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

MOLINO DALLAGIOVANNA

DOLCENERA

MOZZARELLA DI BUFALA “DOLCENERA”

ROSSO Gargano

POMODORO “ROSSO GARGANO”

ANTIPASTI Starters

GLUTEN FREE

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, olio E.V.O.
BLACK ANGUS CARPACCIO: Grana Padano, mixed salad, lemon oil, oil E.V.O.

TERRINA DI OLIVE AMELE FRITTE **5**
Con pomodorini appassiti e croccante pane all'origano e sale
SMALL BOWL OF FRIED AMELE OLIVES: With slow-roasted cherry tomatoes and crispy bread seasoned with oregano and salt

TERRINA DI GNOCCHI TIROLESI **5**
Con speck tirolese e stracciatella
SMALL BOWL OF TYROLEAN GNOCCHI: With Tyrolean speck and stracciatella cheese

TERRINA DI CACIOCAVALLO **8**
Caciocavallo filante, miele millefiori e granella di pistacchio
SMALL BOWL OF CACIOCAVALLO CHEESE: Melted caciocavallo cheese, wildflower honey and crushed pistachios

TAGLIERI 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, capocollo from Martina Franca, mild Campanian salami

TAGLIERE DI FORMAGGI ..... Piccolo **14** | Grande **20**
Grana Padano, bocconcini di bufala Dolcenera, caciocavallo, burratina artigianale
CHEESE PLATTER: Grana Padano, Dolcenera buffalo bocconcini, caciocavallo cheese, artisanal burratina

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 morbido**, si contraddistigue 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** affinchè possa alveolare al suo interno.*

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

Prepared with a **high and soft** 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

Padellini pizzas

NO GLUTEN FREE

PORTA VECCHIA **14**
Prosciutto crudo San Daniele, bocconcini di bufala,
confettura di fichi, misticanza
San Daniele raw ham, buffalo bocconcini, fig jam, mixed salad

CALA PARADISO **14**
Carpaccio di Black Angus, olio al limone, salvia fritta, spuma di bufala
Black Angus carpaccio, lemon oil, fried sage, buffalo mousse

PALMIERI **13**
Ripieno porchetta, patate al rosmarino, fonduta di caciocavallo
Porchetta filling, potatoes with rosemary, caciocavallo fondue

CASTELLO **14**
Ripieno di arista di maiale in doppia cottura, crema di mele renetta
e miele millefiori, cardoncelli spadellati
*Double-cooked pork loin, Renetta apple and wildflower honey cream,
sautéed king oyster mushrooms*

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, bocconcini di bufala
Scalded salmon, mixed salad, toasted almonds, buffalo bocconcini

PIZZE ROSSE

Red Pizzas

GLUTEN FREE

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 **16**
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

SUD **16**
Pomodoro del Gargano, mozzarella di bufala Dolcenera, sbriciolata di salsiccia a punta di coltello, rape stufate, crema di 'nduja di Spilinga, olive leccine denocciolate
Gargano tomato, Dolcenera buffalo mozzarella, crumbled coarsely chopped sausage, braised turnip greens, Spilinga 'nduja cream and pitted Leccino olives

MARTINA **15**
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 **14**
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 Magri
+2

IMPASTO ALTERNATIVO
ALTERNATIVE DOUGH
Molino Dallagiovanna
+1

PIZZE ROSSE

Red Pizzas

GLUTEN FREE

REGINA **14**
Pomodoro del Gargano, fior di latte, carciofi spadellati, spuma di bufala, salame dolce campano, pomodori secchi
Gargano tomato, fior di latte, sautéed artichokes, buffalo mozzarella foam, mild Campanian salami and sun-dried tomatoes

SAN DANIELE **14**
Pomodoro del Gargano, fior di latte, prosciutto crudo San Daniele, mozzarella di bufala Dolcenera in uscita, pomodoro del Gargano a filetti, basilico
Gargano tomato, fior di latte, San Daniele raw ham, Dolcenera buffalo mozzarella added at the end, Gargano tomato fillets, basil

RUSTICA **15**
Pomodoro del Gargano, fior di latte, sbriciolata di salsiccia a punta di coltello, cardoncelli spadellati, olive Amele fritte con i suoi pomodorini appassiti, crema di 'nduja di Spilinga
Gargano tomato, fior di latte, crumbled coarsely chopped sausage, sautéed king oyster mushrooms, fried Amele olives with slow-roasted cherry tomatoes, and Spilinga 'nduja cream

TERRONA **9**
Pomodoro del Gargano, fior di latte, crema di 'nduja di spilinga, provolone locale
Gargano tomato, fior di latte, Spilinga 'nduja cream, local provolone cheese

---

IMPASTO SENZA GLUTINE
GLUTEN-FREE DOUGH
Molino Magri
+2

IMPASTO ALTERNATIVO
ALTERNATIVE DOUGH
Molino Dallagiovanna
+1

PIZZE BIANCHE

White Pizzas

GLUTEN FREE

BRONTE **14**
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 **15**
Fior di latte, guancia di maiale, funghi porcini spadellati**, datterino giallo, basilico, mozzarella di bufala Dolcenera in uscita
*Fior di latte, pork cheek, sautéed porcini mushrooms**, yellow datterino tomatoes, basil and Dolcenera buffalo mozzarella added after baking*

SOTTOBOSCO **14**
Fior di latte, funghi trifolati con prezzemolo (champignon, cardoncelli, porcini**), speck tirolese, fonduta di stracchino
*Fior di latte, sautéed mixed mushrooms with parsley (button mushrooms, king oyster mushrooms and porcini**), Tyrolean speck and stracchino cheese fondue*

VERDEROSA **14**
Fior di latte, crema di pistacchio, mortadella di Modena, stracciatella artigianale
Fior di latte, pistachio cream, Modena mortadella, artisanal stracciatella (creamy shredded cheese)

GIORILLI **15**
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 Magri
+2

IMPASTO ALTERNATIVO
ALTERNATIVE DOUGH
Molino Dallagiovanna
+1

PIZZE BIANCHE

White Pizzas

GLUTEN FREE

VEGETARIANA **10**
Fior di latte, olive denocciolate, zucchine marinate agli agrumi, funghi porcini spadellati**, crema di melanzane, basilico
*Fior di latte, pitted olives, citrus-marinated zucchini, sautéed porcini mushrooms**, eggplant cream, basil*

ANGUS*** **15**
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

ZUCCA **15**
Fior di latte, crema di zucca arrosto, funghi porcini spadellati**, speck tirolese croccante, fonduta di stracchino, semi di zucca infornati
*Fior di latte, roasted pumpkin cream, sautéed porcini mushrooms**, crispy Tyrolean speck, stracchino cheese fondue, toasted pumpkin seeds*

SELVATICA **14**
Fior di latte, arista di maiale in doppia cottura, crema di mele renetta e miele millefiori, cardoncelli spadellati
Fior di latte, twice-cooked pork loin, Renetta apple and wildflower honey cream, sautéed king oyster mushrooms

PAESANA **15**
Fior di latte, sbriciolata di salsiccia a punta di coltello, rape stufate, pan fritto con croccante di mandorle, provolone locale
Fior di latte, coarsely chopped sausage, braised turnip greens, fried bread with crunchy almonds, local provolone cheese

---

IMPASTO SENZA GLUTINE
GLUTEN-FREE DOUGH
Molino Magri
+2

IMPASTO ALTERNATIVO
ALTERNATIVE DOUGH
Molino Dallagiovanna
+1

PUCCE

Buns

NO GLUTEN FREE

HAMBURGER 1 ..... **9**
Hamburger*, marmellata di cipolla, scamorza affumicata, rucola, guancia di maiale, salsa BBQ
Hamburger, onion jam, smoked scamorza cheese, arugula, pork cheek, BBQ sauce*

HAMBURGER 2 ..... **10**
Hamburger*, capocollo di Martina Franca, pomodori secchi, rucola, stracciatella artigianale
Hamburger, capocollo from Martina Franca, sun-dried tomatoes, arugula, artisanal stracciatella (creamy shredded cheese)*

LOCALE **10**
Bombette locali arrosto*, crema di melanzane, pomodori confit, fonduta di caciocavallo, basilico
Roasted local pork bombette, eggplant cream, confit tomatoes, 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 Dolcenera buffalo mozzarella, San Daniele raw ham, arugula, confit tomatoes

SALMONE **11**
Salmone scottato, datterino giallo, zucchine marinate agli agrumi, basilico, crema di burrata
Scalded salmon, yellow cherry tomato, citrus-marinated zucchini, basil, burrata cream

---

***
CHIEDERE DISPONIBILITÀ
ASK OUR STAFF FOR AVAILABILITY

**
IN MANCANZA DI PRODOTTI FRESCHI SARANNO UTILIZZATI PRODOTTI CONGELATI
IF FRESH INGREDIENTS ARE UNAVAILABLE, FROZEN PRODUCTS WILL BE USED

*
PRODOTTO ABBATTUTO
BLAST-CHILLED PRODUCT

INSALATE Salads

GLUTEN FREE

DEL NORD **10**
Misticanza, salmone scottato, datterino giallo, burratina artigianale
Mixed salad, scalled salmon, yellow cherry tomato, 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, zucchine marinate agli agrumi, salsa yogurt
Mixed salad, chicken sweet paprika, red cherry tomato, citrus-marinated zucchini, yogurt sauce

DOLCI Desserts

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO **5**
Chocolate soufflé

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO E CIOCCOLATO BIANCO **5**
Chocolate and white chocolate soufflé

DOLCI DELLA CASA - Homemade Desserts

CHEESECAKE BASCA AL CIOCCOLATO AL LATTE / AL CIOCCOLATO BIANCO / AL CIOCCOLATO FONDENTE **5**
Basque cheesecake with milk chocolate / white chocolate / dark chocolate

TORTA SACHER **5**
Sacher torte

DOLCI SENZA GLUTINE - Gluten-free desserts

TIRAMISÙ **6**
Tiramisù

TRE CIOCCOLATI **6**
Three chocolates

CHIEDERE AL PERSONALE LA DISPONIBILITÀ DEL GIORNO
ASK OUR STAFF FOR AVAILABILITY ON THE DAY

PROSECCO | Prosecco

BACIO DELLA LUNA - PROSECCO TREVISO D.O.C. 22
Bacio della Luna 75 cl
Extra dry, floreale e fruttato con spiccate note di mela. Fresco e morbido.
Extra dry, floral and fruity with pronounced apple notes. Fresh and soft.
Vitigni: Glera | **Grad. alc.** 11%

VINI BIANCHI | White Wines

60 LUNE FIANO – SALENTO I.G.T. 22
Terradolce 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.
It is admired for its crystalline, straw-yellow appearance, and on the nose it reveals a finely complex bouquet. Aromas of orange blossom, passion fruit, exotic fruits, citrus, and Golden apple emerge, evolving into notes of white pepper, saffron, and chalk, finishing with hints of flint.
The palate is supported by good minerality.
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.
A casual sip, pleasantly fresh, unfolding its fruitiness like a leisurely stroll through memories that caress the palate, refreshed by breaths infused with a mineral air.
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 | Beers

GLUTEN FREE

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%

ERDINGER 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**

COPERTO **2**
COVER CHARGE

SERVIZIO TORTA **1**
CAKE CHARGE

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.



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

ottantasecondi.it

SEGUICI SU