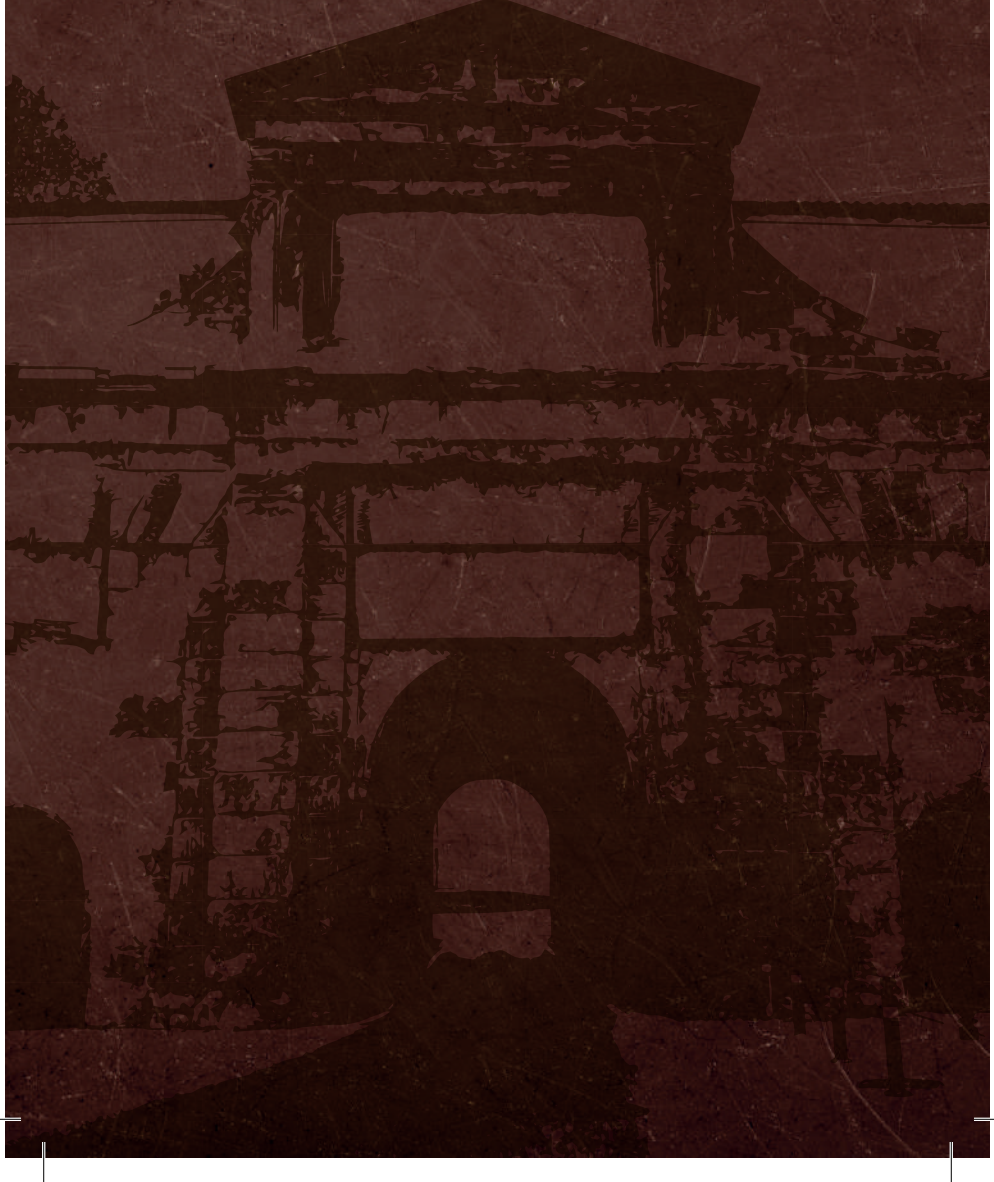
pizza dipinta

CITTA' ALTA

by Puglia



MENU

Mi chiamo

Devito Giandonato

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 — € 8,00
Pomodoro, aglio, origano e basilico
Allergeni: Glutine

MARGHERITA — € 9,00
Pomodoro e fior di latte
Allergeni: Glutine, Latte e Derivati

AL COTTO — € 10,00
Pomodoro, fior di latte e prosciutto cotto
Allergeni: Glutine, Latte e Derivati

COTTO E FUNGHI — € 11,00
Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto e funghi champignon
Allergeni: Glutine, Solfiti, Latte e Derivati

CAPRICCIOSA — € 13,00
Pomodoro, fior di latte, carciofini, funghi champignon, prosciutto cotto e olive
Allergeni: Glutine, Solfiti, Latte e Derivati

DIAVOLETTA — € 11,00
Pomodoro, fior di latte, salamino piccante e peperoni
Allergeni: Glutine, Latte e Derivati

AI FUNGHI — € 10,00
Pomodoro, fior di latte e funghi champignon
Allergeni: Glutine, Solfiti, Latte e Derivati

LA GOLOSA — € 12,00
Pomodoro, fior di latte, zucchine e gamberetti
Allergeni: Glutine, Solfiti, Latte e Derivati, Pesce e Derivati

MEDITERRANEA — € 13,00
Pomodoro, fior di latte, olive, tonno, capperi, acciughe e pomodorino pachino
Allergeni: Glutine, Solfiti, Latte e Derivati, Pesce e Derivati

NAPOLETANA — € 10,00
Pomodoro, fior di latte, acciughe e origano
Allergeni: Glutine, Solfiti, Latte e Derivati, Pesce e Derivati

ORTOLANA — € 13,00
Pomodoro, fior di latte, verdure di stagione e formaggio Grana Padano (in cottura)
Allergeni: Glutine, Solfiti, Latte e Derivati

PUGLIESE — € 10,00
Pomodoro, fior di latte, cipolla di Tropea e origano
Allergeni: Glutine, Solfiti, Latte e Derivati

ROMANA — € 10,00
Pomodoro, fior di latte, acciughe, capperi, olive e origano
Allergeni: Glutine, Solfiti, Latte e Derivati, Pesce e Derivati

SALAMINO — € 10,00
Pomodoro, fior di latte e salamino piccante
Allergeni: Glutine, Solfiti, Latte e Derivati

4 STAGIONI — € 13,00
Pomodoro, fior di latte, funghi champignon, carciofini, prosciutto cotto e salamino piccante
Allergeni: Glutine, Solfiti, Latte e Derivati

TONNO E CIPOLLE — € 10,00
Pomodoro, fior di latte, tonno e cipolle di Tropea
Allergeni: Glutine, Solfiti, Latte e Derivati

WURSTEL — € 10,00
Pomodoro, fior di latte e wurstel
Allergeni: Glutine, Latte e Derivati

LE CINQUE *Regine*

REGINA MARGHERITA — € 10,00
Pomodoro, fior di latte, formaggio Grana Padano (in cottura), basilico e olio BIO
Allergeni: Glutine, Latte e Derivati

REGINA BUFALA — € 13,00
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 — € 13,00
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 — € 13,00
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 — € 14,00
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 — € 13,00
Pomodoro, fior di latte, speck e rucola
Allergeni: Glutine, Latte e Derivati

PARMA — € 13,00
Pomodoro, fior di latte e crudo di Parma
Allergeni: Glutine, Latte e Derivati

VALTELLINA — € 13,00
Pomodoro, fior di latte, bresaola punta d'anca, rucola e Grana Padano a scaglie
Allergeni: Glutine, Latte e Derivati

CALABRESE — € 13,00
Pomodoro, fior di latte, salamino piccante, nduja calabrese e peperoni
Allergeni: Glutine, Latte e Derivati

CAMPANA — € 13,00
Pomodoro, fior di latte, salsiccia fresca, funghi champignon e olive
Allergeni: Glutine, Solfiti, Latte e Derivati

LOMBARDA — € 13,00
Pomodoro, fior di latte, salamino piccante, gorgonzola dolce e cipolla di Tropea
Allergeni: Glutine, Latte e Derivati

PIACENTINA — € 13,00
Pomodoro, fior di latte, pancetta, funghi champignon e Grana Padano (in cottura)
Allergeni: Glutine, Latte e Derivati

RUSTICA — € 13,00
Pomodoro, fior di latte, speck, wurstel, cipolla di Tropea e Grana Padano (in cottura)
Allergeni: Glutine, Latte e Derivati

CONTADINA — € 13,00
Pesto al basilico, fior di latte, zucchine, patate lesse e Grana Padano (in cottura)
Allergeni: Glutine, Latte e Derivati

LIGURE — € 13,00
Patè d'oliva, fior di latte e prosciutto cotto
Allergeni: Glutine, Latte e Derivati

MASCALZONE LATINO — € 13,00
Crescenza, bresaola punta d'anca, rucola, pepe nero e olio BIO
Allergeni: Glutine, Latte e Derivati

PARTENOPEA — € 13,00
Pomodoro, fior di latte, bufala campana DOP,
salsiccia fresca, friarielli e olio BIO
Allergeni: Glutine, Latte e Derivati

TRULLETTO — € 15,00
Pomodoro, fior di latte, capocollo di Martina Franca IGP,
pomodoro pachino, burratina pugliese e olio BIO
Allergeni: Glutine, Latte e Derivati

SAN CRISTOFORO — € 15,00
Fior di latte, mortadella, burratina pugliese,
gocce di patè d'oliva e pomodorino pachino
Allergeni: Glutine, Latte e Derivati

LE *Bianche*

BERGAMASCA — € 12,00
Fior di latte, salsiccia fresca,
formaggio Branzi e rosmarino
Allergeni: Glutine, Latte e Derivati

CAPRESE — € 10,00
Fior di latte, pomodorino pachino, origano,
basilico e olio EVO
Allergeni: Glutine, Latte e Derivati

4 FORMAGGI — € 12,00
Fior di latte, formaggio Branzi, Grana Padano (in cottura),
gorgonzola dolce e provola affumicata
Allergeni: Glutine, Latte e Derivati

MILANESE — € 13,00
Fior di latte, prosciutto cotto, carciofinl
e provola affumicata
Allergeni: Glutine, Solfiti, Latte e Derivati

Dipinti D'AUTORE

TAGLIERE DIPINTO — € 15,00

INSALATONA IN CROSTA — € 15,00
Allergeni: Glutine, Solfiti, Frutta a Guscio, Latte e Derivati

LE DOC *Dipinte*

LA DONIZETTI — € 15,00
Pomodoro, fior di latte, pomodorino pachino,
burratina pugliese, mortadella, basilico
e granella di pistacchio
Allergeni: Glutine, Solfiti, Frutta a Guscio e Derivati, Latte e Derivatl

LA COLLEONI — € 15,00
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 cappero, patè di olive, acciughe del Mar Cantabrico
Allergeni: Glutine, Latte e Derivati, 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 — € 11,00
Fior di latte, prosciutto cotto e ricotta
Allergeni: Glutine, Latte e Derivati

CALZONE SALAMINO — € 11,00
Fior di latte, salamino piccante e ricotta
Allergeni: Glutine, Latte e Derivati

CALZONE FARCITO — € 13,00
Fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofini e ricotta
Allergeni: Glutine, Solfiti, Latte e Derivati

CALZONE PARTENOPEO — € 13,00
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 — € 16,00
Salmone affumicato, stracciatella pugliese, guacamole, insalatina, semi di sesamo e olio BIO
Allergeni: Glutine, Solfiti, Sesamo, Latte e Derivati, Pesce e Derivati

SAN GIACOMO — € 15,00
Crudo di Parma, fior di latte, pomodorino pachino, rucola e olio BIO
Allergeni: Glutine, Latte e Derivati

SAN LORENZO — € 15,00
Capocollo di Martina Franca IGP, caciocavallo, pomodorino pachino, rucola e olio BIO al rosmarino
Allergeni: Glutine, Latte e Derivati

SANT'ALESSANDRO — € 15,00
Mortadella, stracciatella pugliese, granella di pistacchi, insalatina e olio BIO
Allergeni: Glutine, Frutta a Guscio, Latte e Derivati

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

Per me il gusto è un'arte...

pizza dipinta

CITTA' ALTA

by Puglia

SEGUICI SUI SOCIAL:

Pizza Dipinta

CI TROVATE ANCHE SU deliveroo