 9
Misticanza, pollo alla paprika dolce, ciliegino rosso, zucchini marinate agli agrumi, salsa yogurt
Mixed salad, chicken sweet paprika, red cherry tomato, citrus-marinated zucchini, yogurt sauce

VINI BIANCHI

White Wines

60 LUNE FIANO - SALENTO I.G.T. 22

Terradoce 75 cl

Lo si ammira cristallino e paglierino e al naso si svela finemente complesso. Percezioni olfattive che propongono una zagara, passion fruit e frutta esotica, agrumi e mela golden. Il naso poi evolve sul pepe bianco, zafferano e gesso. fino a percezioni di pietra focaia. Bocca sostenuta da buona sapidità.

Bright, clear, and straw-yellow in color, this wine reveals a finely complex bouquet. Aromas of orange blossom, passion fruit, exotic fruits, citrus notes, and Golden Delicious apple emerge on the nose. The bouquet then evolves into hints of white pepper, saffron, and chalk, finishing with distinctive flinty mineral notes. On the palate, it is supported by a pleasant salinity and a well-balanced structure.

Vitigni: Fiano | **Grad. alc.** 13%

VINI ROSATI

Rosè Wines

MASSEREI NEGROAMARO ROSATO - SALENTO I.G.T. 20

Schola Sarmenti 75 cl

Sorso disinvolto, piacevolmente fresco, espande quella fruttuosità scandendo i passi di una lenta passeggiata nei ricordi che accarezzano il palato rinfrescato da respiri intrisi di un'aria sapida.

Easy-drinking and pleasantly fresh, it unfolds its fruity character with elegance, like a slow walk through cherished memories. The palate is gently caressed by refreshing sensations and lingering notes of sea-kissed salinity, leaving a clean and vibrant finish.

Vitigni: Negroamaro | **Grad. alc.** 13%

VINI ROSSI

Red Wines

40 SOLI NEGROAMARO ROSSO - SALENTO I.G.T. 20

Terradoce 75 cl

Granatolucente e trasparente. Sensazioni di mela cotta e cotognata, carruba, pepe nero e liquirizia. Ma anche miele di castagno, liquirizia e vincotto. All'assaggio si rivela morbido, equilibrato arricchito da una buona persistenza.

Bright and transparent garnet. Aromas of baked apple and quince jam, carob, black pepper, and licorice. Also notes of chestnut honey, licorice, and cooked grape must. On the palate, it reveals itself as soft and balanced, enriched by good persistence.

Vitigni: Negroamaro | Grad. alc. 14%

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.

Possessing exuberant and seductive aromas. Scents of ripe red fruit, sweet spices, and sour cherries. A rich, fleshy, and complex sip, with sweet tannins on the finish.

Vitigni: Primitivo | Grad. alc. 15%

CALICE DI VINO 5

Glass of wine

BIRRE



**GLUTEN
FREE**

Beers

SPINA THERESIANER 20 cl **3**
Premium Pils 40 cl **6**
Grad. alc. 5% 1 L **12**

RADEBERGER PILS 33 cl **3**
Grad. alc. 5%

RADEBERGER PILS 50 cl **6**
Grad. alc. 5%

KLOSTER SCHEYERN WEISSE 50 cl **6**
Grad. alc. 5,2%

ST. IDESBALD AMBRATA 33 cl **4**
Grad. alc. 7%

DAB KELLERBIER - CRUDA NON FILTRATA 50 cl **6**
Grad. alc. 5,6%

 **THERESIANER** 33 cl **4**
Lager – gluten free
Grad. alc. 4,8%

BIRRA ANALCOLICA 33 cl **2,5**

BEVANDE

Drinks

ACQUA 75 cl **2,5**

COCA COLA IN VETRO 33 cl **3**

COCA COLA IN VETRO 1 L **6**

COCA COLA ZERO IN VETRO 33 cl **3**

FANTA IN VETRO 33 cl **3**

DOLCI



GLUTEN
FREE

Desserts

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO 5

CHOCOLATE SOUFFLÉ

SOUFFLE AL CIOCCOLATO E CIOCCOLATO BIANCO 5

CHOCOLATE AND WHITE CHOCOLATE SOUFFLÉ

 **TIRAMISÙ** 6
TIRAMISÙ

 **TRE CIOCCOLATI** 6
THREE-CHOCOLATE

DOLCI DELLA CASA

House Desserts

CHEESECAKE BASCA AI FRUTTI DI BOSCO 5

BASQUE CHEESECAKE WITH MIXED BERRIES

CHEESECAKE BASCA AL CIOCCOLATO AL LATTE 5

BASQUE CHEESECAKE WITH MILK CHOCOLATE

CHEESECAKE BASCA AL CIOCCOLATO BIANCO 5

BASQUE CHEESECAKE WITH WHITE CHOCOLATE

CHEESECAKE BASCA AL CIOCCOLATO FONDENTE 5

BASQUE CHEESECAKE WITH DARK CHOCOLATE

CHIEDERE AL PERSONALE LA DISPONIBILITÀ DEL GIORNO

Ask the staff for availability on the day

COPERTO 2

COVER CHARGE

SERVIZIO TORTA 1

CAKE CHARGE

