



**ALCAMPANILE**

— PIZZA E SAPORI —

**MENU'**

# SFIZI E FRITTI

- € 1,50 **CROCCHÈ**
- € 2,00 **ARANCINA SICILIANA\***
- € 6,00 **ANELLI DI CIPOLLA FRITTI\***
- € 2,00 **FRITTATINA CLASSICA**
- € 2,00 **FRITTATINA CASARECCIA\***  
pasta, patate, provola e pancetta (1 pz)
- € 2,00 **MONTANARA CLASSICA**  
pomodoro e grana (1 pz)
- € 2,50 **MONTANARA MORTADELLA**  
mortadella, ricotta e granella di pistacchio (1 pz)
- € 2,50 **MONTANARA POLPETTA**  
pomodoro, polpetta e grana (1 pz)
- € 5,00 **MONTANARA STRACCIATA**  
stracciata di mozzarella e prosciutto crudo (2 pz)
- € 2,50 **BRUSCHETTE CLASSICHE**  
olio e pomodorini (2 pz)
- € 5,00 **BRUSCHETTE AL CAMPANILE**  
pane tostato, pesto di basilico, burrata, pomodorini (2 pz)
- € 5,00 **BRUSCHETTE PUGLIESI**  
burrata pugliese e acciughe (2 pz)
- € 4,00 **MOZZARELLINE PANATE\***  
con cuore di basilico (6 pz)
- € 6,00 **POLLO MEDITERRANEO\***  
filetini di pollo marinati in stile mediterraneo  
serviti con patatine con la buccia Rustic Skin On
- € 6,00 **BANDIDOS\***  
filetini di pollo panati al gusto "Sweet Chili"
- € 4,00 **PATATINE FRITTE\***
- € 4,00 **PATATINE FRITTE CON LA BUCCIA\***
- € 6,00 **PATATINE\* E POLPETTINE**  
polpettine homemade di carne di vitello, formaggio e uova
- € 6,00 **SCUGNIZZI STRACCIATI**  
straccetti di pasta fritta con pomodorini, rucola, grana  
e burrata pugliese
- € 11,00 **BUFALA**  
bufala, prosciutto crudo, pomodorini, olive, melanzane  
arrostite e pane tostato
- € 15,00 **'O SFIZIO P' DUJE\***  
bandidos, filetti di pollo marinati, anelli di cipolla, mozzarelline  
panate, patatine fritte con buccia, donuts di pollo e bacon,  
bruschette al pomodoro (per 2 persone)



# PIZZE C'A PUMMAROLA

- € 4,50  
—  
**MARINARA**  
pomodoro, aglio, origano, basilico, olio
- € 5,00  
—  
**NAPOLI**  
pomodoro, aglio, origano, filetti di acciughe, basilico, olio
- € 5,50  
—  
**MARGHERITA**  
pomodoro, mozzarella, basilico, olio
- € 6,00  
—  
**P&P**  
pomodoro, provola, pepe, basilico, olio
- € 7,00  
—  
**DIAVOLA**  
pomodoro, salame piccante, mozzarella, basilico, olio piccante
- € 7,50  
—  
**SICILIANA**  
pomodoro, melanzane, mozzarella, pecorino, basilico, olio
- € 8,00  
—  
**CAPRICCIOSA**  
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi,  
funghi champignon, basilico, olio
- € 8,00  
—  
**REGINA**  
pomodoro, mozzarella di bufala, basilico,  
olio extravergine di oliva
- € 9,00  
—  
**REGINA A FILETTO**  
pomodorini, mozzarella di bufala, basilico,  
olio extravergine di oliva
- € 9,00  
—  
**GIALLINA**  
pomodorini datterini gialli, mozzarella, olive nere, pecorino,  
basilico, olio
- € 9,00  
—  
**REGINA 'E DENARI**  
pomodorini datterini gialli, mozzarella di bufala,  
basilico, olio extra vergine di oliva
- € 11,00  
—  
**REGINA D'ITALIA**  
pomodorini, bufala, pesto di basilico, scaglie di parmigiano,  
basilico, olio extra vergine di oliva

# FRITTE AL FORNO

- € 8,00  
—  
**PROVALA!**  
provola, pomodoro, pepe, basilico
- € 8,50  
—  
**DIVA**  
pomodoro, mozzarella di bufala, basilico
- € 9,00  
—  
**VULCANO**  
pomodoro, salame piccante, burrata, basilico

# PIZZE SENZ'A PUMMAROLA

- € 7,50 – **4 FORMAGGI**  
mozzarella, gorgonzola, pecorino, grana, panna, olio
- € 7,50 – **PUB**  
wurstel, patatine, mozzarella, olio
- € 7,50 – **MIMOSA**  
mais, prosciutto cotto, mozzarella, panna, olio
- € 8,00 – **CROCCHÉ**  
crocchè di patate, prosciutto cotto, mozzarella, basilico, olio
- € 8,00 – **COTTO E FUNGHI**  
prosciutto cotto, funghi champignon, mozzarella, basilico, olio
- € 8,00 – **FIASCHETTA**  
pancetta, patate al forno, provola, rosmarino, olio
- € 8,00 – **SPECKOTTA**  
speck, funghi champignon, mozzarella, basilico, olio
- € 8,00 – **CAFUNCCELLA**  
salsiccia, patate, mozzarella, rosmarino, olio
- € 8,50 – **PIZZA TARALLO**  
mozzarella, ricotta, salame napoletano e tarallo sbriciolato
- € 8,50 – **CACIO E PEPE**  
cacio, pepe, mozzarella, pancetta, olio
- € 8,50 – **CONTADINA**  
verdure di stagione, mozzarella, pepe, basilico, olio
- € 8,50 – **TIROLO E NOCI**  
speck, gorgonzola, mozzarella, gherigli di noci, olio
- € 9,00 – **REGGIANA**  
prosciutto crudo, rucola, pomodorini, mozzarella,  
scaglie di grana, olio
- € 9,00 – **STRACCIATA**  
bresaola, stracciata di burrata pugliese, mozzarella, rucola, olio
- € 9,50 – **NOCINA**  
crema di noci, mozzarella, salsiccia, provone piccante,  
gherigli di noci, olio

## RIPIENI

- € 7,50 – **AL SALAME**  
pomodoro, ricotta, salame, mozzarella, pepe, basilico
- € 7,50 – **AL COTTO**  
pomodoro, ricotta, prosciutto cotto, mozzarella, basilico

# SPECIALITÀ



- € 9,00 – **DONNA BARBARA**  
base bianca con provola e polpette al sugo
- € 10,00 – **DON PASQUALE**  
base bianca con mozzarella, polpettine e parmigiana di melanzane
- € 9,50 – **OSLO**  
mozzarella, zucchine, rucola, scaglie, salmone affumicato
- € 10,00 – **MORTAZZA**  
mortadella, provola, granella di pistacchio, burrata pugliese, basilico, olio
- € 15,00 – **'A MERENN RU CAMPANILE**  
crema e granella di pistacchio, provola  
Cornicione ripieno di mortadella e provolone

# PANUZZI

- € 9,00 – **VEGETARIANO**  
provola, mozzarella, verdure di stagione
- € 10,00 – **CRUDO**  
mozzarella, provola, prosciutto crudo, rucola, pomodori
- € 10,00 – **PULPETT**  
polpette di carne di vitello, provola, funghi, patate al forno

# INSALATE

- € 9,00 – **INSALATA DI TONNO**  
filetti di tonno, insalata, rucola, pomodorini, mais, olive, scaglie di grana
- € 9,00 – **INSALATA DI POLLO**  
filetto di pollo panati, insalata, rucola, pomodorini, mais, olive, scaglie di grana
- € 10,00 – **INSALATA PUGLIESE**  
burrata pugliese, bresaola, insalata, rucola, pomodorini, olive, noci, scaglie

# DOLCI

- € 6,00 **PIZZA CON NUTELLA**
- € 2,00 **CIAMBELLINA FRITTA CON NUTELLA**
- € 5,00 **STRACCETTI ALLA NUTELLA**  
con granella di pistacchio
- € 5,00 **SELEZIONE BINDI**  
(chiedere al personale)

I prodotti sottolineati possono arrecare allergie.

\* I prodotti indicati con l'asterisco sono surgelati all'origine.

Servizio: € 2,00 / Supplementi: € 1,00 - € 2,00 - € 2,50

## DA BERE

- € 2,00 **ACQUA**  
– 75 cl - Minerale / Naturale
- € 2,50 **COCA-COLA**  
– 33 cl - Coca-Cola / Coca-Cola Zero
- € 2,50 **FANTA**  
– 33 cl
- € 12,00 **FALANGHINA DOC**  
– 75 cl - Cantine La guardiense
- € 12,00 **AGLIANICO DOC**  
– 75 cl - Cantine La guardiense
- € 3,00 **AMARI E DISTILLATI**

## PERONI ALLA SPINA

- € 3,00 **0,2 CL**
- € 5,00 **0,4 CL**

Premium Lager, 4,7 % vol.

*Peroni è la lager italiana che unisce tutti da Nord a Sud. È prodotta dal 1846 e, oggi come allora, utilizza solo ingredienti selezionati come il Malto 100% Italiano, frutto di una speciale qualità di orzo, per offrire agli italiani una birra di alta qualità.*

## PERONI GRAN RISERVA

- € 4,50 **GRAN RISERVA PURO MALTO**  
– Bottiglia 50 cl - Premium Lager, 5,2 % vol.  
*Gusto pieno e rotondo, caratterizzato da un aroma delicato con note di cereali tostati e luppolo aromatico.*
- € 5,00 **GRAN RISERVA ROSSA**  
– Bottiglia 50 cl - Vienna Style, 5,2 % vol.  
*Gusto corposo e allo stesso tempo facile da bere, dal caldo aroma di malto e caramello conferito dal processo produttivo tradizionale di "tripla decozione".*
- € 5,00 **GRAN RISERVA DOPPIO MALTO**  
– Bottiglia 50 cl - Bock Italiana, 6,6 % vol.  
*Gusto intenso ed equilibrato con aroma di cereali e malto tostato, leggermente speziato, conferito dal lungo processo di ammostamento a bassa temperatura e dall'utilizzo di malti speciali*

# BIRRE ARTIGIANALI

€ 3,00

—

## FORST PREMIUM

Bottiglia 33 cl - Premium Lager, 4,8 % vol.

*Una birra con tradizione, nata da una esclusiva ricetta dei mastri birrai Forst, dal retrogusto fruttato, molto dissetante. Delicatamente fresca e amarognola, dal fine perlage e dalla schiuma compatta, è semplicemente adatta in ogni occasione. Frutto di una sapiente miscela dei migliori malti, leggera ma non troppo, trasmette freschezza e gioia di vivere.*

€ 5,00

—

## FRANZISKANER

Bottiglia 50 cl - Weissbier, 5,2 % vol.

*Birra di eccezione, estremamente rinfrescante, fermentata con un malto composto per almeno il 50% da grano. Al naso risaltano odori di frutti molto marcati di agrumi e banana che si accompagnano ad aromi speziati di lievito e pepe. In bocca, la struttura gustativa è vicina a quella olfattiva con i sapori decisi della frutta e una netta dominanza della banana.*

€ 4,00

—

## LISA | BIRRA DEL BORGO

Bottiglia 33 cl - Lager, 5,0 % vol.

*Il mondo delle Lager tradizionali con tutto il carattere e il fascino Italiano. Una birra non filtrata, dorata e dall'aspetto velato. Al naso sono fragranti e intense le note di cereale e crosta di pane, in bocca è elegante ma decisa. Il malto delicato, il corpo snello e la gasatura sottile si intrecciano per regalarvi una nuova, moderna esperienza di Birra Italiana.*

€ 6,00

—

## MALEDETTA | BIRRA DEL BORGO

Bottiglia 33 cl - Belgian Ale, 6,2 % vol.

*Il punto di incontro tra cultura brassicola belga e quella anglosassone. La luppolatura decisa di scuola inglese si sposa con le note fruttate e floreali di grande fascino e intensità sviluppate dalla selezione di lieviti. In bocca, dopo l'ingresso mielato, arriva il caramello che evolve nell'agrumato e si fonde con una piacevole nota speziata.*

€ 6,00

—

## MY ANTONIA | BIRRA DEL BORGO

Bottiglia 33 cl - Imperial Pilsner, 7,5 % vol.

*Il sorprendente incontro tra luppoli europei e luppoli americani per un Dry-Hopping con Simcoe, Warrior e Saaz. Più alcolica e corposa rispetto alle classiche pils, sorprende per la sua intensità rivelandosi esplosiva ma equilibrata. Una bionda "tosta" di cui vi innamorerete, proprio come la protagonista del romanzo di Willa Cather da cui prende il nome.*

€ 6,50

—

## REALE | BIRRA DEL BORGO

Bottiglia 33 cl - India Pale Ale, 6,4 % vol.

*La prima, l'originale, l'unica ReAle. Ispirata alle tradizionali India Pale Ale inglesi, ha un profumo intenso dato dai luppoli aromatici americani. Ambrata con riflessi vivi e dotata di buon corpo, al naso offre affascinanti note agrumate e pepate. A bassa gasatura, l'assaggio regala un percorso avvincente che conduce verso l'amaro finale, intenso e persistente.*



**0823 1832326**

*Anche a domicilio!*



**RESTA CONNESSO**

*Seguici sui Social!*