

Pizza & re

"Fatte 'na pizza c'a
pummarola 'ncoppa,
vedrai che il mondo
ti sorriderà"

Pino Daniele

seguici su



MENÙ



Pizza & Core

MENU

bevande

ACQUA 0,75L	2.00
COCA COLA	2.50
FANTA	2.50
THE PESCA/ LIMONE	2.00
APEROL SPRITZ	5.00

dessert

DOLCE DELLA CASA [RIVOLGERSI AL PERSONALE PER LA PROPOSTA DEL GIORNO]	4.00
TORTINO CON CUORE DI CIOCCOLATO, CIOCCOLATO BIANCO O PISTACCHIO	4.00
PASTIERA NAPOLETANA HOME MADE	4.00
BABA'	4.00
PIZZA ALLA NUTELLA	4.00
CANNOLO (1PZ.)	4.00
BON BON CIOCCOLATO (8PZ.)	3.50
BON BON PISTACCHIO (8PZ.)	4.00
GELATINI DAI DAI (1PZ.)	1.50

aggiunte

* Coperto	+1.50
* Aggiunta ingredienti (il prezzo varia in base all'ingrediente aggiunto)	+0.50 / +3.00
* Impasti alternativi	+1.50
* Supplemento mozzarella senza lattosio	+1.50
* Supplemento base pizza senza glutine (surgelata)	+2.50
* Supplemento ciotolina salsa singola	+0.50
* Ogni pizza puo' essere condita con il cornicione ripieno di ricotta o philadelphia	+1.50
* Preparazione: Farina 00 e una percentuale di farina tipo 1, acqua, sale e lievito di birra	
* Tutte le nostre pizze contengono Glutine.	
* È possibile variare i gusti delle pizze per un massimo di N° 2 ingredienti	





PIZZE SPECIALI

Vesuvio	9.00
Pom. schiacciato a mano, bufala Campana DOP, salsiccia picc. stagionata, nduja, olio picc. e basilico.	
Alici	9.50
Salsa di datterino giallo, bufala Campana DOP, alici del Cantabrico, olio e basilico.	
Antica	8.50
Base bianca, bufala Campana DOP, pomodorino, origano, olio all'aglio (fuori cottura: crudo di Parma e grana), olio e basilico.	
Angelo	8.00
Salsa di datterino giallo, (fuori cottura: stracciatella, pomodori semi secchi, e rucola).	
Pistacchio	9.00
Base bianca, (fuori cottura: stracciatella, crema di pistacchio, mortadella e granella di pistacchio), olio e basilico.	
Nduja	8.00
Pomodoro datterino giallo in salsa, fior di latte, nduja, cacio ricotta, olio e basilico.	
L'Abbraccio e mamma'	10.00
Salsa al ragu', bufala Campana DOP, cornicione di ricotta, polpettine di carne home-made, olio e basilico.	
Pizza & Core	9.00
Base bianca, patate con rosmarino, salsiccia di maiale, (fuori cottura: ciliegine di bufala), olio e basilico.	
Pizza frita	6.00
Ripieno di pomodoro San Marzano, fior di latte, ricotta, cicoli, pepe e basilico.	
Marinara speciale	7.50
Pomodoro schiacciato a mano, alici del Cantabrico, capperi, olive taggiasche, origano, olio all'aglio e basilico.	
Tartufella	7.00
Base bianca, crema al tartufo, stracciatella, (fuori cottura: pancetta), olio e basilico.	
Paestum	12.00
Base bianca, (fuori cottura: black angus, cipolla croccante, pomodorini confit, pesto di basilico).	
Sophia Loren	8.00
Base bianca (fuori cottura: crudo di Parma, chips di zucchine, crema di parmigiano, paprika dolce), olio e basilico.	
Estiva	8.00
Pom. schiacciato a mano, (fuori cottura: stracc., capocollo, datt. giallo, granella di pistacchio), olio e basilico.	
De Sica	8.00
Base al pesto genovese, provola di bufala aff., tocchetti di melanzane fritte, pomodorini e grana, olio e basilico.	
A'Malafemmina	12.00
Salsa di datterino giallo, porcini, guanciale, fior di latte, (fuori cottura: stracc. e scaglie di tartufo nero estivo), olio e basilico.	
Mergellina	9.00
Base bianca, zucchine grattugiate, (fuori cottura: salmone affumicato, datterino giallo, pepe rosa), olio e basilico.	
Cuore di zucca	9.00
Crema di zucca, pancetta croccante, fior di latte, stracciatella, olio e basilico.	
La Bomba di Maradona	10.00
Base bianca, (fuori cottura: mortadella, crocchette di patate, crema di parmigiano, polvere di peperone crusco), olio e basilico.	
Carbonara	9.00
Base bianca, guanciale croccante, pepe, (fuori cottura: fuorlo d'uovo pastorizzato, pecorino romano, olio e basilico).	
Mediterranea	10.00
Crema di pomodoro secco, asparagi, fior di latte, tarallo sbriciolato in uscita, olio e basilico.	
Murgiana 2.0	11.00
Base bianca, crema di fave con cicorie, guanciale croccante, , olio e basilico.	
Abbraccio della Nonna	12.00
Salsa ragu' con polpette di carne sbriciolate, (fuori cottura: stracciatella e pallone di gravina, olio e basilico)	

Pizza & Core

Via Centonze, 2
Altamura

PIZZE CLASSICHE

Margherita	5.00
Pomodoro S. Marzano, fior di latte, olio e basilico.	
Margherita Gialla	6.00
Salsa di datterino giallo, fior di latte, olio e basilico.	
Diavola	6.50
Pomodoro S. Marzano, fior di latte, salsiccia piccante stagionata, olio piccante e basilico.	
Fume'	7.50
Pomodoro S. Marzano, provola di Bufala DOP affumicata, speck, pepe, olio e basilico.	
4 Stagioni	6.50
Pom. S. Marzano, fior di latte, funghi champignon, carciofi, olive taggiasche, prosc. cotto, olio e basilico.	
Wurstel e patatine	6.00
Pomodoro S. Marzano, fior di latte, wurstel e patatine.	
Vegetariana	6.00
Base bianca, zucchine e melanzane grigliate, pomodorino, olio e basilico.	
Fior di formaggi	6.50
Base bianca, provola di Bufala DOP affumicata, gorgonzola, scaglie di grana, olio e basilico.	
Bufalina	7.50
Pomodoro San Marzano, bufala campana DOP, olio e basilico.	
Bufalina e norcia	8.50
Pomodoro San Marzano, bufala campana DOP, salsiccia di norcia, olio e basilico.	
Bufalina gialla	8.50
Salsa di datterino giallo, bufala campana DOP, olio e basilico.	
Tonnosa	6.50
Pomodoro San Marzano, fior di latte, cipolla stufata, tonno, olive taggiasche, origano, olio e basilico.	
Murgiana	7.50
Base bianca, pom. datterino, salsiccia fresca, friarielli napoletani (in alternativa funghi cardoncelli) e olio picc.	
Bresaola	7.00
Base bianca, bresaola, rucola, grana, olio e limone.	
Philadelphia	7.00
Pomodoro San Marzano, fior di latte, [fuori cottura: pancetta, philadelphia e noci], olio e basilico.	
Calzone semplice	4.00
Pomodoro San Marzano, fior di latte, olio e basilico.	
Calzone farcito	6.00
Pomodoro San Marzano, fior di latte, salame Napoli, prosciutto cotto e basilico.	

 SERVIZIO A DOMICILIO
080 809 7283



pizzeria con posti
a sedere, pranzo e cena,
asporto e domicilio

MENÙ

starter

Olive verdi / Anacardi	2.00	Tagliere di salumi e verdure (x2 persone)	10.00
Mortadella arrosto	5.00	Carpaccio di black angus (x2 persone)	10.00
Patatine a barchetta	4.00	Carpaccio di Tonno rosso (x2 persone)	10.00
Pettoline	4.00	TRIS DI MONTANARINE (Pizzette fritte)	
Frittatine napoletane (4pz)	5.00	M1 Pom. S. Marzano, Parmigiano e basilico	4.00
Straccetti di pollo	4.50	M2 Condite a fantasia dello chef	5.00
Straccetti di pollo alla paprika	5.00		

insalate

I1	Insalata, pollo grigliato, fior di latte, bacon croccante e olive taggiasche	7.00
I2	Insalata, radicchio, carote, pomodorini, fior di latte, tonno e noci	7.00
I3	Insalata, pomodorini, salmone aff., philadelphia e granella di pistacchio	7.50

hamburger

*HAMBURGER 200 gr. con contorno di patatine fritte

H1 *	Sandwich con hamburger, insalata, cipolla caram., pancetta e salsa barbecue	8.00
H2 *	Doppio hamburger al piatto con Insalata e pomodoro	10.00
H3 *	Sandwich con hamburger, bufala, pomodori secchi e rucola	8.00
H4 *	Sandwich con hamburger cheddar, pomodoro verde, bacon, salsa tartara	8.00
H5 *	Sandwich con doppio hamburger, crema di pistacchio, stracciatella e mortadella	12.00
H6 *	Panino con polpo: stracciatella, pomodori secchi, rucola, contorno di patate al forno	12.00

secondi

T1	Tagliata di pollo con granella di pistacchio e contorno di verdure grigliate	12.00
T2	Tagliata di manzo con contorno di rucola e patate al rosmarino	14.00



SELEZIONE BIRRE



cl. 20 € 2,50
cl. 40 € 4,00

FORST KRONEN

Origine: Italia

Stile: Export

Gradi alc.: 5,2% vol

Fermentazione: Bassa

Colore: Giallo paglierino



cl. 20 € 3,50
cl. 40 € 6,50

MENABREA ROSSA DOPPIO MALTO

Origine: Italia

Stile: Bock

Gradi alc.: 7,5% vol

Fermentazione: Bassa

Colore: Rossa

BITBURGER

Provenienza: Germania

Fermentazione: Bassa

Stile: Pilsner

Grad. Alc./Vol: 4,8%

Colore: paglierino brillante

Aspetto: meravigliosi riflessi dorati su una spuma bianca, fine, compatta e persistente.

Olfatto: eleganti e delicati sentori erbacei del luppolo con lievi note di lievito.

Gusto: consistenza vellutata con netto e fine sapore di luppolo, piacevolmente amarognolo e ben equilibrato con i sentori rotondi del malto. Piacevolmente rinfrescante.

Note generali: una classica premium-pils di gran pregio e tradizione. Prodotta con puro malto d'orzo, acqua oligominerale e luppolo pregiatissimo. (nel rispetto della legge di purezza del 1516)

cl. 33 € 2,50

ESTRELLA GALICIA SENZA GLUTINE

Provenienza: Spagna

Fermentazione: bassa

Stile: lager speciale (senza glutine)

Grad. Alc./Vol: 5,5%

Colore: dorato brillante Aspetto: dorato

Malto: pilsen e tostati

Luppolo: Nugget, perle, hallertau

IBU: 25

Olfatto: Ricorda l'orzo e il malto da cui proviene, con note tostate che evocano la frutta secca.

Gusto: in bocca ha un gusto neutro e leggero con una marcata nota luppolata.

Note generali: vanta il marchio di "spiga sbarrata" che garantisce che il prodotto è autorizzato dalla face (federazione spagnola per la celachia) questa birra si ottiene applicando un enzima che rompe la catena di alcune proteine durante il processo produttivo tra cui quella del glutine.

cl. 33 € 4,00



SUD DI BALADIN

Provenienza: Italia - Piemonte

Fermentazione: Alta

Stile: Witbier

Grad. Alc./Vol: 4,5%

Colore: giallo opalescente

Aspetto: schiuma bianca e compatta.

IBU: 12-12

Olfatto: al naso con note marcate di cereale e aromi agrumati di mandarino e coriandolo.

Gusto: in bocca gli aromi agrumati, ben equilibrati con i sentori di cereali che si fondono alle delicate note di buccia di arancia bruciata esaltate dal lievito Baladin.

Note generali: 100% italiana

L'acqua delle Alpi Marittime, si miscela con il malto d'orzo prodotto in Basilicata, con gli agrumi (limone, arancia, mandarino e bergamotto) della Sicilia, Calabria, Campania e Puglia, il coriandolo delle Marche e si completa con il frumento, il luppolo e il lievito piemontese.

cl. 33 € 5,00

FRANZISKANER

Provenienza: Germania (Monaco)

Fermentazione: Alta

Stile: Hefe-Weisse

Grad. Alc./Vol: 5%

Colore: giallo citrino opalescente

Aspetto: una briosa effervescenza ed una spuma abbondante, soffice, di buona persistenza ed aderenza. Velata per la presenza del lievito.

Olfatto: di caratteristica vena agrumata e fruttata con un penetrante sentore di lievito ed un'aroma floreale e speziato.

Gusto: corpo morbido di media struttura, fresca leggera e fruttata. Delicatamente acidula, particolarmente rinfrescante e dissetante. Retrogusto pulito ed abbastanza lungo.

Note generali: prodotta nel rispetto della legge di purezza, la sua origine risale al 1363 a Monaco accanto ad un monastero francescano è una tra le più fragranti birre di frumento che si possono gustare.

cl. 50 € 4,50



PUNK IPA

cl. 33 € 4,50



Origine: Scozia
Fermentazione: alta
Stile: India pale ale
Grad. Alc./Vol: 5,6%
Colore: oro
Aspetto: presenta un'impercettibile velatura con schiuma cremosa e compatta di buona struttura e permanenza.
Malto: Extra pale
Luppolo: Chinook, Ahtanum, Amarillo, Cascade, Simcoe, Nelson, Saavin.
IBU: 35
Olfatto: un'esplosione di frutta tropicale avvolta da note agrumate di pompelmo, litchi e ananas.
Gusto: conferma il piacevole carattere fruttato, esotico e tropicale, di grande impatto aromatico, con una preziosa fusione di malto e luppolo. Finale lungo fragrante ed erbaceo.
Note generali: la birra fiore all'occhiello del birrifico, sinonimo di birra artigianale e di insurrezione contro il prodotto in serie, industriale; mirato a migliorare la percezione della qualità.

QUARANTOT

cl. 33 € 6,50



Provenienza: Italia - Milano
Fermentazione: Alta
Stile: Double IPA
Grad. Alc./Vol: 8%
Colore: Oro Carico
Aspetto: Il flusso esibisce una luminosa tonalità ambra chiara, montando schiume fitte cremose e durevoli.
Malto: Pilsner e Pale
Luppolo: Chinook, Citra, Simcoe, Amarillo.
IBU: 140
Olfatto: Caramello, biscotto e miele tengono la nota di fondo, dove l'esplosione dei luppoli aromatici ne esaltano le note fruttate (pesca, maracuja e mango), floreali (gelsomino) e resine boschive.
Gusto: Partenza abbozzata che sfonda un'estensione interessante di frutta tropicale e agrumi, che senza scivolare nella sciocchezza, ritarda il rilascio amaricante accompagnando la bevuta ad un finale di grande equilibrio.
Note generali: Un'egregia interpretazione dello stile più caratteristico americano, imponendosi da subito nelle classifiche di gradimento internazionali.

LEFFE ROUGE

cl. 33 € 4,00



Provenienza: Belgio
Fermentazione: Alta
Stile: Abbazia (Double)
Grad. Alc./Vol: 6,6%
Colore: Ambrato
Aspetto: risplende nella sua veste ambrata coperta da una schiuma densa, fitta e compatta di buona durata.
Olfatto: particolarmente complesso e squisitamente raffinato, ricco di aromi fruttati e sensazioni speziate con delicate note tostate.
Gusto: il suo gusto amaro è elegantemente controbilanciato da aromi di buccia d'arancia, semi di coriandolo e malto tostato.
Note generali: Inbev ha raccolto il testimone perpetuato nei secoli dall'abbazia di Leffe e ripreso dalla stessa dopo la sua rinascita (1952), facendo rivivere la sua lunga tradizione birraria.

CHARLES QUINT ROUGE

cl. 33 € 5,00



Provenienza: Belgio
Fermentazione: Alta
Stile: Belgian red ale
Grad. Alc./Vol: 8,5%
Colore: Rosso rubino
Aspetto: Luminoso e spettacolare, cromature ambra- e rubino coperte da una spuma decisamente compatta e cremosa, di media effervescenza.
Olfatto: Un profumo ricco e persistente con note di tostatura, ma anche dolci e calde del malto e frutti di bosco.
Gusto: Pieno e fruttato, di grande struttura in un morbido ed avvolgente equilibrio.
Note Generali: La Brasserie Haacht lancia questo prodotto nel 1978, in occasione del cinquecentenario della nascita di Carlo V.

ALMA

cl. 40 € 7,00



Birrifico: Vertiga
Provenienza: Italia
Fermentazione: Alta
Stile: West Coast Ipa
Grad. Alc./Vol: 6,3%
Colore: dorato intenso
IBU: 45
Aspetto: schiuma avorio e cremosa
Olfatto: Al naso presenta aromi fruttati e agrumati che ricordano la frutta a pasta gialla e la frutta esotica.
Gusto: I luppoli americani ne caratterizzano il gusto, ricco di sentori esotici che lasciano spazio ad un finale avvolgente con chiusura in equilibrio tra il dolce del malto e l'amaro del luppolo.

LEFFE BLONDE

cl. 33 € 4,00



Provenienza: Belgio
Fermentazione: alta
Stile: Abbazia (blonde)
Grad. Alc./Vol: 6,6%
Colore: dorato intenso
Aspetto: spuma fine e consistente, candida e di buona aderenza. Perlage ricco e di buona durata.
Olfatto: intenso armonico con belle note maltate e piacevoli sentori delicatamente luppolati ed erbacei.
Gusto: di buon corpo ed ampia struttura, morbido ed in equilibrio tra la dolcezza del malto e le sensazioni amaricanti del luppolo la cui vena amarognola prevale nel retrogusto.
Note generali: l'abbazia di Leffe sulle rive della Mosella fu fondata nel 1152. Negli archivi storici i primi cenni della produzione brassicola risale al 1240.

28 SUPER

cl. 33 € 4,00



Provenienza: Belgio (prodotta in Italia)
Fermentazione: Alta
Stile: Extra strong ale
Grad. Alc./Vol: 9,5%
Colore: oro carico
IBU: 40
Aspetto: schiuma non molto densa di media persistenza con sfumature brillanti che traspaiono da una velatura appena percettibile.
Olfatto: evidenti gli accattivanti sentori di miele, malto, vaniglia e frutti di sottobosco, essenzialmente dovuti al luppolaggio aromatico a freddo.
Gusto: impatto biscottato e gradevolmente resinoso che spazia su una dolcezza agrumata ed una successiva ampiezza aromatica che persiste sul finale.
Note generali: una birra «forte» innovativa ed elegante prodotta utilizzando un ceppo di lievito solitamente impiegato per la spumantizzazione, non filtrata e non pastorizzata.

Pizza & Core