

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.”

ANTIPASTI

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** 10
su crema di burrata con tris di pomodori spadellati,
basilico, cacioricotta artigianale
*ROASTED BOMBETTE (meat rolls) on artisan burrata cream
with trio of sautéed tomatoes, basil and artisan burrata cream*
-  **CARPACCIO DI BLACK ANGUS** 10
Grana Padano D.O.P, misticanza, olio E.V.O.
BLACK ANGUS CARPACCIO, Grana Padano cheese, mixed salad, oil
-  **POLPO ARROSTO** 12
su crema di carote, polvere di olive nere, pane croccante
e crema di parmigiano
*ROASTED OCTOPUS on carrot cream, black olive powder,
crunchy bread and parmigiano cheese cream*



**GLUTEN
FREE**

PADELLINI

Padellini pizzas

PORTA VECCHIA 10

Prosciutto crudo San Daniele, provolone locale, confettura di fichi

San Daniele raw ham, local provolone cheese, figs jams

PORTO BIANCO 10

Prosciutto cotto alla brace, caciotta artigianale di pecora, cardoncelli spadellati, riduzione al primitivo e vaniglia

Grilled baked ham, artisan caciotta sheep cheese, sautéed Cardoncelli mushrooms, primitive wine and vanilla

PORTO ROSSO 12

Salmone scottato ai semi di sesamo, misticanza, crema di ricotta, granella di pistacchio

Seared salmon on sesame seeds, mixed salad, ricotta cream cheese, chopped pistachios

PORTO VERDE 12

Ripieno di crema di burrata, tentacoli di polpo in doppia cottura, olive denocciolate taggiasche

Stuffed with burrata cream cheese, octopus tentacles in double cooking pitted Taggiasca olives

CALA PARADISO 10

Carpaccio di Black Angus, salsa di senape in agrodolce, salvia fritta, polvere di olive nere

Black Angus carpaccio, sweet and sour mustard sauce, fried sage, black olive powder

CALA SOTTILE 10

Guanciale di ariccia croccante, pesto rosso, straciatella artigianale, sbriciolata di taralli

Crispy Ariccia guanciale (cured meat), red pesto, artisan straciatella (creamy shredded cheese), crumbled taralli

TAGLIERI

Platters

-  **TAGLIERE DI SALUMI** **Piccolo 12 | Grande 17**
Prosciutto crudo San Daniele, carpaccio di Black Angus,
capocollo di Martina Franca, guanciale di Ariccia
*PLATTER OF COLD CUTS: San Daniele raw ham, Black Angus carpaccio,
Martina Franca capocollo, crispy guanciale (cured meat)*
-  **TAGLIERE DI FORMAGGI** **Piccolo 14 | Grande 20**
Grana Padano D.O.P., caciotta artigianale,
caciocavallo D.O.P., burratina artigianale
*CHEESE PLATTER: Grana Padano DOP cheese, artisanal caciotta cheese,
caciocavallo DOP, artisan burrata*
-  **TAGLIERE MISTO DI SALUMI E FORMAGGI** **Piccolo 20 | Grande 24**
MIXED PLATTER OF COLD CUTS AND CHEESE

PIZZE ROSSE

Red Pizzas

BUFALINA 9

Pomodoro del Gargano, mozzarella di bufala, ciliegino, datterino giallo, basilico, olio E.V.O.

Tomato, buffalo milk mozzarella, cherry tomatoes, basil, oil

DIVINA 13

Pomodoro del Gargano, fior di latte, capocollo di Martina Franca, datterino giallo, olive taggiasche, basilico, mozzarella di bufala in uscita

Tomato, mozzarella cheese, Capocollo (cured salami), yellow cherry tomato, Taggiasca olives, basil, buffalo mozzarella added last once the pizza is cooked

MARGHERITA 6

Pomodoro del Gargano, fior di latte, basilico, olio E.V.O.

Tomato, mozzarella cheese, basil, oil

MARTINA 13

Pomodoro del gargano, fior di latte, capocollo di Marina Franca, cardoncelli spadellati, pomodori arrosto, rucola, burratina artigianale

Tomato, mozzarella cheese, Capocollo (cured salami), roasted tomatoes, sautéed Cardoncelli mushrooms, arugula, artisan burrata cheese

SAN GIOVANNI 11

Pomodoro del Gargano, fior di latte, filetto di tonno Callipo, pomodori arrosto, capperi, olive taggiasche, origano selvatico

Tomato, mozzarella cheese, tuna, roasted tomatoes, capers, Taggiasca olives, wild oregano

RUSTICA 12

Crema di pomodori arrosto, fior di latte, sbriciolata di zampina, n'duja, olive denocciolate, Grana Padano D.O.P., basilico

Mozzarella cheese, roasted tomatoes cream, crumble meat, super-spicy salami paste, pitted olives, Grana Padano cheese, basil

IMPASTO ALTERNATIVO - ALTERNATIVE DOUGH +1

Molino Dallagiovanna

IMPASTO SENZA GLUTINE - GLUTEN-FREE DOUGH +2

Molino Dallagiovanna

PIZZE BIANCHE

White Pizzas

-  **BRONTE** 11
Fior di latte, crema di pistacchio, salmone ai semi di sesamo, datterino giallo, stracciatella artigianale, basilico
Mozzarella cheese, pistachio cream, salmon with sesame seeds, yellow cherry tomatoes, artisan stracciatella (creamy shredded cheese), basil
-  **PORCINI** 12
Fior di latte, guanciale croccante di Ariccia, porcini, datterino giallo, basilico, mozzarella di bufala in uscita
Mozzarella cheese, Ariccia crispy guanciale (cured meat), Porcini mushrooms, yellow cherry tomatoes, basil, buffalo mozzarella added last once the pizza is cooked
-  **GUSTOSA** 11
Fior di latte, porchetta, cardoncelli spadellati, patate al forno, provolone locale
Mozzarella cheese, pork, sautéed Cardoncelli mushrooms, baked potatoes, local provolone cheese
-  **VERDEROSA** 11
Fior di latte, crema di pistacchio, mortadella di Modena, basilico, granella di pistacchio, stracciatella artigianale
Mozzarella cheese, pistachio cream, Modena sausage, granulated pistachio, basil, artisan stracciatella (creamy shredded cheese)
-  **GIORILLI** 12
Fior di latte, guanciale croccante di Ariccia, datterino giallo, salvia frita, riduzione al primitivo e vaniglia, burratina artigianale
Mozzarella cheese, Ariccia crispy guanciale (cured meat), yellow cherry tomatoes, fried sage, primitive wine and vanilla reduction, artisan burrata cheese

PIZZE BIANCHE

White Pizzas

-  **VEGETARIANA** 10
Fior di latte, crema di melanzane, olive denocciolate, zucchine grigliate, porcini, melanzane a funghetto, basilico
Mozzarella cheese, aubergine cream, pitted olives, grilled courgette, porcini mushrooms, aubergine, basil
-  **ANGUS** 12
Fior di latte, carpaccio di Black Angus, datterino giallo, basilico, mozzarella di bufala in uscita, riduzione al primitivo e vaniglia
Mozzarella cheese, Black Angus carpaccio, yellow cherry tomato, basil, buffalo mozzarella added last once the pizza is cooked, primitive wine and vanilla
-  **GHIOTTA** 11
Fior di latte, prosciutto cotto alla brace, porcini, caciotta artigianale, misticanza, senape in agrodolce
Mozzarella cheese, grilled baked ham, porcini mushrooms, artisan caciotta, mixed salad, sweet and sour mustard
-  **SFIZIOSA** 12
Fior di latte, prosciutto crudo San Daniele, ricotta, misticanza, olio affumicato, mandorle tostate, datterino giallo in uscita
Mozzarella cheese, San Daniele raw ham, ricotta cheese, mixed salad, smoked oil, toasted almonds, yellow cherry tomatoes added last once

PUCCE

Buns

HAMBURGER 1 8

Hamburger, cipolla caramellata, scamorza affumicata, rucola, guanciale di Ariccia croccante, salsa BBQ

Hamburger, caramelised onions, smoked Scamorza cheese, arugula, Ariccia crispy Capocollo (cured salami), BBQ sauce

HAMBURGER 2 9

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

Hamburger, Capocollo (cured salami), dry tomato, rocket, artisan stracciatella cheese

LOCALE 9

Bombette locali arrosto, melanzane al funghetto, pomodori arrosto, fonduta di caciocavallo D.O.P., basilico

Roasted bombette (meat rolls), aubergines, reasted tomatoes caciocavallo fonduta cheese, basil

POLLO 8

Pollo mandorlato, guanciale di Ariccia croccante, ciliegino, insalata, salsa yogurt

Almond chicken, Ariccia crispy bacon, cherry tomatoes, salad, yogurt sauce

PUGLIESE 8

Straccetti di bufala, prosciutto crudo San Daniele, rucola, pomodori arrosto

Thinly sliced buffalo meat, raw ham, rocket, roasted tomatoes

SALMONE 10

Salmone ai semi di sesamo, datterino giallo, zucchine grigliate, basilico, burratina artigianale

Salmon in sesame seeds, yellow cherry tomato, grilled courgettes, basil, artisan burrata cheese

INSALATE

Salads

-  **DEL NORD** 9
Misticanza, salmone ai semi di sesamo, datterino giallo,
pepe in grani, burratina artigianale
*Mesclun salad, salmon in sesame seeds, yellow cherry tomato,
pepper, artisan burrata cheese*
-  **ITALIANA** 9
Misticanza, mozzarella di bufala, prosciutto crudo San Daniele,
olive taggiasche, carote, pomodori arrosto, mandorle tostate
*Mesclun salad, buffalo milk mozzarella, raw ham, Taggiasca
olives, carrots, roasted tomatoes, toasted almonds*
-  **EUROPEA** 8
Misticanza, pollo mandorlato, ciliegino, zucchine, salsa yogurt
Mesclun salad, almond chicken, cherry tomatoes, courgettes, yogurt sauce

DOLCI

Cakes

CHIEDERE AL PERSONALE LA DISPONIBILITÀ DEL GIORNO

Ask the staff for availability on the day

OLI AROMATIZZATI "LE FERRE"

"Le Ferre" Flavored Olive Oils

OLIO AL PISTACCHIO

Sapore pieno, delicato e leggermente tostato

PISTACHIO OIL: full, delicate and lightly toasted flavor

OLIO AL TARTUFO BIANCO

Profumo persistente, dalle note forti e aromatiche

WHITE TRUFFLE OIL: persistent perfume, strong and aromatic

OLIO AL PEPERONCINO

Piccante, sapore intenso e duraturo

CHILI OIL: spicy, intense and lasting flavor

OLIO AI FUNGHI PORCINI

Aroma avvolgente e persiste all'olfatto. Gusto intenso e pieno

PORCINI MUSHROOMS OIL: Intense and full-bodied flavor with a lingering and persistent aroma to the sense of smell

OLIO ALLA LIQUIRIZIA

Sapore dolciastro, lievemente affumicato e balsamico

LICORICE OIL: Sweetish, slightly smoky, and balsamic flavor



OLI AROMATIZZATI "LE FERRE"

"Le Ferre" Flavored Olive Oils

OLIO ALLA VANIGLIA

Aroma dolce e delicato

VANILLA OIL: sweet and delicate aroma

OLIO AL PEPE NERO

Speziato con note pungenti

BLACK PEPPER OIL: spicy with pungent notes

OLIO ALLO ZAFFERANO

Spezia pregiata, dal colore intenso

SAFFRON OIL: A precious spice, with an intense color

OLIO AFFUMICATO

Caratterizzante con profumi di legni arsi

SMOKED OIL: Characterized by scents of burnt woods



VINI BIANCHI

White Wines

LA PRUINA I.G.P. PUGLIA – FIANO 22

La Pruina 75 cl

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Bouquet intenso e persistente, fruttato con note di frutti maturi a polpa gialla e fiori bianchi.

Straw-yellow colour with greenish reflections. Intense and persistent bouquet on the nose, fruity with hints of ripe yellow pulp fruits and white flowers.

Vitigni: Fiano | Grad. alc. 12%

PAJARA I.G.T. PUGLIA – NEGROAMARO BIANCO 22

Borgi di Puglia 75 cl

Colore giallo paglierino con gradevoli sentori di fiori bianchi, sfumature di gelsomino e fiori di campo. Al palato risulta fresco e sentoso con aromi abbastanza persistenti.

Straw-yellow colour with pleasant scents of white flowers, nuances of jasmine and wildflowers. On the palate it is fresh and silky with quite persistent aromas.

Vitigni: Negroamaro 100% | Grad. alc. 12%

VINI ROSATI

Rosè Wines

MURGIA ROSA – NERO DI TROIA E MALVASIA NERA IGT 20

Terre Carsiche 75 cl

Vino rosato con riflessi bordeaux. Buouquet intenso ed elegante, equilibrato con note aromatiche.

Rosé wine with burgundy reflections. Intense and elegant bouquet on the nose, balanced with aromatic hints.

Vitigni: Nero di Troia - Malvasia Nera | Grad. alc. 12%

LA PRUINA I.G.P. PUGLIA - NEGROAMARO ROSATO 20

La Pruina 75 cl

Colore rosato delicato con riflessi porpora, retrogusto fruttato con note di lampone e fragola. Finale lungo.

Delicate rosé color with purple reflections, fruity aftertaste with notes of raspberry and strawberry. Long finish.

Vitigni: Negroamaro | Grad. alc. 12%

VINI ROSSI

Red Wines

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.

Rich in exuberant and seductive aromas. Fragrances of ripe red fruit, sweet spices and black cherries. Pulpny and complex on the palate, with sweet tannin finish.

Vitigni: Primitivo | Grad. alc. 15%

MIRINTINO I.G.P. PUGLIA - NEGROAMARO 20

La Pruina 75 cl

Colore rosso rubino con riflessi porpora. Bouquet speziato con note di caffè, cioccolato, vaniglia con sentori di frutti di bosco.

Ruby red color with purple reflections. Spicy bouquet with notes of coffee, chocolate, vanilla with hints of berries.

Vitigni: Negroamaro | Grad. alc. 13%

PROSECCO

Prosecco

REGUTA D.O.C. - PROSECCO 22

Reguta 75 cl

Colore giallo paglierino, perlage fine e persistente. Olfatto intenso e fragranza con note floreali e sentori di mela e pera. Gusto fine, aromatico ma allo stesso tempo rotondo.

Straw yellow colour, fine and persistent perlage. Intense and fragrant nose with floral notes and hints of apple and pear. Fine taste, aromatic but at the same time round.

Vitigni: Glera | Grad. alc. 12%

REGUTA D.O.C. - PROSECCO ROSÈ 22

Pelledoca 75 cl

Colore rosa madreperla brillante. Profumo tenue e delicato, con note di piccoli frutti rossi. Fresco e delicato, con un finale lungo e persistente con note fruttate.

Bright mother-of-pearl pink colour. Light and delicate fragrance, with hints of small red fruits. Fresh and delicate, with a long and persistent finish with fruity hints.

Vitigni: Glera | Grad. alc. 11%

BIRRE

Beers

SPINA THERESIANER	20 cl	3
Premium Lager	40 cl	6
Stile: Hell	1 L	12



KROMBACHER PILS 33 cl		3
KROMBACHER PILS 50 cl		5.5
KROMBACHER WEISSE 50 cl		5.5
BEGGIA ROSSA 33 cl		4
Artigianale – Birra Salento		
KWAK 33 cl		5.5
Doppio Malto – Ambrata		
THERESIANER 33 cl		4
Lager – senza glutine		

BEVANDE

Drinks

ACQUA 75 cl	2.5
COCA COLA VETRO 33 cl	2.5
COCA COLA ZERO VETRO 33 cl	2.5
FANTA VETRO 33 cl	2.5
CHINO VETRO 33 cl	2
CALICE DI VINO (in base alla disponibilità)	5

COPERTO	2
<i>COVER CHARGE</i>	

SERVIZIO TORTA	1
<i>CAKE SERVICE</i>	

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.

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.





Via Marsala, 72 - 70043 Monopoli (BA)
T. 080 8835281 | M. 348 3617537

ottantasecondi.it
SEGUICI SU  