QUATTRO QUARTI

Pizzeria con Cucina

I nostri partner

CASA MARRAZZO 1934

SELECTED PARTNER QUAGLIA Petra dove farina diventa arte 2024

CERVEZAS San Miguel SINCE 1890

DEPALO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

CASEIFICIO EUROPA

Graphic design ❤ Labbestia.com

Non è Croccante

Impasto al cacao, cottura mista (vapore e statico)

Padellino di Mare 5
Moscardini al sugo

Padellino di Terra 5
Guancia brasata

Pizza Fritta e Ripassata in Forno

Impasto tipo zero prima fritta e poi ripassata in forno a 400°

Margherita Bruciata 8.5
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, datterino giallo, salsa al basilico, pepe

Bruschetta since '93 6
Salmone, rape, stracciatella

I NOSTRI MENU'

Minimo due persone

Menù Degustazione

Quattro portate di Pizza
composte da:
Pizza Fritta, Padellino,
Contemporanea, Pizza Dolce

36/coppia

Menù Pizza

Quattro antipasti
Due pizze a scelta tra quelle del menù
Coperto incluso, bevande escluse

40/coppia

Stuzzichini

Chips* — 5
Con buccia

Focaccia Barese — 4.5
Ai quattro pomodori

Mix Fritto* — 8.5
Dippers, crocchette, pepite, panzerottini

Antipasti

Tagliere Misto — 15
Salumi e latticini

Rollè di Capocollo e Pescatrice* — 12
con ricotta affumicata

Tartare di Tonno — 10
con sedano e cappero

Polpo*alla Brace — 14
con patate in crema, bacon croccante e stracciatella

Primi

Orecchiette Grano Arso 12
Pomodorino infornato, pesto di pistacchio
*Stracciatella e gambero rosso**

Gnocchi di Mare 11
Con datterino giallo e melanzana fritta,
calamari, scamorza*

Capunti di Terra 9
Con crema di rape, guanciale,
salsa di pomodoro secco

Secondi

Frittura Mista* 15
Di calamari e gamberetti

Tagliata di Angus Argentino 15
Con rucola, grana e pomodorini

Contorni

Caponata di Verdure 6

Patate al Forno 5

Le Nostre Pizze

L'impasto delle nostre pizze lievita e matura almeno 48 ore ed è preparato esclusivamente con grani teneri 100% italiani macinati a pietra. Questo procedimento trattiene le proprietà più prestigiose del chicco, garantendo un impasto incredibilmente leggero e dal profumo esaltante.

4/4

Impasti alternativi

Multicereale +1.5 Senza Glutine +2.5

Mozzarella senza lattosio / Fiordilatte +1.5

Margherite

GIALLA 7.5

Salsa di datterino giallo, fiordilatte,
datterino giallo semi-dry, crema al basilico
pepe, olio evo

REGINA 7.5

Pomodoro San Marzano, fiordilatte,
pepe, bufala (fine cottura), basilico

INFORNATA 6.5

Crema di pomodoro infornato, fiordilatte,
polvere di aglio nero, basilico, cacioricotta
olio evo

MARGHERITA 2.0 6.5

Pomodoro, filetti di pomodoro, fiordilatte,
polvere di pomodoro, basilico, olio evo

CONSISTENZA DI MARGHERITA 7.5

Pomodoro affumicato, caprino in mousse,
crema al basilico, paprika, pancetta

NON È BIANCA 8

Fiordilatte, datterino giallo, concentrato di San Marzano,
panko croccante, cacioricotta di capra, basilico, olio evo,
emulsione di olive nere

A tutto Pepe!

PROVOLA E PEPE — 8

Pomodoro San Marzano, bufala affumicata,
basilico, pepe, tarallo

CARBONARA DI PEPE — 7

Fiordilatte, guanciale croccante, pecorino,
salsa al tuorlo e pepe

CACIO E PEPE — 7

Fiordilatte, pecorino, guanciale croccante,
salsa al pecorino e pepe

MARINARA DI PEPE — 6.5

Pomodoro San Marzano, acciughe,
olive taggiasche, olio, aglio, origano
pepe, basilico

Per ogni ingrediente aggiunto o modificato
il costo può variare da due a quattro euro

Pizze
SPECIALI!

QUATTRO QUARTI — 8.5

Pomodoro, mozzarella, funghi freschi,
carpaccio di manzo, grana

TERRA NOSTRA — 8.5

Crema di zucchine, mozzarella,
capocollo, pomodori secchi, ricotta fresca

SUD TIROLO — 8.5

Pomodoro, mozzarella, speck,
cipolla caramellata, burrata, rucola

NORCINA — 8

Pomodoro, mozzarella, salsiccia di Norcia,
funghi freschi, rucola, scaglie di grana

RICORDO DI ZUCCHINA — 8.5

Crema di zucchine, gamberi, stracciatella,
chips di zucchine, nocciole, limone caramellato

GESSICA — 8

Pomodoro, mozzarella, cardoncelli,
capocollo, ricotta fresca

BURRATINA — 9

Pomodoro, mozzarella, crudo di Parma,
burrata, polvere di olive, rucola

ERA CAPRICCIOSA

9

Fiordilatte, carciofi in olio, crema di olive nolche
cotto legato, cardoncelli saltati, zucchine alla scapece
polvere di cappero

A MODO MIO

7.5

Salsa di pomodoro al forno, fiordilatte, mousse
di olive dolci, limone caramellato, spolverata
di caciocavallo, basilico

MERY

Pomodoro, mozzarella, mortadella
stracciatella, pistacchi

9

Con crema di pistacchio

+2

INFLUENCER

9

Crema di patate, mozzarella
rape, nduja, bufala, guanciale

SUPER DIAVOLA

7.5

Pomodoro, mozzarella, salame piccante
Nduja, olive taggiasche

FRESCA DI ZONA

8.5

Salsa di datterino giallo, salmone, mousse
di melanzane, paprika, peperone crusco

Pizze
BIANCHE

44 GATTI — 11

Crema di cacio, mozzarella, gamberi rossi, bacon croccante, riduzione di arancia e pistacchio

MATTIA — 8.5

Mozzarella, pomodorino infornato, tartufo in crema, bufala, carpaccio di manzo

GOLD — 8.5

Patate infornate, bacon croccante, scamorza fumé, mozzarella

A VOLTE RITONNO — 10

Crema di patate, tartare di tonno, melanzane in mousse, stracciatella

Con tartufo a scaglie +2

DANTE — 8.5

Salsa di datterino giallo, mozzarella, guanciale croccante, ricotta affumicata, riduzione di mirtilli

INVERNO PICCANTE — 9

Salsa di rape, Norcia, 'nduja, cardoncelli, fiordilatte

SFUMATURE DI LATTE — 8.5

Mozzarella, crema di bufala, caciocavallo,
gorgonzola, ricotta fresca, cialda di parmigiano
confettura di agrumi

FUTURA — 9

Mozzarella, pesto di basilico, stracciatella,
salsiccia di Norcia, pomodori secchi

ORO GIALLO — 8.5

Mozzarella, crema di datterino giallo,
melanzana fritta, guanciale al pepe, polvere di oliva

DONNA SOFIA — 8.5

Mozzarella, datterino giallo, chips di
patata viola, burratina affumicata, basilico

DELIZIOSA — 8.5

Crema di zucca, mozzarella, salsiccia di Norcia,
cardoncelli, scaglie di grana

TONNO, CIPOLLA E AMORE — 8.5

Mozzarella, tonno allalunga, cipolla rossa
caramellata, datterino giallo, peperone crusco

DON MIMMO — 9

Fiordinalle, porcini, prosciutto cotto,
'nduja, bufala affumicata

*Se il prodotto non è reperibile fresco, si intende surgelato

Dolci

Dolci Artigianali	5
Tartufo Bianco/Nero	4.5
Semifreddo o Gelato Artigianale	4.5
affogato/corretto	+1

Amari

Limoncello	2
Amari	2
Grappa	3
Caffè	1

Soft Drink

Acqua Recoaro Vanity 75cl	2.5
Coca Cola / Coca Zero / Fanta / Sprite 33cl	2.5
Limonata Lurisia / Chinotto Lurisia 33cl	3
Coca Cola 1L	5

Vini

Bianchi

Falanghina Beneventano IGP 16
Cantina di Solopaca

Chardonnay Preludio n°1 18
Cantina Rivera

Rosati

Tramari San Martano 20
San Martano Primitivo Salento igp

Neprica 17
Tormaresca Rosè igp

Rossi

Neprica 17
Tormaresca Primitivo igt

Neprica 17
Tormaresca Negroamaro igt

Frizzante

Bianco Mare Mosso 14
Torrevento Bianco Frizzante Puglia igt

Rosato Mare Mosso 14
Torrevento Rosato Frizzante Puglia igt

Birre

Alla Spina

San Miguel Especial 5% - 20cl	3
San Miguel Especial 5% - 40cl	5
San Miguel Selecta 6% - 20cl	3.5
San Miguel Selecta 6% - 40cl	5.5

In Bottiglia

Menabrea Bionda 4.8% -33cl	3.5
Charles Quint Rouge 5.2% - 33cl	5.5
Mahou session ipa 4,5% -33cl	4.5
Ichnusa non filtrata 5% - 33cl	3.5
Franziskaner 5% - 50cl	5.5
Estrella senza glutine 5.5% - 33cl	5

Invitiamo i nostri gentili ospiti a segnalare allergie o intolleranze alimentari prima dell'ordine, a richiesta forniremo il libro degli allergeni e il menù degli ingredienti.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato ii del Reg. UE n. 1169/2011

1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati
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, vale a dire, mandorle nocciole, noci, noci di acagiuù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
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
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Se non reperibile fresco, il prodotto si intende surgelato.
Prodotto ittico conforme alle prescrizioni del Reg. (ce) 853/2004,
Allegato III, Sezione VIII, capitolo 3, lettera d, punto 3