



by Puglia





MENU

Mi chiamo

Devito Giandomato

classe 1977, di Martina Franca, vivo a Bergamo da 10 anni, dove ho conosciuto la mia compagna Giulia con la quale nel 2014 ho avuto due splendide gemelline Angela e Sofia.

Ho un rapporto speciale con la pizza, sono sempre alla ricerca delle migliori materie prime, nasco pizzaiolo nella pizzeria di famiglia in Puglia a Martina Franca nel lontano 2001. Da allora non ho mai smesso di migliorarmi professionalmente, adoro il mio lavoro: calcolare, modificare, sperimentare in base ai vari cambiamenti climatici le diverse tecniche di impasto. Il mio concetto è quello di proporre una *pizza* su una base di alta panificazione con ingredienti di altissima qualità tenendo un occhio di riguardo a ciò che di buono produciamo in Puglia, il tutto presentato nel piatto con un tocco tutto mio!

In collaborazione con la mia compagna è nata l'idea di creare un locale fuori dagli standard comuni, un locale che identifichi il mio modo di essere semplice ma allo stesso tempo unico nel suo genere.

LE CLASSICHE

Tradizionali

MARINARA

€ 10,00

Pomodoro, aglio, origano e basilico

Allergeni: Glutine

MARGHERITA

€ 11,00

Pomodoro e fior di latte

Allergeni: Glutine, Latte e Derivati

AL COTTO

€ 12,00

Pomodoro, fior di latte e prosciutto cotto

Allergeni: Glutine, Latte e Derivati

COTTO E FUNGHI

€ 13,00

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto e funghi champignon

Allergeni: Glutine, Solfiti, Latte e Derivati

CAPRICCIOSA

€ 14,00

Pomodoro, fior di latte, carciofini, funghi champignon, prosciutto cotto e olive

Allergeni: Glutine, Solfiti, Latte e Derivati

DIABOLETTA

€ 13,00

Pomodoro, fior di latte, salamino piccante e peperoni

Allergeni: Glutine, Latte e Derivati

AI FUNGHI

€ 12,00

Pomodoro, fior di latte e funghi champignon

Allergeni: Glutine, Solfiti, Latte e Derivati

LA GOLOSA

€ 13,00

Pomodoro, fior di latte, zucchine e gamberetti

Allergeni: Glutine, Solfiti, Latte e Derivati, Pesce e Derivati

MEDITERRANEA

€ 14,00

Pomodoro, fior di latte, olive, tonno, capperi, acciughe e pomodorino pachino

Allergeni: Glutine, Solfiti, Latte e Derivati, Pesce e Derivati

NAPOLETANA

€ 12,00

Pomodoro, fior di latte, acciughe e origano

Allergeni: Glutine, Solfiti, Latte e Derivati, Pesce e Derivati

ORTOLANA

€ 14,00

Pomodoro, fior di latte, verdure di stagione e formaggio Grana Padano (in cottura)

Allergeni: Glutine, Solfiti, Latte e Derivati

PUGLIESE

€ 12,00

Pomodoro, fior di latte, cipolla di Tropea e origano

Allergeni: Glutine, Solfiti, Latte e Derivati

ROMANA

€ 12,00

Pomodoro, fior di latte, acciughe, capperi, olive e origano

Allergeni: Glutine, Solfiti, Latte e Derivati, Pesce e Derivati

SALAMINO

€ 12,00

Pomodoro, fior di latte e salamino piccante

Allergeni: Glutine, Solfiti, Latte e Derivati

4 STAGIONI

€ 14,00

Pomodoro, fior di latte, funghi champignon, carciofini, prosciutto cotto e salamino piccante

Allergeni: Glutine, Solfiti, Latte e Derivati

TONNO E CIPOLLE

€ 12,00

Pomodoro, fior di latte, tonno e cipolle di Tropea

Allergeni: Glutine, Solfiti, Latte e Derivati

WURSTEL

€ 12,00

Pomodoro, fior di latte e wurstel

Allergeni: Glutine, Latte e Derivati

LECINQUE

Regine

REGINA MARGHERITA

€ 12,00

Pomodoro, fior di latte, formaggio Grana Padano (in cottura), basilico e olio BIO

Allergeni: Glutine, Latte e Derivati

REGINA BUFALA

€ 14,00

Pomodoro, fior di latte, bufala campana DOP, pomodorino pachino, basilico, formaggio Grana Padano (in cottura) e olio BIO

Allergeni: Glutine, Solfiti, Latte e Derivati

REGINA ALICI

€ 14,00

Pomodoro, fior di latte, acciughe, formaggio Grana Padano (in cottura), basilico e olio BIO

Allergeni: Glutine, Solfiti, Latte e Derivati, Pesce e Derivati

REGINA BURRATA

€ 14,00

Pomodoro, fior di latte, burratina pugliese, pomodorino pachino, formaggio Grana Padano (in cottura), basilico e olio BIO

Allergeni: Glutine, Solfiti, Latte e Derivati

REGINA GAMBERI

€ 15,00

Pomodoro, fior di latte, code di gambero, pomodorino pachino, formaggio grana (in cottura), basilico e olio BIO

Allergeni: Glutine, Solfiti, Latte e Derivati, Pesce e Derivati

LE Speciali

TIROLESE

€ 14,00

Pomodoro, fior di latte, speck e rucola

Allergeni: Glutine, Latte e Derivati

PARMA

€ 14,00

Pomodoro, fior di latte e crudo di Parma

Allergeni: Glutine, Latte e Derivati

VALTELLINA

€ 14,00

Pomodoro, fior di latte, bresaola punta d'anca, rucola e Grana Padano a scaglie

Allergeni: Glutine, Latte e Derivati

CALABRESE

€ 14,00

Pomodoro, fior di latte, salamino piccante, nduja calabrese e peperoni

Allergeni: Glutine, Latte e Derivati

CAMPANA

€ 14,00

Pomodoro, fior di latte, salsiccia fresca, funghi champignon e olive

Allergeni: Glutine, Solfiti, Latte e Derivati

LOMBARDA

€ 14,00

Pomodoro, fior di latte, salamino piccante, gorgonzola dolce e cipolla di Tropea

Allergeni: Glutine, Latte e Derivati

PIACENTINA

€ 14,00

Pomodoro, fior di latte, pancetta, funghi champignon e Grana Padano (in cottura)

Allergeni: Glutine, Latte e Derivati

RUSTICA

€ 14,00

Pomodoro, fior di latte, speck, wurstel, cipolla di Tropea e Grana Padano (in cottura)

Allergeni: Glutine, Latte e Derivati

CONTADINA

€ 14,00

Pesto al basilico, fior di latte, zucchine, patate lesse e Grana Padano (in cottura)

Allergeni: Glutine, Latte e Derivati

LIGURE

€ 14,00

Patè d'oliva, fior di latte e prosciutto cotto

Allergeni: Glutine, Latte e Derivati

MASCALZONE LATINO

€ 14,00

Crescenza, bresaola punta d'anca, rucola, pepe nero e olio BIO

Allergeni: Glutine, Latte e Derivati

PARTENOPEA

€ 14,00

Pomodoro, fior di latte, bufala campana DOP, salsiccia fresca, friarielli e olio BIO

Allergeni: Glutine, Latte e Derivati

TRULLETO

€ 16,00

Pomodoro, fior di latte, capocollo di Martina Franca IGP, pomodoro pachino, burratina pugliese e olio BIO

Allergeni: Glutine, Latte e Derivati

SAN CRISTOFORO

€ 16,00

Fior di latte, mortadella, burratina pugliese, gocce di patè d'oliva e pomodorino pachino

Allergeni: Glutine, Latte e Derivati



LE *Bianche*

BERGAMASCA

€ 13,00

Fior di latte, salsiccia fresca, formaggio Branzi e rosmarino

Allergeni: Glutine, Latte e Derivati

CAPRESE

€ 12,00

Fior di latte, pomodorino pachino, origano, basilico e olio EVO

Allergeni: Glutine, Latte e Derivati

4 FORMAGGI

€ 13,00

Fior di latte, formaggio Branzi, Grana Padano (in cottura), gorgonzola dolce e provola affumicata

Allergeni: Glutine, Latte e Derivati

MILANESE

€ 14,00

Fior di latte, prosciutto cotto, carciofini e provola affumicata

Allergeni: Glutine, Solfiti, Latte e Derivati



Dipinti **D'AUTORE**

TAGLIERE DIPINTO

€ 16,00

INSALATONA IN CROSTA

€ 16,00

Allergeni: Glutine, Solfiti, Frutta a Guscio, Latte e Derivati

LE DOC *Dipinte*

LA DONIZETTI

€ 16,00

Pomodoro, fior di latte, pomodorino pachino, burratina pugliese, mortadella, basilico e granella di pistacchio

Allergeni: Glutine, Solfiti, Frutta a Guscio e Derivati, Latte e Derivati

LA COLLEONI

€ 16,00

Fior di latte, bufala campana DOP, crudo di Parma, pomodorino pachino, gocce di basilico e olio BIO

Allergeni: Glutine, Latte e Derivati



LE *novità Dipinte*

DOLCE VITA

€ 18,00

Crema di crescenza, crema di tartufo, funghi porcini e scaglie di grana

Allergeni: Glutine, Solfiti, Latte e Derivati

FOCACCIA DEL CANTABRICO

€ 18,00

Datterini, fior di capperi, patè di olive, acciughe del Mar Cantabrico

Allergeni: Glutine, Pesce e Derivati

ANTONIO LOCATELLI

€ 18,00

Base bianca, porchetta, funghi porcini, scaglie di cacioricotta e semi di Chia

Allergeni: Glutine, Solfiti, Latte e Derivati, Frutta a Guscio



SERVIZIO E COPERTO

€ 2,50

I NOSTRI *Calzoni*

CALZONE LISCIO

€ 13,00

Fior di latte, prosciutto cotto e ricotta

Allergeni: Glutine, Latte e Derivati

CALZONE SALAMINO

€ 13,00

Fior di latte, salamino piccante e ricotta

Allergeni: Glutine, Latte e Derivati

CALZONE FARCITO

€ 14,00

Fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofini e ricotta

Allergeni: Glutine, Solfiti, Latte e Derivati

CALZONE PARTENOPEO

€ 14,00

Fior di latte, salsiccia fresca, friarielli e ricotta

Allergeni: Glutine, Solfiti, Latte e Derivati

I NOSTRI CALZONI SONO RICOPERTI DI POMODORO
E FORMAGGIO GRANA PADANO (IN COTTURA)



LE 4 PORTE

focaccine
Dipinte



SANT'AGOSTINO

€ 17,00

Salmone affumicato, stracciatella pugliese, guacamole, insalatina, semi di sesamo e olio BIO

Allergeni: Glutine, Solfiti, Sesamo, Latte e Derivati, Pesce e Derivati

SAN GIACOMO

€ 16,00

Crudo di Parma, fior di latte, pomodorino pachino, rucola e olio BIO

Allergeni: Glutine, Latte e Derivati

SAN LORENZO

€ 16,00

Capocollo di Martina Franca IGP, caciocavallo, pomodorino pachino, rucola e olio BIO al rosmarino

Allergeni: Glutine, Latte e Derivati

SANT'ALESSANDRO

€ 16,00

Mortadella, stracciatella pugliese, granella di pistacchi, insalatina e olio BIO

Allergeni: Glutine, Frutta a Guscio, Latte e Derivati

Bar



ACQUA 0,75 CL	€3,00
ACQUA 0,5 CL	€2,00
COCA COLA/ ZERO	€4,00
FANTA	€4,00
ARANCIATA LURISIA	€4,00
LIMONATA LURISIA	€ 4,00
CHINOTTO LURISIA	€ 4,00
SPRITE	€4,00
TEA PESCA/LIMONE	€4,00
DRINK	€8,00
CAFFÈ	€2,20
CAFFÈ DECAFFEINATO	€2,50
AMARO E LIQUORI	€5,00

LE NOSTRE *birre*

HIRTER KRAUTER RADLER 50 CL € 6,50

Hirter Radler è un prodotto naturale nato dalla miscela della birra Vol-Ibier e dalla limonata a base di erbe aromatiche. Genziana alpina, salvia e sambuco assieme a coriandolo e zenzero sono parte degli ingredienti che la rendono unica. Dal colore torbido naturale questa birra non contiene alcun dolcificante artificiale e perfino l'anidride carbonica non è stata aggiunta ma è frutto del processo di birrificazione. Bevanda dissetante nelle calde giornate estive.

BRAT 50 CL € 6,50

Brat è una birra chiara prodotta in Baviera secondo la «Legge di Purezza» del 1516, vale a dire prodotta solo con acqua, malto d'orzo e luppolo provenienti esclusivamente dalla Baviera e dall'Austria, senza nessun colorante o conservante aggiunto.

HIRTER 1270 50 CL € 6,50

L'utilizzo di puro luppolo aromatico in combinazione con il malto caramellato le conferisce un gusto delicatamente amaro di malto, sottolineato dal grado di saturazione finemente legato. La Hirter 1270 ha un aroma pieno e saporito al palato.

MAISEL'S WEISS ORIGINAL 50 CL € 6,50

Questa birra si presenta con un colore ambrato chiaro, leggermente torbido a causa dei lieviti in sospensione, ed una schiuma bianca, abbondante e persistente. Al naso si percepiscono note lievemente dolci di malto, sentori di agrumi e di lievito. In bocca emerge una iniziale nota dolce che lascia il posto a sentori di luppolo, frumento e lievito.

DOLOMITI PILS 33 CL € 5,00

Classica birra italiana dalla ricetta antica riadattata in chiave moderna. Molto equilibrata, piena e dissetante.

DOLOMITI OTTOGRADI 33 CL

€ 5,00

I lunghi tempi di fermentazione e di maturazione a basse temperature consentono di ottenere un lento affinamento organolettico che conferisce un'elevata intensità olfattiva e un gusto complesso e fruttato con note di mela, vaniglia e mandorla. Nel retrogusto emerge un floreale sentore di luppolo.

DOLOMITI ROSSA 33 CL

€ 5,00

La sua immagine ambrata ne determina le caratteristiche organolettiche, sentori tostati e caramellati, un gusto caldo e pieno. Ideale sia nelle grandi occasioni, ma anche per i momenti di relax.

DOLOMITI NON FILTRATA 33 CL

€ 5,00

Nata dall'antica cultura artigianale della Fabbrica di Pedavena, si presenta con un colore oro caldo, dai riflessi ambrati e dalla schiuma cremosa e persistente.

AMA BIONDA 35 CL

€ 6,50

Colore dorato brillante e schiuma compatta. Note fruttate e floreali grazie all'uso di miele da fiori d'arancio e alla lenta rifermentazione in bottiglia. Grande eleganza, armonia ed equilibrio al palato. Il luppolo chiude il sorso e invita a proseguire la bevuta.

AMA BRUNA 35 CL

€ 6,50

Ambrata, colore intenso e schiuma persistente. Bouquet aromatico intrigante. Morbida ed equilibrata, con piacevoli note tostate, sentori di frutta rossa e una leggera speziatura data dalla rifermentazione in bottiglia, che la rende ancor più interessante.

AMA BIANCA 35 CL

€ 6,50

Bianca, non filtrata, originale e freschissima. Coriandolo, bucce di arancia amara provenienti dal Sud Italia e un dry hopping con luppolo citra regalano un bouquet straordinario: lime, melone, pompelmo. passioni fruite note speziate e agrumate in bocca si trasformano in aromi freschi, intensi e inimitabili.

AMA IPA 35 CL

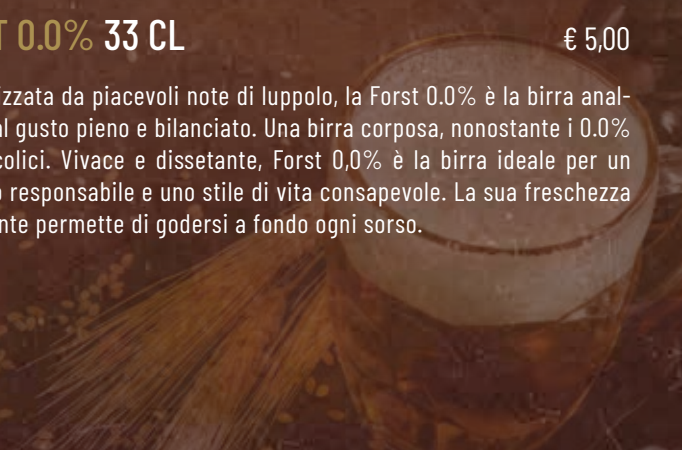
€ 6,50

IPA, dorata brillante con schiuma bianca, fine e persistente. Caratterizzata da importanti note agrumate e tropicali, un delicato floreale ed erbaceo si affianca alla resina. Un bel bouquet frutto del generoso dry hopping. Buona e rotonda l'amaro, delicata la componente maltata.

FORST 0.0% 33 CL

€ 5,00

Caratterizzata da piacevoli note di luppolo, la Forst 0.0% è la birra analcolica dal gusto pieno e bilanciato. Una birra corposa, nonostante i 0.0% gradi alcolici. Vivace e dissetante, Forst 0.0% è la birra ideale per un consumo responsabile e uno stile di vita consapevole. La sua freschezza rigenerante permette di godersi a fondo ogni sorso.



A stylized, light brown leaf logo with a central vein and several smaller veins branching out, positioned in the top left corner of the page.

*fare il pizzaiolo, non è
un semplice mestiere,
ma una passione!*

*Per me il gusto
è un'arte...*

*Si avvisa la gentile clientela NON È POSSIBILE
effettuare pagamenti con conti separati.*

Grazie per la collaborazione.



SEGUICI SUI SOCIAL:



Pizza Dipinta

CI TROVATE ANCHE SU



deliveroo