# LA PIZZERIA

by

Autentico

WINE & RESTAURANT

SHARE WITH US ON

@Autentico_Wine_and_Restaurant

#Autentico_WR #CanneBianche

La pizza è un viaggio
tra tradizione e passione,
un'arte semplice che regala
emozioni autentiche.

*Pizza is a journey*
*through tradition and passion,*
*a simple art that delivers*
*authentic emotions.*

# PIZZE

La nostra pizza nasce da un lento processo di lievitazione naturale di oltre 72 ore: il tempo diventa ingrediente, per un impasto leggero, fragrante e altamente digeribile.

*Our pizza is crafted through a slow, natural leavening process of over 72 hours: time becomes an ingredient, creating a light, fragrant and highly digestible dough.*

## TERRONA - *SOUTHERN SOUL*

Fiordilatte pugliese, pomodori secchi verdure grigliate, olive, capocollo di Martina Franca, stracciatella, spolverata di granella di pistacchio [1-7-8-12]

*Apulian fiordilatte, dried tomatoes, grilled vegetables, olives, capocollo from Martina Fraca, stracciatella cheese, pistachio crumbs* [1-7-8-12]

18 €

## PIACE A ME - *THE WAY I LIKE IT*

Fiordilatte pugliese, pomodorino datterino giallo, funghi cardoncelli freschi, zampina pugliese, caciocavallo semi-piccante, speck, olio santo [1-7-12]

*Apulian fiordilattee, yellow datterino tomatoes, cardoncelli mushrooms, Apulian zampina sausage, semi spicy caciocavallo cheese, Speck, spicy oil* [1-7-12]

16 €

## COME UNA PARMIGIANA - *LIKE A PARMIGIANA*

Salsa di pomodoro San Marzano, fiordilatte pugliese,
melanzane fritte, prosciutto cotto, pomodorini,
scaglie di Grana Padano in cottura, spolverata di pangrattato,
basilico, olio EVO [1-7-12]

San Marzano tomato sauce, Apulian fiordilatte,
fried aubergines, ham, cherry tomatoes, Grana Padano shavings,
breadcrumbs, basil, extra virgin olive oil [1-7-12]

16€

## PICCA - *SPICY KICK*

Salsa di pomodoro San Marzano, fiordilatte pugliese,
salame piccante, acciughe, cipolla rossa di Tropea,
capperi, rucola, olio EVO [1-4-7-12]

*San Marzano tomato sauce, Apulian fiordilatte,*
*spicy salami, anchovies, red onion from Tropea,*
*capers, rocket and extra virgin olive oil* [1-4-7-12]

18 €

## MI TENGO LEGGERO - *I KEEP IT LIGHT*

Base ciccio olio e sale, tagliata di pollo,
patate dolci, zucchine a listarelle, tofu, pomodorini,
rucola, glassa di aceto balsamico [1-6-12]

Plain "ciccio" base with olive and salt, sliced chicken breast,
sweet potatoes, julienned zucchini, tofu, cherry tomatoes,
rocket, balsamic glaze [1-6-12]

16 €

## IL GAMBERO ROZZO - *THE WILD PRAWN*

Base di crema di zucca, gorgonzola, gambero rosso,
prezzemolo, olio EVO [1-2-3-6-7-12]

*Pumpkin cream, gorgonzola cheese, red shrimp,*
*parsley and extra virgin olive oil* [1-2-3-6-7-12]

22 €

## È DELICATA - *SIMPLY DELICATE*

Salsa di pomodoro San Marzano, origano, capperi, prosciutto cotto,
olio all'aglio homemade, burrata pugliese [1-7-12]

San Marzano tomato sauce, oregan, capers, ham,
homemade garlic oil, Apulian burrata cheese [1-7-12]

18 €

## LA REGINA MARGHERITA . THE *QUEEN MARGHERITA*

Salsa di pomodoro San Marzano,
fiordilatte pugliese, basilico, olio EVO [1-7]

San Marzano tomato sauce,
Apulian fiordilatte, basil, extra virgin olive oil [1-7]

14 €

## INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

In ottemperanza al **Regolamento UE 1169/2011**, informiamo i gentili ospiti che alcuni piatti del nostro menu possono contenere le seguenti sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze:

1) Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi 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 acagiù, 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 prodotti a base di semi di sesamo
12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg
13) Lupini e prodotti a base di lupini
14) Molluschi e prodotti a base di molluschi.
*Prodotto decongelato

## INFORMAZIONI SULLE MATERIE PRIME

Selezioniamo con cura gli ingredienti per garantire freschezza e qualità in ogni piatto. Il **pesce** che utilizziamo proviene prevalentemente da fornitori locali e viene pescato con metodi sostenibili, rispettando la stagionalità e la biodiversità marina. Non utilizziamo specie protette, contribuendo alla tutela dell'ecosistema marino. Alcuni prodotti potrebbero essere abbattuti all'origine o congelati in base alla disponibilità e alla stagionalità.

## HACCP E SICUREZZA ALIMENTARE

La nostra cucina segue rigorosamente il **Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)** per garantire la massima sicurezza alimentare. Nonostante l'attenzione nella gestione degli ingredienti, non possiamo escludere la possibilità di contaminazione crociata. Invitiamo i gentili ospiti con allergie o intolleranze a segnalare eventuali esigenze specifiche al nostro personale, che sarà lieto di fornire ulteriori informazioni e consigli sui piatti più adatti.

**Per qualsiasi esigenza alimentare, il nostro staff è a vostra disposizione.**

## ALLERGEN INFORMATIONS

*In compliance with **EU Regulation 1169/2011**, we inform our guests that some dishes on our menu may contain the following substances or products that cause allergies or intolerances:*

*1) Cereals containing gluten, wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products*
*2) Crustaceans and products based on shellfish*
*3) Eggs and by-products*
*4) Fish and products based on fish*
*5) Peanuts and peanut-based products*
*6) Soy and soy-based products*
*7) Milk and dairy products (lactose included)*
*8) Fruits in shell, almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, Macadamia nuts, Queensland nuts and their by-products*
*9) Celery and products based on celery*
*10) Mustard and mustard-based products*
*11) Sesame seeds and sesame seeds-based products*
*12) Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10mg/kg*
*13) Lupine and Lupine-based products*
*14) Molluscs and products based on molluscs*
** Defrosted product*

### *INFORMATION ABOUT INGREDIENTS*

*We carefully select our ingredients to ensure freshness and quality in every dish. The **fish** we use is primarily sourced from local suppliers and caught using sustainable fishing methods, respecting seasonality and marine biodiversity. We do not use protected species, contributing to the preservation of the marine ecosystem. Some products may be blast-chilled at the source or frozen, depending on availability and seasonality.*

### *HACCP & FOOD SAFETY*

*Our kitchen strictly follows the **HACCP System (Hazard Analysis and Critical Control Points)** to ensure the highest standards of food safety. Despite our careful ingredient management, we cannot rule out the possibility of cross-contamination. Guests with allergies or intolerances are encouraged to inform our staff, who will be happy to provide further information and recommendations on suitable dishes.*

***For any dietary needs, our staff is at your disposal.***