



S P I G A  
D ' O R O

*Pizza & Lievitati*



S P I G A  
D ' O R O

*Pizza & Lievitati*

*il grano cresce lentamente, al ritmo delle stagioni.  
Ogni spiga matura, ogni chicco prende forma.*

*È qui che inizia tutto:  
dal campo, alla farina, all'impasto.  
La pizza è solo l'ultima trasformazione.*





# COLTIVAZIONE

*Il campo: dove tutto nasce*



|                                                   |     |
|---------------------------------------------------|-----|
| • OLIVE <sup>[13]</sup>                           | € 3 |
| • COPPIETTE DI MAIALE                             | € 4 |
| • PATATA FRITTA                                   | € 4 |
| • PETTOLA AI GRANI ANTICHI <sup>[9]</sup>         | € 5 |
| • POLLO CRISPY & MAYO HOME MADE <sup>[9-14]</sup> | € 6 |

# SELEZIONE

*La scelta del chicco*



|                                                                                                                                                                 |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| • RADICI<br>maialino C.B.T., gazpacho di pomodoro estivo,<br>vellutata di cicorie da campo, puntarelle croccanti, fior di zucca                                 | € 12 |
| • MARE IN MURGIA<br>carpaccio di tonno, polpo scottato, bufala fresca, catalana di<br>sedano al ghiaccio, patate novelle, cipolla in agro <sup>[3-4-5-12]</sup> | € 16 |
| • CROCCANTE DI MARE<br>filetto di Merluzzo in pastella, chips di riso alla paprika<br>affumicata <sup>[5-9]</sup>                                               | € 11 |
| • CARPACCIO DI MANZO<br>olio EVO, sale Maldon, pepe                                                                                                             | € 12 |
| • KYMA<br>(patate e polpo C.B.T., mayo home made al profumo di lime e pepe<br>nero, sedano croccante <sup>[4-12-14]</sup>                                       | € 8  |

# MACINAZIONE

*Dal chicco alla farina*

*Impasti leggeri e alveolati, croccanti sotto e morbidi dentro.*



## PADELLINO

*Cottura diretta in padellino, crosta dorata e croccante, interno soffice.*

*Esalta fragranza e aroma della farina.*

- |                                                                                                                             |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| • SCIROCCO                                                                                                                  | € 16 |
| bufala in cottura, Carpaccio di tonno, cipolla in agro, mayo home made al profumo di lime e pepe nero [3-5-9-14]            |      |
| • ZEFIRO                                                                                                                    | € 15 |
| stracciatella, carpaccio di manzo, zucchine marinate alla menta, crema di rucola, mandorle al sale e zest di limone [2-3-9] |      |
| • ESSENZA DELL'ORTO                                                                                                         | € 10 |
| selezione di verdure dell'orto, variabili secondo stagionalità e disponibilità [9]                                          |      |



## PIZZA CRUNCHY

*Ispirata alla tecnica della "pizza baciata":*

*sottile, croccante e friabile, con bordo leggero e dorato.*

*La farina emerge con tutta la sua fragranza, creando una consistenza unica che unisce croccantezza e gusto intenso.*

MEDITERRANEA  
maialino C.B.T., stracciatella,  
basilico fresco e polvere di olive nere  
[3-9]  
€ 14



NORD E SUD  
prosciutto crudo di Parma, bufala  
fresca, sedano croccante al ghiaccio,  
crema di rucola [3-9-12]  
€ 13



# TRASFORMAZIONE

## *La farina prende carattere*

*Qui la farina mostra il suo lato più versatile.*

*La nostra ciabatta artigianale prende nuova vita grazie a una tostatura attenta che ne sprigiona i profumi e le dona una friabilità unica.*

*Una vera e propria metamorfosi, dove la croccantezza esterna abbraccia farciture ricche e sorprendenti.*



### MURGIA TOAST

ciabatta tostata home made,  
avocado, misticanza fresca,  
ravanelli, uovo sodo [9-14]

€ 8



### ESTATE RUSTICA

stracotto di pollo,  
misticanza fresca, bacon croccante,  
pomodoro verde [9]

€ 10

## IMPASTO & FERMENTAZIONE

### *Acqua, farina, tempo*

*Lunga maturazione, alveolatura equilibrata e digeribilità.*

*Ogni pizza classica nasce dalla pazienza e dalla tecnica, rispettando i tempi del lievito naturale e l'equilibrio della farina*

## TRE SPIGHE

- |                                                                                                                      |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| • BUFALA                                                                                                             | € 9  |
| pomodoro San Marzano, bufala in cottura, basilico, olio EVO [3-9]                                                    |      |
| • INVERSA                                                                                                            | € 11 |
| bufala in cottura, fiordilatte, crema di San Marzano arrosto, basilico fritto, polvere di olive [3-9]                |      |
| • TRE POMODORI                                                                                                       | € 11 |
| base datterino giallo, bufala in cottura, fiordilatte, San Marzano cotto, pomodorino confit, origano, basilico [3-9] |      |

# EVOLUZIONE

|                                                                                                                                                     |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| • BUFALA E NORCIA                                                                                                                                   | € 12 |
| salsa di pomodoro, Norcia, FUORI COTTURA pomodorini, bufala, origano, basilico, olio EVO [3-9]                                                      |      |
| • MODICA                                                                                                                                            | € 12 |
| salsa di pomodoro, FUORI COTTURA stracciatella, bresaola, chips di zucchine, mandorla al sale [2-3-9]                                               |      |
| • SFIZIOSA                                                                                                                                          | € 13 |
| fiordilatte, stracciatella, datterino giallo, FUORI COTTURA capocollo, pomodorino confit, basilico, bufala, olio EVO [3-9]                          |      |
| • TEO                                                                                                                                               | € 13 |
| salsa di pomodoro, FUORI COTTURA stracciatella, crudo di Parma, crusco, datterino giallo, basilico [3-9]                                            |      |
| • NEFARIO                                                                                                                                           | € 13 |
| vellutata di datterino giallo, FUORI COTTURA pancetta, bufala, datterino giallo, pomodorino confit, olive taggiasche, olio piccante, basilico [3-9] |      |
| • PEPPINO                                                                                                                                           | € 12 |
| fiordilatte, salsiccia di Norcia, fungo cardoncello, FUORI COTTURA bufala, pomodorino confit, basilico, olio piccante [3-9]                         |      |
| • DELLA SUOCERA                                                                                                                                     | € 12 |
| salsa di pomodoro, stracciatella, salame piccante, fungo porcino, olio al tartufo [3-9]                                                             |      |
| • GRICIA                                                                                                                                            | € 12 |
| fiordilatte, guanciale croccante, fonduta di pecorino, spolverata di pecorino e pepe [3-9]                                                          |      |
| • TAGGIASCA                                                                                                                                         | € 11 |
| salsa di pomodoro, FUORI COTTURA fiordilatte, olive taggiasche, pomodorino confit, basilico, origano e olio EVO [3-9]                               |      |
| • CAPOVERDE                                                                                                                                         | € 13 |
| crema di zucchine, bufala in cottura, capocollo, chips di zucchine, pallone di Gravina [3-9]                                                        |      |
| • ANGUS                                                                                                                                             | € 13 |
| base bufala, FUORI COTTURA carpaccio di Angus, rucola, datterino giallo, confit e olio EVO [3-9]                                                    |      |



|                                                                                                                       |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| • TU LO SAI                                                                                                           | € 12 |
| fiordilatte, FUORI COTTURA bresaola, bufala, pomodoro confit, granella di pistacchio [2-3-9]                          |      |
| • NUOVA BUFALA E CRUDO                                                                                                | € 13 |
| salsa di pomodoro, bufala in cottura, FUORI COTTURA crudo di Parma, datterino giallo, pomodoro confit, basilico [3-9] |      |
| • ORO BRUNO                                                                                                           | € 14 |
| salsa di pomodoro San Marzano, FUORI COTTURA stracciatella, vitello CBT, pomodorino confit, rucola, olio EVO [3-9]    |      |

# PANIFICAZIONE HAMBURGER

## *Dal chicco al pane*

*Il pane degli hamburger è artigianale,  
fatto con farine selezionate e lievitazione naturale.*

*Qui il processo dal grano alla farina unisce lievitati e carne  
creando un'esperienza completa e armoniosa in ogni boccone.*

|                                                                                                                  |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| • H1                                                                                                             | € 10 |
| hamburger di scottona da 200 g, stracciatella, bacon croccante, fungo porcino, scamorza affumicata, rucola [3-9] |      |
| • H2                                                                                                             | € 10 |
| hamburger di scottona da 200 g, misticanza, datteri giallo, chips di zucchine, bufala [3-9]                      |      |
| • H3                                                                                                             | € 10 |
| hamburger di scottona da 200 g, spianata piccante, stracciatella alla Nduja, datteri giallo, rucola [3-9]        |      |
| • H4                                                                                                             | € 10 |
| hamburger di scottona da 200 g, insalata iceberg, cheddar, bacon croccante, e cipolla caramellata [3-9]          |      |
| • H5                                                                                                             | € 10 |
| filetto di merluzzo in pastella, misticanza fresca, bufala, salsa di datterino giallo [3-5-9]                    |      |

## PIZZE CLASSICHE

|                                                                                                     |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| • MARGHERITA                                                                                        | € 6  |
| salsa di pomodoro, fiordilatte, basilico [3-9]                                                      |      |
| • MARINARA                                                                                          | € 5  |
| salsa di pomodoro, capperi, olive, aglio disidratato, origano, olio EVO [9]                         |      |
| • 4 STAGIONI                                                                                        | € 8  |
| salsa di pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi, olive nere [3-9]     |      |
| • WÜRSTEL                                                                                           | € 7  |
| salsa di pomodoro, fiordilatte, würstel [3-9]                                                       |      |
| • DIAVOLA                                                                                           | € 8  |
| salsa di pomodoro, fiordilatte, salame piccante [3-9]                                               |      |
| • PRIMAVERA                                                                                         | € 7  |
| fiordilatte, pomodorini fuori cottura, rucola, origano, olio EVO [3-9]                              |      |
| • VALTELLINA                                                                                        | € 10 |
| salsa di pomodoro, fiordilatte, FUORI COTTURA bresaola, rucola, grana [3-9]                         |      |
| • STRACCIATELLA E SPECK                                                                             | € 8  |
| salsa di pomodoro, fiordilatte, stracciatella, FUORI COTTURA speck [3-9]                            |      |
| • STRACCIATELLA E CRUDO                                                                             | € 9  |
| salsa di pomodoro, fiordilatte, stracciatella, FUORI COTTURA crudo di Parma [3-9]                   |      |
| • GRATINATA                                                                                         | € 10 |
| fiordilatte, stracciatella, zucchine grigliate, pangrattato, FUORI COTTURA pancetta, olio EVO [3-9] |      |
| • STRACCIATELLA E RADICCHIO                                                                         | € 8  |
| salsa di pomodoro, fiordilatte, stracciatella, radicchio [3-9]                                      |      |
| • MURGIANA                                                                                          | € 10 |
| fiordilatte, funghi cardoncelli, salsiccia fresca, pomodorini, rucola [3-9]                         |      |
| • CANTADOU                                                                                          | € 9  |
| fiordilatte, pomodorini, speck, cantadou, rucola [3-9]                                              |      |

## EXTRA

|                                                                      |         |
|----------------------------------------------------------------------|---------|
| • BASE SENZA GLUTINE                                                 | + € 4   |
| Non possiamo garantire l'assenza totale di contaminazione da Glutine |         |
| • SENZA LATTOSIO                                                     | + € 2   |
| • IMPASTO CEREALI                                                    | + € 1,5 |
| • COPERTO                                                            | € 2,5   |

## COTTURA

### *La farina diventa esperienza*

*Anche nei dolci, la farina racconta la sua storia:  
con cottura precisa si trasforma in consistenze morbide,  
friabili o fragranti, chiudendo il percorso dal campo al forno  
con un finale autentico e goloso.*



### NOTTE D'ESTATE

bignè artigianali con panna alla vaniglia, namaleka al cioccolato, gelato al cioccolato fondente e crumble al cacao con sale maldon [3-9-14]

€ 7



### COSTA D'ORO

sfoglia croccante farcita con crema chantilly limone e vaniglia, frutta fresca e coulis di frutta

[3-9-14]

€ 7

### TIRAMISÙ

[3-9-14]

€ 6

# BEVANDE

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| • ACQUA ELECTA 0,75 l     | € 2,5 |
| • ACQUA FERRARELLE 0,75 l | € 2,5 |
| • COCA-COLA 0,33 l        | € 2,5 |
| • FANTA 0,33 l            | € 2,5 |
| • ESTATHÈ 0,33 l          | € 2,5 |

# BIRRE ALLA SPINA

|                                                   |       |
|---------------------------------------------------|-------|
| • NASTRO AZZURRO piccola [9]<br>0,20 l            | € 2,5 |
| • NASTRO AZZURRO media [9]<br>0,40 l              | € 5   |
| • PERONI ROSSA GRAN RISERVA piccola [9]<br>0,20 l | € 3   |
| • PERONI ROSSA GRAN RISERVA media [9]<br>0,40 l   | € 6   |

# BOLLE

|                                                                                                        |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| • ROSÉ [12]<br>Muratori Franciacorta Extra Brut – 24 mesi sui lieviti<br>Pinot Nero/Chardonnay         | € 45 |
| • A'MARÈ [12]<br>Monsignore Spumante Brut Rosé Salento IGT<br>100% Negroamaro                          | € 20 |
| • MANSUETO [12]<br>Bernardi Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.<br>Brut Millesimato – 100% Glera | € 20 |
| • VIGNA DOGARINA [12]<br>Prosecco D.O.C. Treviso Extra Dry Millesimato – 100% Glera                    | € 16 |

# ROSSI

|                                                                              |      |
|------------------------------------------------------------------------------|------|
| • I PATRIARCHI <sup>[12]</sup>                                               | € 25 |
| Francone Nebbiolo Langhe DOC – 100% Nebbiolo                                 |      |
| • SER LAPO <sup>[12]</sup>                                                   | € 34 |
| Marchesi Mazzei Chianti Classico Riserva DOCG<br>90% Sangiovese / 10% Merlot |      |
| • COLLEZIONE 2018 <sup>[12]</sup>                                            | € 24 |
| Masseria Pezza Primitivo di Manduria DOC – 100% Primitivo                    |      |
| • TERRA CRETOSA <sup>[12]</sup>                                              | € 20 |
| Borgo Turrìto Nero di Troia Puglia IGP – 100% Nero di Troia                  |      |
| • TINENTE PRIMITIVO <sup>[12]</sup>                                          | € 16 |
| Marulli Primitivo Salento IGP – 100% Primitivo                               |      |
| • TINENTE NEGROAMARO <sup>[12]</sup>                                         | € 16 |
| Marulli Salento IGP – 100% Negroamaro                                        |      |

# ROSATI

|                                                               |      |
|---------------------------------------------------------------|------|
| • FRANCONCONE <sup>[12]</sup>                                 | € 24 |
| Rosato Langhe DOC – 41% Nebbiolo / 37% Barbera / 22% Dolcetto |      |
| • CALAROSA <sup>[12]</sup>                                    | € 20 |
| Borgo Turrìto Nero di Troia Puglia IGP – 100% Nero di Troia   |      |
| • TENUTA PARAIDA <sup>[12]</sup>                              | € 22 |
| Marulli Rosato Copertino DOP – 100% Negroamaro                |      |
| • TINENTE ROSATO <sup>[12]</sup>                              | € 16 |
| Marulli Rosato Salento IGP – 100% Negroamaro                  |      |
| • EPÙLE <sup>[12]</sup>                                       | € 23 |
| Monsignore Susumaniello Salento IGP – 100% Susumaniello       |      |

# BIANCHI

|                                                            |      |
|------------------------------------------------------------|------|
| • GEWURZTRAMINER <sup>[12]</sup>                           | € 28 |
| Bellaveder Trentino DOC – 100% Traminer Aromatico          |      |
| • SAUVIGNON <sup>[12]</sup>                                | € 27 |
| Petruzza Friuli Colli Orientali DOC – 100% Sauvignon Blanc |      |
| • FALANGHINA <sup>[12]</sup>                               | € 20 |
| Cantina del Taburno Sannio DOC – 100% Falanghina           |      |
| • TINENTE <sup>[12]</sup>                                  | € 16 |
| Marulli Malvasia Bianca Salento IGP – 100% Malvasia Bianca |      |
| • GRAVINELLA <sup>[12]</sup>                               | € 19 |
| Monsignore Verdeca Valle d'Itria IGP – 100% Verdeca        |      |

## ALLERGENI

|    |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| I  |  | CEREALI CONTENENTI GLUTINE e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 2  |  | CROSTACEI e prodotti derivati                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 3  |  | UOVA e prodotti derivati                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 4  |  | PESCE e prodotti derivati<br>tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 5  |  | ARACHIDI e prodotti derivati                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 6  |  | SOIA e prodotti derivati                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 7  |  | LATTE e prodotti derivati incluso il lattosio                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 8  |  | FRUTTA A GUSCIO e prodotti derivati<br>mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di anacardi ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) |
| 9  |  | SEDANO e prodotti derivati                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 10 |  | SENAPE e prodotti derivati                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 11 |  | SEMI DI SESAMO e prodotti derivati                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 12 |  | ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI<br>in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come $SO_2$                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 13 |  | LUPINI e prodotti derivati                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 14 |  | MOLLUSCHI e prodotti derivati<br>Vongole, cozze, ostriche, calamari, polpi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

### NEGLI ALIMENTI SOMMINISTRATI NON SI PUO' ESCLUDERE LA PRESENZA DELLE SEGUENTI SOSTANZE:

- Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
- Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- Uova e prodotti a base di uova.
- Pesce e prodotti a base di pesce.
- Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- Soia e prodotti a base di soia.
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
- 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.
- Sedano e prodotti a base di sedano.
- Senape e prodotti a base di senape.
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg.
- Lupini e prodotti a base di lupini.
- Molluschi e prodotti a base di molluschi.

PER ALTRE INFORMAZIONI CHIEDERE AL PERSONALE CHE È A VOSTRA DISPOSIZIONE (REG. UE 1169/2011, ART.2 PAR. 2 LETTERA A).





SPIGA D'ORO

VIA PIETRO COLLETTA, 224  
70022 ALTAMURA BA  
T. 080 314 9130

[WWW.PIZZERIASPIGADORO.IT](http://WWW.PIZZERIASPIGADORO.IT)