

doppio ZERO

PIZZERIA FOCACCERIA
FRIGGITORIA PUCCERIA

Menù SALA



siamo **NOI**

Siluri

"00" BLU DENTRO: pomodoro / fiordilatte di Gioia del Colle / gorgonzola / noci FUORI: speck / rucola	€ 7,00
"00" BIANCO DENTRO: pomodoro / fiordilatte di Gioia del Colle FUORI: crudo di Parma 18 mesi exquisitus	€ 7,50
"00" ROSSA DENTRO: fiordilatte di Gioia del Colle / pomodoro fresco / stracciatella FUORI: capocollo di Martina Franca	€ 7,50
"00" DORATO DENTRO: fiordilatte di Gioia del Colle / pistacchio / provolone FUORI: mortadella	€ 8,00
"00" VIOLA DENTRO: pomodoro / fiordilatte di Gioia del Colle FUORI: lardo di colonnata/glassa di aceto balsamico / grana a scaglie	€ 8,00
"00" GIALLO DENTRO: fiordilatte di Gioia del Colle / stracciatella / speck FUORI: radicchio / grana	€ 8,00

Fritti

ARANCINI (4 Pz.) Classici	€ 4,00
Crema e granella di pistacchio	€ 6,00
Fonduta di parmigiano e granella di mandorle	€ 6,00
CROCCHETTE (6 Pz.) Classiche	€ 4,00
Crema e granella di pistacchio	€ 6,00
Fonduta di parmigiano e granella di mandorle	€ 6,00
POLPETTE (6 Pz.)	€ 5,00
PATATINE* media	€ 4,50
PATATINE* grande	€ 7,00

*articolo surgelato

N.B.: La modifica degli ingredienti comporta una variazione del prezzo.

Taglieri

Accurata selezione di salumi regionali e nazionali per soddisfare i più esigenti palati € 18,00

Pizze

MARGHERITA <i>Pomodoro / fiordilatte di Gioia del Colle</i>	€ 5,00
DIAVOLA <i>Pomodoro / fiordilatte di Gioia del Colle / salsiccia piccante</i>	€ 6,50
CAPRESE <i>Fiordilatte di Gioia del Colle / pomodorino fresco / olio extravergine d'oliva / origano</i>	€ 6,50
MARGHERITA DEL NUOVO MILLENNIO <i>Pomodoro / fiordilatte di Gioia del Colle / Grana Padano grattugiato in cottura / basilico / olio extravergine d'oliva</i>	€ 6,50
NAPOLI <i>Pomodoro / fiordilatte di Gioia del Colle / acciughe / capperi / origano</i>	€ 6,50
LIMONE <i>Fiordilatte di Gioia del Colle / cotto / insalata / succo di limone</i>	€ 7,00
CAPRICCIOSA <i>Pomodoro / fiordilatte di Gioia del Colle / prosciutto cotto / carciofi / funghi / salsiccia piccante / olive</i>	€ 7,00
BURGHI <i>Pomodoro / fiordilatte di Gioia del Colle / wurstel / patatine*</i>	€ 7,00
4 FORMAGGI <i>Fiordilatte di Gioia del Colle / Emmental / scamorza stagionata / provola affumicata / gorgonzola</i>	€ 7,00
ORTOLANA <i>Pomodoro / fiordilatte di Gioia del Colle / melanzane / zucchine / peperoni</i>	€ 7,00
BOSCAIOLA <i>Pomodoro / fiordilatte di Gioia del Colle / cotto / funghi champignon / panna</i>	€ 7,50
BUFALA <i>Pomodoro / mozzarella di bufala</i>	€ 7,50
CRUDO <i>Pomodoro / fiordilatte di Gioia del Colle / crudo di Parma 18 mesi (Exquisitus)</i>	€ 8,00
FUME' <i>Pomodoro / fiordilatte di Gioia del Colle / speck / scamorza affumicata</i>	€ 8,00
CRUDAIOLA <i>Base ciccio / pomodorino fresco / fiordilatte di Gioia del Colle / crudo di Parma 18 mesi (Exquisitus) / rucola / grana</i>	€ 8,00
PRINCIPESSA <i>Pomodoro / fiordilatte di Gioia del Colle / crudo di Parma 18 mesi (Exquisitus) / panna</i>	€ 8,50

*articolo surgelato

N.B.: La modifica degli ingredienti comporta una variazione del prezzo.

Pizze Speciali

NOCI <i>Fiordilatte di Gioia del Colle / gorgonzola / noci</i>	€ 7,50
PORCINI E SALSICCIA FRESCA <i>Pomodoro/ fiordilatte di Gioia del Colle/ salsiccia fresca / porcini sott'olio dolomiti</i>	€ 8,00
DIAVOLACCIA <i>Pomodoro/ fiordilatte di Gioia del Colle / salsiccia piccante / gorgonzola / rucola</i>	€ 8,00
CAPOCOLLO <i>Pomodoro/ fiordilatte di Gioia del Colle / capocollo di Martina Franca / rucola</i>	€ 8,00
PANCIOTTA <i>Pomodoro/ fiordilatte di Gioia del Colle / pancetta / stracchino / radicchio / grana</i>	€ 8,50
DOPPIO ZERO <i>Fiordilatte di Gioia del Colle / pomodorino fresco / salsiccia fresca / stracciatella / rucola</i>	€ 9,00
DOPPIO ZERO 2.0 <i>Salsiccia fresca/ salsiccia piccante / funghi champignon / burratina / basilico</i>	€ 10,00
BACON CROCCANTE <i>Fiordilatte di Gioia del Colle / bacon croccante / rucola / crema di zucca / stracciatella</i>	€ 11,50
SAPORI DI PUGLIA <i>Fiordilatte di Gioia del Colle / porcini sott'olio dolomiti / pomodorini / capocollo di Martina Franca / burratina / rucola</i>	€ 11,50
BUFALA RIVISITATA <i>Fiordilatte di Gioia del Colle / fiaschetto/ pomodorino / crudo di Parma 18 mesi (Exquisitus) / bufala 250gr. / basilico</i>	€ 12,00
CUOR DI BURRATA <i>Datterino rosso / mozzarella ciliegino / crudo di Parma 18 mesi Exquisitus / burratina 250gr.</i>	€ 12,00
SALMONE <i>Fiordilatte di Gioia del Colle / salmone affumicato / philadelphia / granella di pistacchio</i>	€ 14,00
MORTAZZA <i>Fiordilatte di Gioia del Colle / mortadella / stracciatella / crema di pistacchio / crocchette</i>	€ 14,00

*articolo surgelato

N.B.: La modifica degli ingredienti comporta una variazione del prezzo.

Pala

Ad estro del " Mastro Pizzaiolo" (Minimo 4 Persone)

da € 30,00 a € 40,00

Pucce Gourmet

LOMBARDA <i>Wurstel e patatine*</i>	€ 5,00
ABRUZZESE <i>Uccelletti e patatine*</i>	€ 5,00
PIEMONTESE <i>Bresaola/rucola e grana</i>	€ 6,00
UMBRA <i>Salsiccia fresca / insalata / patatine* / scamorza affumicata</i>	€ 7,50
EMILIANA <i>Pomodorino / fior di latte di Gioia del Colle / crudo di parma 18 mesi exquisitus / rucola / grana</i>	€ 7,50
TOSCANA <i>Hamburger di chianina 200gr./ burratina / granella e crema di pistacchio</i>	€ 10,00
PUGLIESE <i>Capocollo di Martina Franca/ pomodori secchi / stracciatella e mandorle</i>	€ 10,00

Aggiunta Salse € 0,20

Aggiunta farciture bordo con ricotta € 2,00

Variatione impasto € 1,50

Coperto € 2,00

*articolo surgelato

N.B.: La modifica degli ingredienti comporta una variazione del prezzo.

Birre alla Spina



KROMBACHER PILS

cl. 20 € 2,50 cl. 40 € 5,00

Colore chiaro, lucido e dorato, schiuma solida e compatta. Al naso sprigiona un aroma gradevole di luppolo e fiori. Il gusto finissimo e frizzante si diffonde piacevolmente sul palato con accenti freschi, dolci e delicati. La sottile nota amara si rivela soprattutto nel "gran finale" con un piacevole e fresco retrogusto. La Krombacher Pils offre un'esperienza fresca e naturale con un aroma speziato e raffinato.



GERMANIA



STILE PILS

ALC. VOL. 4,8 %



KROMBACHER WEISS

cl. 30 € 4,00 cl. 50 € 6,50

Colore: dorato. Intensità olfattiva: pieno, frizzante. Finezza olfattiva: normale. Frizzantezza: piena. Corpo: dal gusto pieno, rinfrescante. Amaro: rinfrescante e fruttoso. Equilibrio gustativo: giusto. Ricchezza retrolfattiva: ristretta. Persistenza retrolfattiva: sufficiente.



GERMANIA



STILE WEISSE

ALC. VOL. 5,3 %



RHENANIA ALT

cl. 20 € 3,00 cl. 40 € 6,00

Dal colore ambrato e dal carattere raffinato accompagnato da una nota maltata discreta che offre un'esperienza di gusto originale e dalla notevole bevibilità.



GERMANIA



STILE ALTBIER

ALC. VOL. 4,8 %

Birre in Bottiglia



BIRRA SALENTO AGRICOLA

€ 4,50

Birra di colore oro chiaro in stile Lager in bassa fermentazione. Agricola si caratterizza per una bianca schiuma compatta, un corpo rotondo ed un amaro ben bilanciato.

 ITALIA



STILE HELLES

ALC.VOL.5%

CL.33



BIRRA SALENTO AGRICOLA AMBRATA

€ 5,00

Birra di ispirazione tedesca caratterizzata da pronunciati toni maltati. Il colore va dall'ambrato carico al ramato scuro, con una schiuma color avorio. Il malto utilizzato conferisce a questa birra note di crosta di pane, caramello e frutta secca, prugna sul finale. L'amaro sostiene i gusti del malto permettendo però alla dolcezza di restare sul finale. Birra strutturata ma al contempo facile da bere.

 ITALIA



STILE VIENNA
LAGER

ALC.VOL.6,5%

CL.33



BIRRA SALENTO IGEA

€ 5,00

Golden Ale dal colore dorato brillante, altamente digeribile e fresca. La bevuta è facile e piacevole, un'iniziale tono maltato sfocia in una sensuale freschezza agrumata data dai luppoli inglesi e americani, e dalle nostre spezie. Il processo di produzione e le materie prime di altissima qualità, rendono questa birra speciale nella sua semplicità.

 ITALIA



STILE GOLDEN ALE

ALC.VOL.5,3%

CL.33



BIRRA SALENTO LAGUNA BEACH

€ 7,00

American IPA dal colore dorato, al naso non invadente, al palato si presenta con un ingresso maltato e un'esplosione sensoriale di agrumi e frutta esotica. Amaro deciso e rotondo. Corpo medio e alta beverinità, equilibrata e stuzzicante con un finale secco.

 ITALIA



STILE AMERICAN IPA

ALC.VOL.6,5%

CL.33



CHIMAY TRIPEL

€ 7,00

Birra Trappista dal bel colore dorato con schiuma fine e compatta. L'aroma è il risultato di una saggia combinazione tra luppolo fresco e lievito. Gusto raffinato caratterizzato da gradevoli sensazioni fruttate. Retrogusto piacevolmente amaro.

 BELGIO



STILE TRIPEL

ALC.VOL.8%

CL.33



CHIMAY BLU

€ 7,00

Birra Trappista scura con un forte aroma e dal sapore complesso che migliora nel tempo. Profuma di cioccolato e spezie. Il sapore è equilibrato, strutturato, e si ritrovano le sensazioni del suo profumo, con in aggiunta però di una nota maltata. Il retrogusto è un mix tra l'amaro quasi vinoso e il caramello dato dai malti.

 BELGIO



STILE BELGIAN
STRONG DARK ALE

ALC.VOL.8%

CL.33

Selezione Vini



Vivace bianco I.G.T. Puglia

calice cl. 25 € 4,00
€ 12,00

Dal colore bianco brillante con riflessi verdognoli. Il profumo è floreale e dal sapore sapido e fruttato.



Malvasia, Chardonnay



11,5%



Terraria



Verdeca I.G.T. Valle d'Itria

calice cl. 25 € 5,00
€ 15,00

Il colore è giallo tendente al verdolino, il profumo ha un bouquet fragrante, leggermente fruttato. Il sapore è intenso, armonico e gradevole.



Verdeca 100%



12%



Terre Carsiche



Vivace Rosato I.G.T. Puglia

calice cl. 25 € 4,00
€ 12,00

Colore: rosato brillante con riflessi corallini. Il profumo è floreale e dal sapore sapido e fruttato.



Bombino nero, Nero di Troia



11,5%



Terraria



Murgia Rosa I.G.T. Murgia

calice cl. 25 € 5,00
€ 15,00

Colore: Vino rosato con riflessi bordeaux. Profumo: Bouquet intenso ed elegante. Sapore: Equilibrato con note aromatiche.



Bombino nero, Malvasia nera



13%



Terre Carsiche

Selezione Vini



Agorà Rosè Valle d'Itria rosato frizzante I.G.T.

calice cl. 25 € 6,00
€ 17,00

*Colore: Rosa fior di pesco. Profumo: Bouquet intenso, floreale ed elegante.
Sapore: Delicato, fruttato e sapido.*



Malvasia Nera, Aleatico



11%



Terre Carsiche



Primitivo I.G.T. Puglia

calice cl. 25 € 5,00
€ 15,00

Colore rosso rubino intenso. Il Profumo ha un bouquet intenso, pieno e fragrante. Il Sapore ha un gusto armonico e corposo.



Primitivo 100%



13,5%



Terre Carsiche



Cantalupi Negramaro I.G.P. Salento

calice cl. 25 € 5,00
€ 15,00

Un vino armonico pregiato dal suo colore rosso rubino intenso tendente ad assumere con l'affinamento, gradevoli riflessi granata, aroma intenso di frutta con note speziate, vellutato, armonico, giustamente tannico. Ottimo l'accostamento alla pasta con condimenti diversi, carni in genere.



Negramaro 100%



14%



Conti Zecca

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti preparati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni o dei loro derivati.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/011 (sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze):

- 1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)*
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei*
- 3. Uova e prodotti a base di uova*
- 4. Pesce e prodotti a base di pesce*
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi*
- 6. Soia e prodotti a base di soia*
- 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)*
- 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, noci macadamia, pistacchi)*
- 9. Sedano e prodotti a base di sedano*
- 10. Senape e prodotti a base di senape*
- 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo*
- 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2*
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini*
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi*

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali.

doppio ZERO

**PIZZERIA FOCACCERIA
FRIGGITORIA PUCCHERIA**