

RISTORANTE PIZZERIA DA GIULIO



WWW.PIZZADAGIULIO.IT



TEL E WHATSAPP
059 797228





CHI SIAMO

SIAMO PARTITI NEL 2016 DA UNA SEMPLICE PIZZERIA D'ASPORTO.
IN SEGUITO, SEGUENDO LE SEMPRE CRESCENTI RICHIESTE DA PARTE DEI NOSTRI
CLIENTI DI POTER CONSUMARE LE NOSTRE PIZZE E PUCCE AL TAVOLO, CALDE E APPENA
SFORNATE, ABBIAMO APERTO LA NOSTRA SALA NEL 2019.

CRESCENDO SEMPRE DI PIÙ INSIEME ALLA NOSTRA ATTIVITÀ, ABBIAMO DECISO DI
PROPORRE OLTRE A PIZZA E PUCCE, ALTRI PIATTI PROVENIENTI DALL'INCONTRO TRA
LA TRADIZIONE CULINARIA SALENTINA ED EMILIANA, CHE RIFLETTE L'INCONTRO DELLE
DIVERSE CULTURE PROPRIE DELLO STAFF DEL LOCALE.

RICEVERE UN RISCONTRO SEMPRE PIÙ POSITIVO, CI HA SPINTI AD EVOLVERCI
COSTANTEMENTE FINO A PROPORRE QUELLI CHE SONO OGGI I NOSTRI PIATTI FORTI, E
CI STIMOLA A CREARE E RICERCARE SEMPRE NUOVE PROPOSTE PER I NOSTRI CLIENTI.

MENÙ



ANTIPASTI

ANTIPASTO SALENTINO	10 €
SALUMI, BURRATA E VERDURE SOTT'OLIO	
MIX DI FRISELLE	10 €
FRISELLE CONDITE CON STRACCIATELLA, POMODORI SECCHI E ALICI DEL CANTABRICO, CAPPERI	
BACCALA' MANTECATO	10 €
BACCALA' MANTECATO SERVITO SU CROSTINO DI PANE CON CIPOLLA CARAMELLATA	
FRITTO MISTO	9 €
PATATE FRITTE, CROCCHETTE DI PATATE ANELLI DI CIPOLA ,OLIVE ASCOLANE, ,MOZZARELLINE FRITTE	

PRIMI

LINGUINE GAMBERI E ZUCCHINE	14 €
LINGUINE MANTECATE IN CREMA DI ZUCCHINE CON GAMBERI SALTATI E ZUCCHINE CROCCANTI	
STROZZAPRETI	12€
STROZZAPRETI CON ACCIUGHE, BROCCOLI E POMODORINI	
PACCHERI AL TONNO	14€
PACCHERI CON BOCCONCINI DI TONNO, MELANZANE FRITTE E POMODORINI CILIEGINO	
ORECCHIETTE CON BURRATA	10 €
ORECCHIETTE CON SUGO AL POMODORO E BURRATA FRESCA	
ORECCHIETTE CON CIME	12 €
ORECCHIETTE CON SALSICCIA, CIME DI RAPA E POMODORINI PACHINO	
PIATTO DEL GIORNO	9 €
VARIA IN BASE ALLA STAGIONE , SECONDO DISPONIBILITA'	

SECONDI

SPIEDINI DI GAMBERI E CALAMARI	12 €
FRITTURA DI PESCE	14 €
MAZZANCOLLE , ANELLI E CIUFFI DI CALAMARI , VERDURE PASTELLATE	
POLIPO E PATATE	14 €
POLIPO, PATATE E PORRO CROCCANTE SU CREMA DI ZUCCHINE	
PIATTO MARE E MONTI	10 €
GAMBERI, BRESAOLA ,PATATE LESSE, RUCOLA, SALSA COCKTAIL	
TAGLIERE GIULIO	12 €
TAGLIERE DI SALUMI VARI CON BURRATINA DI ANDRIA IGP	
PAILLARD DI POLLO O COTOLETTA	8 €
SERVITO CON CONTORNO	
PIATTO DEL GIORNO	9 €
VARIA IN BASE ALLA STAGIONE , SECONDO DISPONIBILITA'	

CONTORNI

INSALATA MISTA	4,5 €
VERDURE ALLA GRIGLIA	4,5 €
PATATE AL FORNO / FRITTE	4,5 €
VERDURE LESSE	4,5 €



I NOSTRI IMPASTI

LA CURA PER LE NOSTRE PROPOSTE IN TERMINI DI PIZZA, NASCE FIN DAL PRINCIPIO, OVVERO : DALL'IMPASTO.

PUNTIAMO TUTTO SULLA DIGERIBILITÀ, PER DARE A TUTTI LA POSSIBILITÀ DI GODERSI UN PRANZO O UNA CENA, SENZA PENSIERI, A PARTIRE DA UNA LENTA LIEVITAZIONE FINO ALLA ATTENTA COTTURA.

A QUESTO UNIAMO INGREDIENTI DI PRIMA QUALITÀ, PER GARANTIRE UN PRODOTTO UNICO PER SAPORE E DIGERIBILITÀ.

ABBIAMO L'**IMPASTO TRADIZIONALE** DELLA NOSTRA ZONA: SOTTILE E CROCCANTE, CON UNA LIEVITAZIONE MINIMA DI 48 ORE;

OPPURE L'**IMPASTO CONTEMPORANEO**: CARATTERIZZATO DA ALTA IDRATAZIONE CON UNA PERCENTUALE DI ACQUA DEL 70/75 %, RISULTA MORBIDO E FRIABILE CON UN CORNICIONE ALTO MA SOFFICE E LEGGERO. GLI ALVEOLI CREANO UN EFFETTO DI LEGGEREZZA NEL GUSTARLO, CHE NON POTRETE DIMENTICARE.

Tutte le nostre pizze possono essere realizzate con:
impasto contemporaneo o integrale con maggiorazione di € 2.00
base senza glutine con maggiorazione di € 4.00

PIZZE



LE ULTIME CREAZIONI

EMILY B

BURRATA DI ANDRIA IGP, CREMA DI PISTACCHIO DI BRONTE, MORTADELLA BOLOGNA VILLANI, GRANELLA DI PISTACCHIO

10 €

CULATTA

POMODORO, BURRATA DI ANDRIA IGP, CULATTA VILLANI, RUCOLA FRESCA

10 €

CANTABRICA

POMODORO, BURRATA DI ANDRIA IGP, ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO E ORIGANO DI PANTELLERIA

10 €

CREMA DI ZUCCA

CREMA DI ZUCCA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PANCETTA ARROTOLATA, GORGONZOLA, RUCOLA FRESCA, GOCCE DI ACETO BALSAMICO

10 €

RICORDO

CREMA DI PARMIGGIANO, FIOR DI LATTE, CONFETTURA DI PERE, GUANCIALE STAGIONATO CROCCANTE E ACETO BALSAMICO

10 €

NON SONO CONSENTITE AGGIUNTE

LE CLASSICHE

MARGHERITA

POMODORO, MOZZARELLA
4 STAGIONI

5 €

POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA,
PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, CARCIOFI

8 €

VERDURE GRIGLIATE

POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE, ZUCCHINE
PEPERONI E RADICCHIO GRIGLIATO

8 €

NAPOLI

POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, ORIGANO
ROMANA

7 €

POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, ORIGANO, CAPPERI
MARINARA

7 €

POMODORO, OLIO D'OLIVA, AGLIO, PREZZEMOLO
PUGLIESE

5 €

POMODORO, MOZZARELLA, CIPOLLA, OLIVE

7 €

LE NOSTRE STORICHE

ANDREE

POMODORO, MOZZARELLA, BROCCOLI,*
PANCETTA ARROTOLATA, GORGONZOLA

9€

GIULIO

POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE,
GORGONZOLA, CIPOLLA

9€

ALPINA

MOZZARELLA, CREMA DI PORCINI AL TARTUFO,
SPECK, PORRO, EDAMER

9€

MUDNESA

MOZZARELLA, PANCETTA, GORGONZOLA,
RADICCHIO E ACETO BALSAMICO

9€

VERDE

MOZZARELLA, PANCETTA, GORGONZOLA,
EDAMER, PORRO, CIANCIA

9€

MEXICO

POMODORO, MOZZARELLA, FAGIOLI BORLOTTI
PORRO, SALSICCIA, PEPPERONCINO

9€

SALENTINA

MOZZARELLA, CIME DI RAPA, POMODORINI
SALSICCIA, AGLIO

9€

FIOR DI CARCIOFO

POMODORO, MOZZARELLA, SPECK,
TALEGGIO, CARCIOFI

9€

TREVIGIANA

MOZZARELLA, CREMA DI RADICCHIO, TALEGGIO,
RADICCHIO E GRANA A SCAGLIE

9€

BRESAOLA

POMODORO, BUFALA FRESCA, BRESAOLA, RUCOLA,
GRANA A SCAGLIE

9€

REGINA

MOZZARELLA, CREMA DI ASPARAGI, SPECK,
GORGONZOLA, ASPARAGI

9€

MARE E MONTI

MOZZARELLA, PATATE LESSE, GAMBERETTI,
BRESAOLA, RUCOLA, GRANA A SCAGLIE

9€



LE NOSTRE PUCCE

LA PUCCIA È UNA PIETANZA TIPICA DELLA TRADIZIONE POPOLARE PUGLIESE.

LE ORIGINI PUGLIESI DEL PROPRIETARIO, SONO UNA GARANZIA PER CHI VUOLE ASSAGGIARE QUESTA PRELIBATEZZA DELL'ARTE CULINARIA SALENTINA, CHE GIULIO CONOSCE E AMA FIN DA PICCOLO.

LO STESSO IMPASTO DELLA PIZZA VIENE LAVORATO A MANO A CREARE UNA SFERA CHE VIENE INFORNATA, SI GONFIA E DIVENTA UN DISCO DALLA SUPERFICE CROCCANTE E PRIVO DI MOLLIFICA ALL'INTERNO. UNA VOLTA SFORNATA VIENE TAGLIATA A METÀ ED È PRONTA AD ACCOGLIERE I CONDIMENTI CHE PREFERITE: DAI PIÙ SEMPLICI AI PIÙ GUSTOSI.

PUCCE CALZONI



LA PUCCIA SALENTINA

LA PUCCIA "CU LU PURPU" 12 €

FIOR DI LATTE, POLIPO E PATATE SALTATE IN PADELLA, SCAMORZA AFFUMICATA, PORRO FRITTO E SALSA DI ZUCCHINE

SAPORI DI MARTINA F. 9 €

CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA, STRACIATELLA DI BURRATA, POMODORI SEMISECCHI SOTT'OLIO E OLIVE LECCINE

LA PARMIGIANA 8 €

PROCIUTTO COTTO, MOZZARELLA, MELANZANE FRITTE, FORMAGGIO FUSO

LA PORCONA 8 €

PORCHETTA, SCAMORZA, CIPOLLA TROPEA, PEPERONI.

BRESAOLA 8 €

MOZZARELLA DI BUFALA, BRESAOLA, RUCOLA, GRANA A SCAGLIE.

PULLED PORK 8 €

PULLED PORK, 'NDUJA O SOPPRESSATA, SCAMORZA

GIULIO 2.0 7 €

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALAME PICCANTE, FRIARIELLI AROMATIZZATI AL PEPERONCINO E GORGONZOLA

BONTA CLASSICA 7 €

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, PROSCIUTTO CRUDO NAZIONALE E RUCOLA FRESCA

BOMBA LECCESE 7 €

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MELANZANE FRITTE ZUCCHINE GRIGLIATE, PEPERONI FRITTI, POMODORINI E RUCOLA FRESCHI.
A PIACERE: OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA O CIANCIA

BULGNESA 7 €

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MORTADELLA, FUNGHI CHAMPIGNONS TRIFOLATI STRACCHINO

GALLIPOLINA 7 €

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CAPPERI, ACCIUGHE, TONNO, POMODORINI FRESCHI, ORIGANO E OLIO

CALZONI

CALZONE FRITTO 7 €

MOZZARELLA, POMODORO, PROSCIUTTO COTTO E OLIVE

CALZONE FARCITO 7 €

MOZZARELLA, POMODORO, PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI

CALZONE SALENTINO 8 €

MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, CIME DI RAPA, POMODORINI, CIANCIA

CALZONE RIVIERA 8 €

MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO, STRACCHINO, RUCOLA

CALZONE SEMPLICE 6 €

MOZZARELLA, POMODORO, PROSCIUTTO COTTO

STRIE

STRIE SEMPLICE 4 €

OLIO, ORIGANO, GRANA

STRIA APERITIVO 7 €

POMODORO, ORUGANO, GRANA, SFIZIOSITÀ DEL PIZZAIOLO

STRIA 4 PIGS 7 €

SALSICCIA, SPECK, PROSCIUTTO COTTO E PANCETTA

STRIA VEGETARIANA 7 €

ASPARAGI, PATATE LESSE, MELANZANE, ZUCCHINE, PEPERONI

BEVANDE



BEVANDE ANALCOLICHE E ALLA SPINA

BIBITE IN LATINA	3 €
<small>COCA COLA ,COCA ZERO,FANTA,PEPSI, THE LIMONE O PESCA</small>	
ACQUA LITRO	2 €
ACQUA 1/2 LITRO	1.5 €
COCA PICCOLA	3.5 €
COCA MEDIA	4.5 €
BIRRA PICCOLA	3.5 €
BIRRA MEDIA	5 €
CARAFFA DI COCA LT	8 €
CARAFFA DI COCA 1\2 LT	5 €
CARAFFA DI COCA 1\4 LT	3.5 €

BIRRE

SHEPHERD NAME IPA	6 €
SHEPHERD NAME 1698	6 €
SHEPHERD NAME SPITFIRE	5 €
AYINGER BRAU-WEISSE CL.50	6 €
ICHNUSA NON FILTRATA CL.50	5 €
MENABREA	5 €
ICHNUSA	5 €
SAN MIGUEL	5 €
HEINEKEN	5 €
MORETTI	5 €
BECKS ANALCOLICA 33CL	3.5 €
SAN MIGUEL SENZA GLUTINE 33 CL	3.5 €

VINI BIANCHI FERMI

MULLER THURGAU FERMO DOC	18 €
FALANGHINA BENEVENTANO	15 €
PECORINO DOC	15 €

VINI FRIZZANTI

PROSECCO VALDOBIADINE	15 €
LAMBRUSCO SECCO AMBASCIATORI	12 €
PROSECCO TREVISO MILLESIMATO	18 €
PROSECCO VALDOBIADINE MILLESIMATO	18 €
PIGNOLETTO	12 €

VINI ROSSI FERMI

MONTEPULCIANO	15 €
CABERNET	12 €
SAN GIOVESE	12 €
PRIMITIVO	18 €
NEGROAMARO	18 €
CALICE DI VINO	4,5 €

CAFFE' E AMARI

DIGESTIVI	4,5 €
CAFFE'	1,5 €
CAFFE' MACCHIATO	2,0 €
CAFFE' CORRETTO	2,5 €
COPERTO	2,5 €