



by Puglia





MENU

My name is

Devito Giandonato

I was born in 1977. I am from Martina Franca, but I have been living in Bergamo for 10 years now. Here I met my partner, Giulia. In 2014 we had two beautiful twins, Angela e Sofia. I have a special relationship with pizza. I am always looking for the best ingredients. I started making pizza in my family's pizza restaurant in Martina Franca, Apulia, in 2001. Since then, I have never stopped striving to better myself in my profession. What I love about my job is evaluating, changing and experimenting with different kneading techniques based on climate changes.

My idea is to offer a

pizza made with high-quality ingredients and special consideration for everything good we produce in Apulia. The dishes are presented with a personal touch! Together with my partner, we have decided to create an unconventional space. This place represents me, in a simple but unique way.

LE CLASSICHE

Tradizionali

MARINARA

€ 10,00

Tomato sauce, garlic, oregano, basil

Allergens: *Gluten*

MARGHERITA

€ 11,00

Tomato sauce, mozzarella

Allergens: *Gluten, Milk and dairy products*

AL COTTO

€ 12,00

Tomato sauce, mozzarella, baked ham

Allergens: *Gluten, Milk and dairy products*

COTTO E FUNGHI

€ 13,00

Tomato sauce, mozzarella, baked ham, champignon mushrooms

Allergens: *Gluten, Sulphites, Milk and dairy products*

CAPRICCIOSA

€ 14,00

Tomato sauce, mozzarella, artichokes,
champignon mushrooms, baked ham, olives

Allergens: *Gluten, Sulphites, Milk and dairy products*

DIABOLETTA

€ 13,00

Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, bell peppers

Allergens: *Gluten, Milk and dairy products*

AI FUNGHI

€ 12,00

Tomato sauce, mozzarella, champignon mushrooms

Allergens: *Gluten, Sulphites, Milk and dairy products*

LA GOLOSA

€ 13,00

Tomato sauce, mozzarella, courgettes, shrimps

Allergens: *Gluten, Sulphites, Milk and dairy products, Fish and derivatives*

MEDITERRANEA

€ 14,00

Tomato sauce, mozzarella, olives, tuna, capers,
anchovies, Pachino tomatoes

Allergens: *Gluten, Sulphites, Milk and dairy products, Fish and derivatives*

NAPOLETANA

€ 12,00

Tomato sauce, mozzarella, anchovies, oregano

Allergens: *Gluten, Sulphites, Milk and dairy products, Fish and derivatives*

ORTOLANA

€ 14,00

Tomato sauce, mozzarella, seasonal vegetables,
Grana Padano cheese (added while cooking)

Allergens: *Gluten, Sulphites, Milk and dairy products*

PUGLIESE

€ 12,00

Tomato sauce, mozzarella, Tropea onions, oregano

Allergens: *Gluten, Sulphites, Milk and dairy products*

ROMANA

€ 12,00

Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, olives, oregano

Allergens: *Gluten, Sulphites, Milk and dairy products, Fish and derivatives*

SALAMINO

€ 12,00

Tomato sauce, mozzarella, spicy salami

Allergens: *Gluten, Sulphites, Milk and dairy products*

4 STAGIONI

€ 14,00

Tomato sauce, mozzarella, champignon mushrooms, artichokes, baked ham, spicy salami

Allergens: *Gluten, Sulphites, Milk and dairy products*

TONNO E CIPOLLE

€ 12,00

Tomato sauce, mozzarella, tuna, Tropea onions

Allergens: *Gluten, Sulphites, Milk and dairy products*

WURSTEL

€ 12,00

Tomato sauce, mozzarella, frankfurter

Allergens: *Gluten, Milk and dairy products*

LECINQUE

Regine

REGINA MARGHERITA

€ 12,00

Tomato sauce, mozzarella, Grana Padano cheese (added while cooking), basil, organic oil

Allergens: *Gluten, Milk and dairy products*

REGINA BUFALA

€ 14,00

Tomato sauce, mozzarella, DOP buffalo mozzarella from Campania, Pachino tomatoes, basil, Grana Padano cheese (added while cooking), organic oil

Allergens: *Gluten, Sulphites, Milk and dairy products*

REGINA ALICI

€ 14,00

Tomato sauce, mozzarella, anchovies, Grana Padano cheese (added while cooking), basil, organic oil

Allergens: *Gluten, Sulphites, Milk and dairy products, Fish and derivatives*

REGINA BURRATA

€ 14,00

Tomato sauce, mozzarella, burrata from Apulia, Pachino tomatoes, Grana Padano cheese (added while cooking), basil, organic oil

Allergens: *Gluten, Sulphites, Milk and dairy products*

REGINA GAMBERI

€ 15,00

Tomato sauce, mozzarella, shrimp tails, Pachino tomatoes, Grana Padano cheese (added while cooking), basil, organic oil

Allergens: *Gluten, Sulphites, Milk and dairy products, Fish and derivatives*

LE Speciali

TIROLESE

€ 14,00

Tomato sauce, mozzarella, speck, rocket

Allergens: Gluten, Milk and dairy products

PARMA

€ 14,00

Tomato sauce, mozzarella, dry cured Parma ham

Allergens: Gluten, Milk and dairy products

VALTELLINA

€ 14,00

Tomato sauce, mozzarella, eye of round bresaola, rocket, Grana Padano cheese flakes

Allergens: Gluten, Milk and dairy products

CALABRESE

€ 14,00

Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, nduja from Calabria, bell peppers

Allergens: Gluten, Milk and dairy products

CAMPANA

€ 14,00

Tomato sauce, mozzarella, fresh sausage, champignon mushrooms, olives

Allergens: Gluten, Sulphites, Milk and dairy products

LOMBARDA

€ 14,00

Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, sweet gorgonzola cheese, Tropea onions

Allergens: Gluten, Milk and dairy products

PIACENTINA

€ 14,00

Tomato sauce, mozzarella, bacon, champignon mushrooms, Grana Padano cheese (added while cooking)

Allergens: Gluten, Milk and dairy products

RUSTICA

€ 14,00

Tomato sauce, mozzarella, speck, frankfurter, Tropea onions, Grana Padano cheese (added while cooking)

Allergens: Gluten, Milk and dairy products

CONTADINA

€ 14,00

Basil pesto sauce, mozzarella, courgettes, boiled potatoes, Grana Padano cheese (added while cooking)

Allergens: Gluten, Milk and dairy products

LIGURE

€ 14,00

Tapenade, mozzarella, baked ham

Allergens: Gluten, Milk and dairy products

MASCALZONE LATINO

€ 14,00

Crescenza cheese, eye of round bresaola, rocket, black pepper, organic oil

Allergens: Gluten, Milk and dairy products

PARTENOPEA

€ 16,00

Tomato sauce, mozzarella, DOP buffalo mozzarella from Campania, fresh sausage, broccoli rabe, organic oil
Allergens: Gluten, Milk and dairy products

TRULLETO

€ 16,00

Tomato sauce, mozzarella, IGP capocollo from Martina Franca, Pachino tomatoes, burrata from Apulia, organic oil
Allergens: Gluten, Milk and dairy products

SAN CRISTOFORO

€ 16,00

Mozzarella, mortadella, burrata from Apulia, tapenade drops, Pachino tomatoes
Allergens: Gluten, Milk and dairy products



LE *Bianche*

BERGAMASCA

€ 13,00

Mozzarella, fresh sausage, Branzi cheese, rosemary
Allergens: Gluten, Milk and dairy products

CAPRESE

€ 12,00

Mozzarella, Pachino tomatoes, oregano, basil, extra virgin olive oil
Allergens: Gluten, Milk and dairy products

4 FORMAGGI

€ 13,00

Mozzarella, Branzi cheese, Grana Padano cheese (added while cooking), sweet gorgonzola cheese, smoked provola cheese
Allergens: Gluten, Milk and dairy products

MILANESE

€ 14,00

Mozzarella, baked ham, artichokes, smoked provola cheese
Allergens: Gluten, Sulphites, Milk and dairy products



Dipinti D'AUTORE

TAGLIERE DIPINTO

€ 16,00

Cured meat mix, focaccia

INSALATONA IN CROSTA

€ 16,00

Salad

Allergens: Gluten, Sulphites, Nuts, Milk and dairy products

LE DOC *Dipinte*

LA DONIZETTI

€ 16,00

Tomato sauce, mozzarella, Pachino tomatoes, burrata from Apulia, mortadella, basil, pistachios
Allergens: Gluten, Sulphites, Nuts, Milk and dairy products

LA COLLEONI

€ 16,00

Mozzarella, DOP buffalo mozzarella from Campania, dry cured Parma ham, Pachino tomatoes, basil drops, organic oil
Allergens: Gluten, Milk and dairy products



LE *novità Dipinte*

DOLCE VITA

€ 18,00

Crescenza cream, truffle cream, porcini mushrooms and parmesan flakes
Allergens: Gluten, Sulphites, Milk and dairy products

FOCACCIA DEL CANTABRICO

€ 18,00

Datterini tomatoes, caper flowers, olive pâté, anchovies from the Cantabrian Sea
Allergens: Gluten, Fish and derivatives

ANTONIO LOCATELLI

€ 18,00

White base, porchetta, porcini mushrooms, cacioricotta flakes and chia seeds
Allergens: Gluten, Sulphites, Milk and dairy products, Nuts



SERVICE AND COVER

€ 2,50

I NOSTRI *Calzoni*

CALZONE LISCIO

€ 13,00

Mozzarella, baked ham, ricotta

Allergens: *Gluten, Milk and dairy products*

CALZONE SALAMINO

€ 13,00

Mozzarella, spicy salami, ricotta

Allergens: *Gluten, Milk and dairy products*

CALZONE FARCITO

€ 14,00

Mozzarella, baked ham, champignon mushrooms, artichokes, ricotta

Allergens: *Gluten, Sulphites, Milk and dairy products*

CALZONE PARTENOPEO

€ 14,00

Mozzarella, fresh sausage, broccoli rabes, ricotta

Allergens: *Gluten, Sulphites, Milk and dairy products*

COVERED WITH TOMATO AND GRANA PADANO CHEESE
(ADDED WHILE COOKING)

LE⁴PORTE

focaccine
Dipinte



SANT'AGOSTINO

€ 17,00

Smoked salmon, stracciatella cheese from Apulia, guacamole, salad, sesame seeds, organic oil

Allergens: *Gluten, Sulphites, Sesame, Milk and dairy products, Fish and derivatives*

SAN GIACOMO

€ 16,00

Dry cured Parma ham, mozzarella,

Pachino tomatoes, rocket, organic oil

Allergens: *Gluten, Milk and dairy products*

SAN LORENZO

€ 16,00

IGP capocollo from Martina Franca, caciocavallo cheese,

Pachino tomatoes, rocket, organic rosemary oil

Allergens: *Gluten, Milk and dairy products*

SANT'ALESSANDRO

€ 16,00

Mortadella, Stracciatella cheese from Apulia,

pistachios, salad, organic oil

Allergens: *Gluten, Nuts, Milk and dairy products*

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

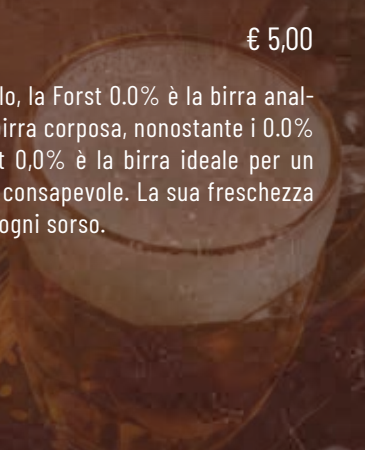
€ 6,50

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'amarrezza, 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.





*making pizza
is not just a job,
it is a **passion!**
for me,
taste is **art...***

Dear customers, please note that split bills are not available.

Thank you for your cooperation.



FOLLOW US ON SOCIAL MEDIA:



Pizza Dipinta

YOU CAN ALSO FIND US ON



deliveroo