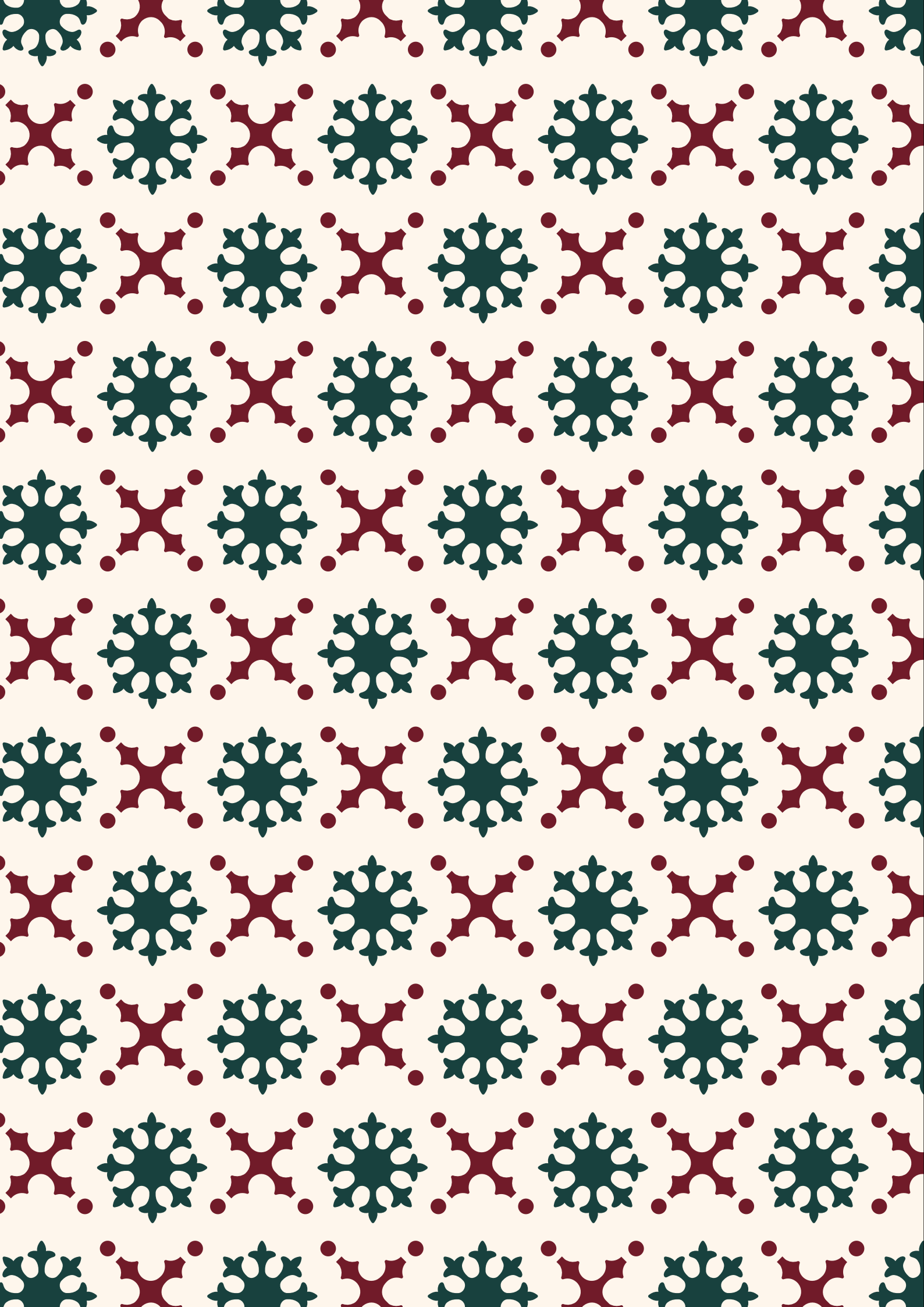


OTTANTA SECONDI

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

LE FERRE

OLIO "LE FERRE"

*Le Delizie
del Latte*

CASEIFICIO

CASEIFICIO "DELIZIE DI LATTE"



MACELLERIA
TRIBUZIO

MACELLERIA TRIBUZIO



MOLINO DALLAGIOVANNA



MOZZARELLA DI BUFALA
"DOLCENERA"

CASA
MARRAZZO
1934

POMODORO
SAN MARZANO

ANTIPASTI



GLUTEN
FREE

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 zucca, funghi pleurotus gratinati, ricotta salata
ROASTED BOMBETTE on pumpkin cream, pleurotus mushrooms gratinated, salted ricotta cheese
-  **CARPACCIO DI BLACK ANGUS** 10
grana Padano D.O.P., misticanza, olio E.V.O.
BLACK ANGUS CARPACCIO: Grana padano cheese, mixed salad, oil
- VITELLO TONNATO** 12
con polvere del cappero e pomodori confit
VEAL WITH TUNA SAUCE: with caper powder and tomato confit

TAGLIERI

Platters

- TAGLIERE DI SALUMI** **Piccolo 12 | Grande 17**
Prosciutto crudo San Daniele, carpaccio di Black Angus,
capocollo di Martina Franca, guancia di maiale
*PLATTER OF COLD CUTS: San Daniele raw ham, Black Angus carpaccio,
capocollo from Martina Franca, pork cheek*
- TAGLIERE DI FORMAGGI** **Piccolo 14 | Grande 20**
Grana Padano DOP, caciotta stracchinata, caciocavallo D.O.P., burratina artigianale
*CHEESE PLATTER: Grana Padano D.O.P., artisanal caciotta, caciocavallo D.O.P.,
artisan burrata*
- TAGLIERE MISTO DI SALUMI E FORMAGGI** **Piccolo 20 | Grande 24**
MIXED PLATTER OF COLD CUTS AND CHEESE

LA PIZZA AL PADELLINO È LA RIVISITAZIONE DELLA TIPICA PIZZA AL TEGAMINO PIEMONTESE

*Preparata con un impasto **alto e mormido**, si contraddistingue dalla tradizionale pizza napoletana per via della cottura la quale, come suggerisce il nome stesso, avviene all'interno di un apposito **padellino** ben unto di olio extra vergine di oliva. Successivamente cotta a **temperatura controllata** affinché possa alveolare al suo interno.*

THE PADELLINO PIZZA IS THE
REINTERPRETATION OF THE
TYPICAL PIEMONTESE PAN PIZZA

Prepared with a high and mormid dough, it is differs from the traditional Neapolitan pizza because of the cooking which as the name suggests, takes place inside a special pan well greased with extra virgin olive oil. Then cooked at controlled temperature so that it can be honeycomb inside.



Padellini pizzas

- BORGO** 14
Vitello tonnato, polvere del capperò, pomodori confit
Veal with tuna sauce with caper powder and tomato confit
- CATTEDRALE** 14
Ripieno di crema di rape, zampina locale, provola affumicata e uva passa
Filled with cream of turnips, local zampina, smoked provola cheese and raisins
- PALMIERI** 13
Ripieno porchetta prosciuttata, patate al rosmarino, fonduta di caciocavallo D.O.P.
Prosciuttata pork, potatoes with rosemary, caciocavallo D.O.P. cheese fondue
- CASTELLO** 14
Filetti di S. marzano, guancia di maiale, cardoncelli spadellati, caciotta stracchinata
Fillets of S. marzano, pork cheek, cardoncelli spadellati, caciotta stracchinata cheese
- LUNGOMARE** 13
Ripieno prosciutto cotto d'arrosto, gorgonzola al cucchiaio, granella di pistacchio e miele
Cooked ham, gorgonzola cheese to the spoon, pistachio and honey
- PORTO** 14
Salmone scottato, misticanza, mandorle tostate, mozzarella di bufala Dolcenera
Scalded salmon, mixed mixture, toasted almonds, buffalo mozzarella cheese

PIZZE ROSSE

Red Pizzas

-  **BUFALINA**10
Pomodoro S. Marzano, mozzarella di bufala Dolcenera, ciliegino rosso, datterino giallo, basilico, olio EVO
S. Marzano tomato, Dolcenera buffalo mozzarella cheese, red cherry tomato, basil, oil EVO
-  **DIVINA**14
Pomodoro S. Marzano, fior di latte, capocollo di Martina Franca, datterino giallo, olive taggiasche, basilico, mozzarella di bufala Dolcenera in uscita
S. Marzano tomato, mozzarella cheese, capocollo from Martina Franca (cured salami), yellow cherry tomato, taggiasca olives, basil, buffalo mozzarella cheese added last once the pizza is cooked
-  **MARGHERITA** 6
Pomodoro S. Marzano, fior di latte, basilico, olio EVO
S. Marzano tomato, mozzarella cheese, basil, oil EVO
-  **MARTINA** 14
Pomodoro S. Marzano, fior di latte, capocollo di Marina Franca, funghi cardoncelli spadellati, pomodori confit, rucola, burratina artigianale
S. Marzano tomato, mozzarella cheese, capocollo from Martina Franca (cured salami), confit tomatoes, sautéed cardoncelli mushrooms, arugula, artisan burrata cheese
-  **SAN GIOVANNI**12
Pomodoro S. Marzano, fior di latte, filetti di tonno Callipo, pomodori confit, capperi, olive taggiasche, origano selvatico
S. Marzano tomato, mozzarella cheese, fillet of tuna, confit tomatoes, capers, taggiasca olives, wild oregano

IMPASTO SENZA GLUTINE

GLUTEN-FREE DOUGH

Molino Dallagiovanna

+2

IMPASTO MULTICEREALI

MULTI-GRAIN DOUGH

Molino Dallagiovanna

+1



**GLUTEN
FREE**

PIZZE ROSSE

Red Pizzas

RUSTICA..... 13

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

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

SUD.....13

Pomodoro S. Marzano, mozzarella di bufala Dolcenera, rape gratinate, zampina locale, crema di n'duja, basilico

S. Marzano tomato, buffalo mozzarella cheese, gratinated turnips, local zampina, cream of n'duja, basil

SANDANIELE.....12

Pomodoro S. Marzano, fior di latte , prosciutto crudo San Daniele, mozzarella di bufala Dolcenera in uscita, filetti di San Marzano, basilico, olio EVO

S. Marzano tomato, mozzarella cheese, San Daniele raw ham, buffalo mozzarella cheese added last once the pizza is cooked, fillet of S. Marzano, basil, oil EVO

IMPASTO SENZA GLUTINE

GLUTEN-FREE DOUGH

Molino Dallagiovanna

+2

IMPASTO MULTICEREALI

MULTI-GRAIN DOUGH

Molino Dallagiovanna

+1



**GLUTEN
FREE**

PIZZE BIANCHE

White Pizzas

-  **BRONTE** 12
Fior di latte, crema di pistacchio, salmone scottato, datterino giallo, stracciatella artigianale, basilico
Mozzarella cheese, pistachio cream, scalded salmon, yellow cherry tomato, artisanal stracciatella (creamy shredded cheese), basil
-  **PORCINI** 13
Fior di latte, guancia di maiale, funghi porcini, datterino giallo, basilico, mozzarella di bufala Dolcenera in uscita
Mozzarella cheese, apork cheek, porcini mushrooms, yellow cherry tomatoes, basil, buffalo mozzarella cheese added last once the pizza is cooked
- TAGGIASCA** 15
Fior di latte, cime di rape, bombette locali, provola affumicata, olive taggiasche, uva passa
Mozzarella cheese, tops of turnips, local bombettes, smoked provola cheese, taggiasca olives, dry grape
-  **VERDEROSA** 12
Fior di latte, crema di pistacchio, mortadella di Modena, granella di pistacchio, basilico, stracciatella artigianale
Mozzarella cheese, pistachio cream, Modena sausage, granulated pistachio, basil, artisanal stracciatella (creamy shredded cheese)
-  **GIORILLI** 13
Fior di latte, guancia di maiale, datterino giallo, salvia fritta, riduzione al primitivo e vaniglia, burratina artigianale
Mozzarella cheese, pork cheek, yellow cherry tomato, fried sage, primitive wine and vanilla reduction, artisanal burrata cheese

IMPASTO SENZA GLUTINE

GLUTEN-FREE DOUGH

Molino Dallagiovanna

+2

IMPASTO MULTICEREALI

MULTI-GRAIN DOUGH

Molino Dallagiovanna

+1



**GLUTEN
FREE**

PIZZE BIANCHE

White Pizzas

VEGETARIANA 10

Fior di latte, crema di melanzane, olive denocciolate, zucchine grigliate, funghi porcini, melanzane a funghetto, basilico

Mozzarella cheese, eggplant cream, pitted olives, grilled courgettes, porcini mushrooms, eggplant with tomatoe sauce, basil

ANGUS 13

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

Mozzarella cheese, Black Angus carpaccio, yellow cherry tomato, basil, buffalo mozzarella cheese added last once the pizza is cooked, primitivo and vanilla reduction

ZUCCA 13

Fior di latte, crema di zucca, guancia di maiale, zucca croccante, funghi pleurotus gratinati, caciotta stracchinata

Mozzarella cheese, pumpkin cream, pork cheek, crunchy pumpkin, pleurotus gratinated mushrooms, caciotta stracchinata cheese

BASSA TEMPERATURA 14

Mozzarella di bufala Dolcenera, vitello cotto a bassa temperatura, funghi porcini spadellati alle erbe aromatiche, datterino giallo appasito

Buffalo mozzarella cheese, veal cooked at low temperature, porcini mushrooms spadework with herbs, yellow cherry tomato

IMPASTO SENZA GLUTINE

GLUTEN-FREE DOUGH

Molino Dallagiovanna

+2

IMPASTO MULTICEREALI

MULTI-GRAIN DOUGH

Molino Dallagiovanna

+1



**GLUTEN
FREE**

PUCCE

Buns

HAMBURGER 1 9

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

Beef Hamburger, onion jam, smoked scamorza cheese, arugula, pork cheek, BBQ sauce

HAMBURGER 2 10

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

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

LOCALE 10

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

Roasted local bombette, eggplant with tomato sauce, confit tomatoes, D.O.P. caciocavallo cheese fondue, basil

POLLO 9

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

Sweet paprika chicken, pork cheek, red cherry tomato, mixed salad, yogurt sauce

PUGLIESE 9

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

Thinly sliced buffalo mozzarella cheese, San Daniele raw ham, arugula, confit tomatoes

SALMONE 11

Salmone scottato, datterino giallo, zucchine grigliate, basilico, burratina artigianale

Scalded salmon, yellow cherry tomato, grilled courgettes, basil, artisanal burrata cheese



**GLUTEN
FREE**

INSALATE

Salads

DEL NORD 10

Misticanza, salmone scottato, datterino giallo, pepe in grani, burratina artigianale

Mixed salad, scalded salmon, yellow cherry tomato, pepper, artisanal burrata cheese

ITALIANA 10

Misticanza, mozzarella di bufala Dolcenera, prosciutto crudo San Daniele, olive taggiasche, carote, pomodori confit, mandorle tostate

Mixed salad, buffalo mozzarella cheese, San Daniele raw ham, taggiasca olives, carrots, confit tomatoes, toasted almonds

EUROPEA 9

Misticanza, pollo alla paprika dolce, ciliegino rosso, zucchine grigliate, salsa yogurt

Mixed salad, chicken sweet paprika, red cherry tomato, grilled courgettes, yogurt sauce

DOLCI

Cakes

CHIEDERE AL PERSONALE LA DISPONIBILITÀ DEL GIORNO

Ask the staff for availability on the day

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 color with greenish reflections. Intense and persistent bouquet, fruity with notes of ripe yellow-fleshed fruits and white flowers.

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

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

Borghi 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 setoso con aromi abbastanza persistenti.

Straw-yellow color with pleasant hints of white flowers, jasmine nuances, and wildflowers. On the palate, it is fresh and full-bodied with fairly persistent aromas.

Vitigni: Negramaro 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. Buouquet intense and elegant, balanced with aromatic notes.

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 pink color with purple reflections, fruity aftertaste with notes of raspberry and strawberry. With a long finale.

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.

Endowed with 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%

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, and hints of wild berries.

Vitigni: Negroamaro | Grad. alc. 13%

CALICE DI VINO 5

Glass of wine

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 color, fine and persistent perlage. Intense aroma and fragrance with floral notes and hints of apple and pear. Delicate, aromatic and rounded taste at the same time.

Vitigni: Glera | Grad. alc. 12%

PELLEDOCA 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 color. Subtle and delicate fragrance, with hints of small red fruits. Fresh and delicate, with a long and persistent finish with fruity notes.

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		6
------------------------------------	--	----------

KROMBACHER WEISSE 50 cl		6
--------------------------------------	--	----------

BEGGIA ROSSA 33 cl		4
Artigianale – Birra Salento		

KWAK 33 cl		6
Doppio malto – Ambrata		

 THERESIANER 33 cl		4
Lager – senza glutine		



**GLUTEN
FREE**

BEVANDE

Drinks

ACQUA 75 cl	2.5
COCA COLA IN VETRO 33 cl	2.5
COCA COLA IN VETRO 1 L	6
COCA COLA ZERO IN VETRO 33 cl	2.5
COCA COLA ZERO IN VETRO 1L	6
FANTA IN VETRO 33 cl	2.5
CHINOTTO IN VETRO 25 cl	2

COPERTO **2**

COVER CHARGE

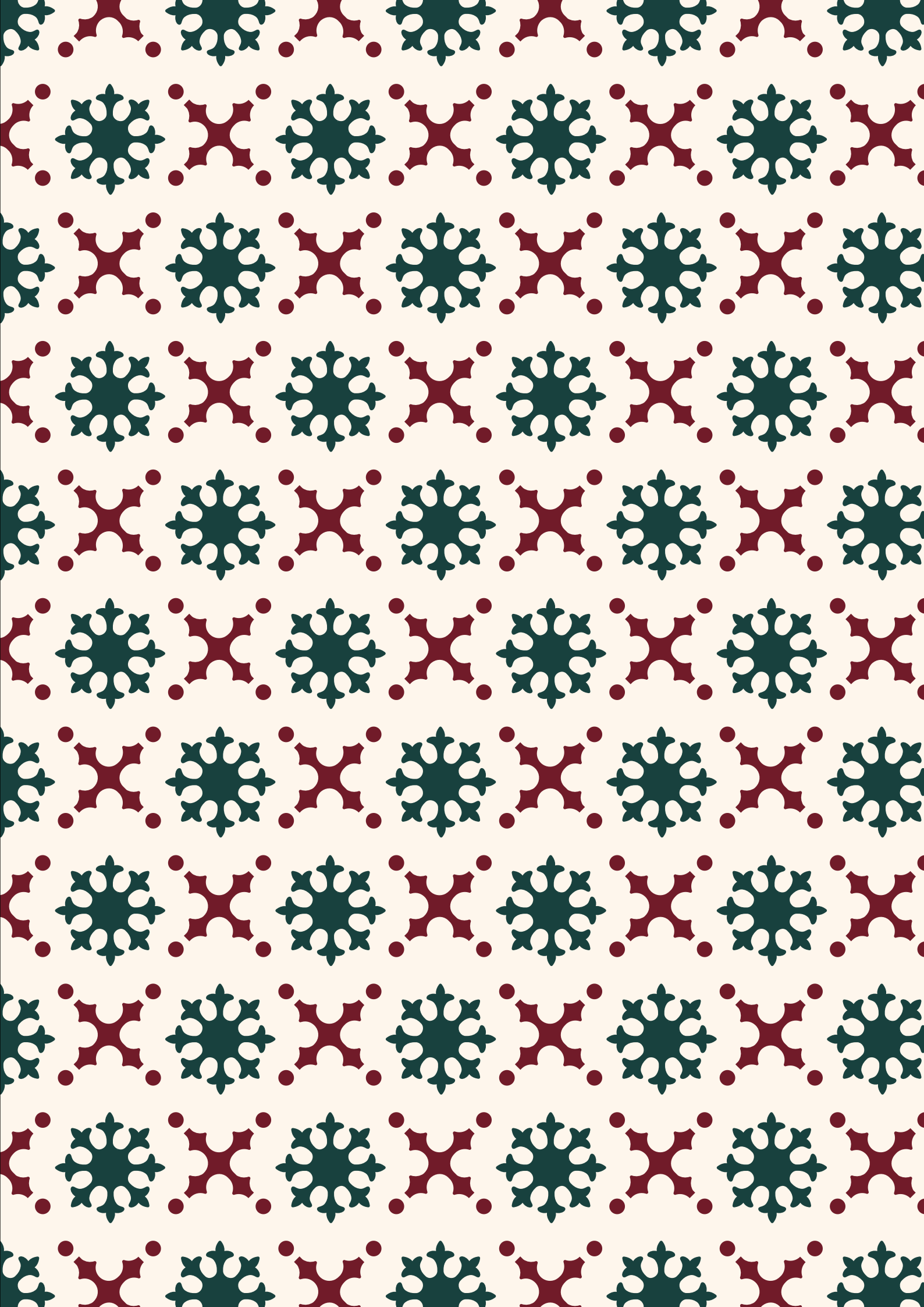
SERVIZIO TORTA **1**

CAKE CHARGE

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  