

LA RUOTA* PIZZERIA RISTORANTE



MENÙ*

PIZZE STORICHE*

* quelle buone **SEMPRE.**

SALERNITANA*

un classico senza tempo

*Doppio Pomodoro Rosso Gargano bocconcini di bufala DOP, basilico fresco in foglie e il nostro olio extravergine d'oliva Pugliese **10,5€**

BOLOGNINA*

*Una base cremosa di pesto ai pistacchi e bocconcini di Fior di Latte; **Fuori cottura:** Bologna IGP, burrata Pugliese DOP e granella di pistacchi **14€**

SANT'ANDREA*

un classico "moderno"

*Passata di pomodoro Rosso Gargano e Mozzarella Fior di Latte. **Fuori cottura:** Crudo Capanna 16/18mesi, burrata Pugliese DOP e rucola **12€**

SAPORE DI BOSCO*

*Passata di pomodoro Rosso Gargano, funghi porcini testanera (saltati in padella con olio, aglio e prezzemolo), mozzarella Fior di Latte. **Fuori cottura:** Crudo Capanna 16/18 mesi, olio extra vergine e foglie di rucola **14€**

DOLCEZZA D'AUTUNNO*

*Crema di zucca, Gorgonzola DOP cremoso e cipolle rosse caramellate. **Fuori cottura:** noci, cannella e un filo di miele **10€**

O'SOLEGGIATA*

la più venduta!

*Passata di Pomodoro Rosso Gargano, zucchine grigliate, Bufala DOP e pomodori soleggiati **10€**

VENETA*

"la sorpresa"

*Passata di pomodoro Rosso Gargano, mozzarella Fior di Latte, radicchio rosso tondo, Gorgonzola cremoso e cipolla rossa **8,5€**

PICCANTINA*

la più hot!

*Passata di pomodoro Rosso Gargano, mozzarella Fior di Latte, acciughe Mediterraneo, Friarielli in olio e aglio leggermente piccanti, spianata piccante Galli e 'nduja Calabra **10€**

NAPOLEONE 1*

un pè di storia metà pizza e metà calzone

*All'interno cotto prima scelta Coati e fiordilatte. **All'esterno** passata di pomodoro rosso Gargano, spinaci° spadellati, pecorino Sardo e mozzarella Fior di Latte. **Fuori cottura:** la pancetta all'asse Bortolotti **9,5€**

LE NOSTRE CREAZIONI*

IMPASTO CLASSICO*

*Farina 00

IMPASTO PRIMITIVO*

*Tipo 1 Primitiva e Tipo 00 **+1€**

IMPASTO CUOR INTEGRALE*

*Tipo 1 Primitiva - Tipo 00 -

Integrale Primitiva - **Carbone**

NERO ALIMENTARE +2€

IMPASTO INTEGRALE*

*Tipo 1 Primitiva e Tipo 2 Primitiva **+1€**

*le nostre farine potrebbero contenere tracce di senape e soia

*gli ingredienti tolti su richiesta non verranno scontati dal prezzo iniziale.

*ogni aggiunta di ingredienti ha un costo che varia da 1€ a 3€

*servizio e coperto 2,5€

È DISPONIBILE UNA BASE
PRECONFEZIONATA E CERTIFICATA
PER LE INTOLLERANZE AL GLUTINE

+2€

A RICHIESTA FIOR DI LATTE dop
- **SENZA LATTOSIO +2€**

NAPOLEONE 2*

PERCHÈ RICORDA IL SUO CAPPELLO!

*All'interno spianata piccante Galli e fiordilatte. **All'esterno** salsiccia del nostro macellaio a KM0, carciofini al naturale e peperoni grigliati; per finire salsa Harissa piccante **10€**

ARRO'DO'LATA*

*Uno sfilatino ripieno di Gorgonzola cremoso Dop, pomodorini Ciliegino e Bufala DOP, rifinito con Cipolle rosse e una crosticina croccante di Pecorino Sardo; **fuori cottura:** Crudo Capanna 16/18 mesi **11€**

CRUDAIOLA*

COME QUELLA DI ZIO FELICE!

*Passata di pomodoro Rosso Gargano e poi tutto **fuori cottura** caprese di pomodorini ciliegino e mozzarella Fior di Latte conditi con origano e olio extravergine di olive Pugliesi, rucola e crudo Capanna 16/18 mesi **11€**

CASALINGA*

la 4 stagioni rivisitata

*Passata di pomodoro Rosso Gargano, mozzarella Fior di Latte, prosciutto cotto scelto Coati, funghi prataioli trifolati in asettico, zucchine grigliate e provola dei monti lattari **10€**

CONTADINA*

*Passata di pomodoro Rosso Gargano, mozzarella Fior di Latte, salsiccia del nostro macellaio a km0, funghi prataioli trifolati in asettico, Gorgonzola DOP cremoso e **fuori cottura** rucola **10€**

SICILIANA 2.0*

un'altra rivisitazione!

*Passata di pomodoro Rosso Gargano, mozzarella Fior di Latte, acciughe mediterraneo, fiori del capperò, Polvere di Olive nere e pomodori soleggiati **9,5€**

BOMBA* un'ESPLOSIONE VERA E PROPRIA, QUI COMANDA SOLO LA FAME

*Passata di pomodoro Rosso Gargano, mozzarella Fior di Latte e poi spianata piccante Galli, Gorgonzola DOP cremoso, peperoni grigliati e cipolla rossa **10€**

FREDDY*

dove tutto ebbe inizio,

la nostra prima pizza! dal 2004

*Passata di pomodoro, Bufala DOP, pomodorini ciliegino e crudo Capanna 16/18 mesi **11€**

GIOBBE*

una DELLE PIÙ AMATE

*Passata di pomodoro Rosso Gargano, mozzarella Fior di Latte, cotto scelto Coati, zucchine e peperoni grigliati **9€**

AUTUNNO*

*Una base bianca con Mozzarella Fior di Latte e acciughe del mediterraneo.

Fuori cottura: lardo patanegra, pomodori soleggiati e stracciatella Pugliese DOP **12€**

VALTELLINA*

QUELLA "LEGGERA"

*Passata di pomodoro Rosso Gargano, mozzarella Fior di Latte. **Fuori cottura:** bresaola punta d'anca Paganoni, scaglie di grana Padano DOP e rucola **9,5€**

RUSTICA*

un altro cavallo di battaglia

*Passata di pomodoro Rosso Gargano, mozzarella Fior di Latte, spianata piccante Galli, Gorgonzola cremoso DOP e acciughe Mediterraneo **9€**

SARDA*

*Passata di pomodoro Rosso Gargano, mozzarella Fior di Latte, salsiccia del nostro macellaio a KM0, pecorino Sardo e cipolla rossa **9€**

DINAMITE*

Non per deboli di cuore!

*Passata di pomodoro Rosso Gargano, mozzarella Fior di Latte, spianata Galli piccante, funghi prataioli trifolati in asettico e 'nduja Calabra **9,5€**

DELIZIOSA*

un grande classico anni '80

*Passata di pomodoro Rosso Gargano, mozzarella Fior di Latte, code di gambero spadellate°, mais (fidati è buono). **Fuori cottura:** salsa rosa e rucola **9€**

LA RUOTA*

"La pizza della casa"

*Passata di pomodoro Rosso Gargano, mozzarella Fior di Latte, zucchine, melanzane e peperoni tutti grigliati, gorgonzola cremoso DOP e pancetta all'asse Bortolotti **10€**

CALAMARI*

pizza e fritte = goduria!

*Passata di pomodoro Rosso Gargano, mozzarella Fior di Latte e anelli di totano fritti° **10€**

VALTALEGGIO*

*Passata di pomodoro Rosso Gargano, mozzarella Fior di Latte, salsiccia del nostro macellaio a KMO, funghi prataioli trifolati in asettico e taleggio DOP **9,5€**

Le pizze BIANCHE*

BARESE 2.0*

*Base bianca di mozzarella Fior di Latte, friarielli in olio e aglio leggermente piccanti, salsiccia del nostro macellaio a KMO, 'nduja Calabra. **Fuori cottura:** taralli profumati con aglio e acciughe "sbriciolati" a fine cottura **10€**

BOSCAIOLA*

*Base bianca di mozzarella Fior di Latte, funghi prataioli trifolati in asettico, crema di fonduta di fontina Valdostana DOP e speck 4mesi Merano **10€**

SPILLO*

*Base bianca di provola in acqua dei monti lattari, code di Gambero spadellate° e zucchine grigliate **9,5€**

STRACCIATELLA*

*Base bianca di mozzarella Fior di Latte, stracciatella di burrata Pugliese DOP e bresaola punta d'anca Paganoni **11€**

ZOLA E MELE*

VE NE CONCEDIAMO SOLO UNA CON LA FRUTTA!

*Base bianca di mozzarella Fior di Latte, gorgonzola Dop cremoso e mele Golden a rondelle **8€**

i calzoni*

CALZONE NORMALE*

*Passata di pomodoro Rosso Gargano, mozzarella Fior di Latte e cotto prima scelta Coati **7€**

CALZONE FARCITO*

*Passata di pomodoro Rosso Gargano, mozzarella Fior di Latte, cotto prima scelta Coati, funghi prataioli trifolati in asettico e carciofi al naturale. **Fuori cottura:** polvere di olive nere **8,5€**

CALZONE VEGETARIANO*

*Passata di pomodoro Rosso Gargano, mozzarella Fior di Latte, zucchine, melanzane e peperoni grigliati, spinaci spadellati° **10€**

CALZONE PULGINELLA*

*Base bianca di Fior di Latte e Bufala DOP, scarola riccia saltata in padella, acciughe mediterraneo, olive nere denocciolate e fiori del capperò. **Finitura** con crosticina croccante di pecorino Sardo e il nostro olio di oliva extravergine Pugliese **13€**

CALZONE INDIAVOLATO*

*Passata di pomodoro Rosso Gargano, Bufala DOP, spianata Galli piccante e provola affumicata dei monti lattari. **Finitura** con crosticina croccante di grana grattugiato DOP e cipolla rossa **11€**

Le pizze TRADIZIONALI*

MARGHERITA*

*Passata di pomodoro Rosso Gargano, mozzarella Fior di Latte e basilico in foglia **6€**

CALABRESE*

*Passata di pomodoro Rosso Gargano, mozzarella Fior di Latte, spianata Galli piccante e cipolla rossa **7,5€**

DIAVOLA*

*Passata di pomodoro Rosso Gargano, mozzarella Fior di Latte, spianata Galli piccante, olive nere denocciolate e peperoni grigliati **8€**

MARINARA*

*Passata di pomodoro Rosso Gargano, il nostro olio extravergine di olive Pugliesi con aglio liofilizzato e origano **5€**

TONNO E CIPOLLA*

*Passata di pomodoro Rosso Gargano, mozzarella Fior di Latte, tonno in olio di oliva e cipolla rossa **8€**

VERDURE*

*Passata di pomodoro Rosso Gargano, mozzarella Fior di Latte, zucchine e melanzane grigliate, spinaci° spadellati e peperoni grigliati **8,5€**

4 STAGIONI*

*Passata di pomodoro Rosso Gargano, mozzarella Fior di Latte, cotto primascelta Coati, funghi prataioli trifolati in asettico, carciofi al naturale e olivenere denocciolate **8,5€**

HAMBURGER*

SERVITO CON PATATINE FRITTE°

IL TRADIZIONALE*

*Bun burger al sesamo, carne selezionata di manzo, insalata verde, pomodoro a fette, formaggio cheddar, cipolla bianca, bacon croccante e senape **12€**

IL CHEESEBURGER*

*Bun burger al sesamo, carne selezionata di manzo, formaggio cheddar, cetriolini sott'aceto, cipolla rossa leggermente stufata, ketchup e senape **10€**

IL CHICKEN BURGER*


*Bun burger al sesamo, hamburger di pollo croccante home made, maionese con erba cipollina e insalata **14€**

Disponibile
Bun Burger
SENZA GLUTINE

°prodotto congelato all'origine -18°

ALLERGENI

- | | | | |
|---|---|---|---|
|  glutine |  uova |  arachidi |  latte |
|  crostacei |  pesce |  soia |  frutta a guscio |
|  sedano |  solfiti |  molluschi | |
|  sesamo |  lupini |  senape | |

- | |
|---|
|  senza glutine |
|  vegetariano |
|  vegano |

e per i più temerari ...

DOBPIO HAMBURGER

+3€

GLI antipasti*

IL TAGLIERE RUOTA*

Da condividere

18€

*Soppressa Veneta DOP, Salamino Felino IGP, Culatta Assisi, Bologna IGP con pistacchi, Pomodoro secco Pugliese, tris di olive, frutta di stagione, noci, Giardiniera e taralli

CULATTA MONTORSÌ E BURRATINA PUGLIESE DOP* 15€

IMPEPATA DI COZZE* 12€

TRIS DI MONTANARINE* 12€

Da condividere

*Burratina DOP e bologna IGP con pistacchi, pomodoro e grana con basilico, melanzane a funghetto e ricotta salata

BACCALÀ° IN TEMPURA CON VERDURINE E SALSARANCIA* 12€

PER I PIÙ PICCOLI*

PASTA AL POMODORO / PESTO* 6€

RISOTTO ALLO ZAFFERANO* 10€

COTOLETTA DI POLLO*

*con panatura super croccante e patatine fritte 8€

Contorno*

PATATE FRITTE°* 4€

PATATE DIPPER°* 4€

PATATE NOVELLE AL FORNO°* 4€

INSALATA MISTA* 4€

Lo chef propone*

SCIALATIELLI ALLO SCOGLIO°*

18€ fatti in casa!

CARNAROLI ALLA MILANESE* 21€

*con osso buco e zest di limone

TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI* fatti in casa!

16€

GRAN FRITTO DELLA CASA* 22€

*code di gambero°, totani°, merluzzo°, ciuffetti°, calamaretti°, gamberone° e verdure in pastella (carote, zucchine, melanzane)

COTOLETTA DI LONZA IN PANATURA

CROCCANTE* 16€

*con Bologna IGP, stracciatella pugliese DOP e granella di pistacchi

TAGLIATA DI SCAMONE DI SCOTTONA

300 GR * 16€

*ai funghi porcini

COSTATA DI SCOTTONA * 6€ all'etto

*e pomodorini arrostiti

Bibite*

0,75 LACQUA* 2,5€

BIBITE* 3€

*coca-cola, coca-cola zero, estathè, sprite e fanta

CHINOTTO POLARA* 4€

GASSOSA POLARA* 4€

Le BIRRE alla Spina*

PORETTI 4 luppoli Lager*

0,2L 4€

0,4L 6€

NON FILTRATA*

0,4L 6,5€

WEISSE*

0,4L 7€

PORETTI 6 luppoli Bock Rossa*

0,2L 5€

0,4L 6,5€

Disponibile birra "ANIMA" SENZA glutine 5,5€