

Copertino





Torre Squillace

STUZZICHERIE

FRITTO HOUSE

Crocchette artigianali, olive ascolane, nuggets di pollo, arancini, polpette artigianali, calzoncini, pettole, anelli di cipolla e patatine | 10

PISTACCHINA 2.0

Mortadella, crema di pistacchi, stracciatella e granella di pistacchi | 12



PORCHETTA ARICCIA

La sua carne dal colore rosa viene arricchita da aromi freschi quali rosmarino, aglio e pepe nero | 10

VERDURE GRIGLIATE

Melanzane, zucchina, peperoni, cipolla caramellata | 8

IL TESORO

Quando la delicatezza della mozzarella ripiena di stracciatella incontra la croccantezza di una panatura esterna il taglio diventa un esplosione di gusto filante | 18



QUADRIFOGLIO DI MOZZARELLA E CAPOCOLLO

Fior di latte intrecciato con capocollo cotto al miele di Martina Franca | 12

CHIPS CACIO E PEPE

Chips di patate artigianali fatte direttamente dalla nostra cucina con patate fresche e un condimento di cacio e pepe | 6



POLPETTE DI NONNA PIPPI

Le polpette sono una pietanza a base di carne tritata finemente, impastate direttamente dalla nostra cucina, con formaggio, uova, farina e pangrattato | 6

FONDUTA CACIOCAVALLO DI GROTTA

Caciocavallo a pasta dura che viene fuso all'interno di una pentola per essere mangiato caldo | 12



PATATINE FRITTE

Patate super crunch ricoperte di una extra panatura naturale, tagliate a bastoncino e consumate come contorno o come antipasto | 5

NOSTRI PRIMI IN PADELLA (Le nostre padelle sono da 1 a 4 porzioni)

PASTA FRESCA

Rendi unico il tuo primo piatto con la pasta fresca | 1,5

RIGATONI CACIO E PEPE | 10







CARBONARA TARTUFATA | 15

L'INCONTRO TRA TRADIZIONE E RAFFINATEZZA Guanciale, uova, pecorino e tartufo fresco a scaglie





BUCATINI ALL' AMATRICIANA | 10 PENNE SALSICCIA, FUNGHI, STRACCIATELLA E NOCI | 12

DALLA GRIGLIA

FIORENTINA

La regina delle bistecche costituita da un filetto e da un contro filetto con il tipico osso a T frollata 60 giorni e servita su pietra lavica | 5,9 l' etto



BOMBETTE DI MARTINA FRANCA

Bombette arrotolate con capocollo di Martina Franca, ripiene con crudo e formaggio, servite con insalata e fagottino al formaggio | 12



SALSICCIA NORCINA

Salsiccia mista bovino e suino tritata finemente, servita con insalata e fagottino al formaggio 📘 12

PIATTO HAMBURGER

Hamburger di scottona, servito con insalata e fagottino al formaggio | 12

LA SOVRACOSCIA ALLA GRIGLIA

Sovracoscia di pollo dissossata, servita con insalata e fagottino al formaggio | 12

CAPOCOLLO MARTINESE

Capocollo di Martina Franca, servito con insalata e fagottino al formaggio | 12

NGUMMARIEDDRI COPERTINESI

involtini di agnello, serviti con insalata e fagottino al formaggio | 12



FIOCCHETTO

Taglio di manzo selezionato da razza chianina origine italiana frollata oltre 60 gg | 18



SCEGLI LA TUA FARCITURA SULLA CARNE









FONDUTA DI FORMAGGI Latte italiano 100% | 3

POMODORINI RUCOLA E GRANA Tris italiano 12

PIZZE SPECIALI



MONTANARA Impasto classico lievitazione 72 h Fior di latte, tartufo a scaglie, porcini, speck, burrata | 14



LINDA Impasto classico lievitazione 72 h

Fior di latte, capocollo di Martina Franca, crocchette di patate, stracciatella, noci | 13,5

MARTINA Impasto classico lievitazione 72 h

Fior di latte, capocollo di Martina Franca, pesto di noci, noci, burrata | 12,5

TROPICAL SESAMO Impasto classico lievitazione 72 h

Fior di latte, salmone, avocado, limone, impasto al sesamo | 10,5

PIZZA FUEGO Impasto classico lievitazione 72 h

Fior di latte, nduja, salame piccante, pomodori secchi, burrata, basilico | 11



ROMANA Impasto classico lievitazione 72 h

Fior di latte, porchetta Ariccia, crocchette di patate artigianali, crema di Tropea, rosmarino | 10,5

DATTERINA Impasto classico lievitazione 72 h

Fior di latte, datterino giallo, stracciatella, speck, basilico, olio Evo | 10,5

DIAVOLA 2.0 Impasto classico lievitazione 72 h

Fior di latte, salame piccante, nduia, stracciatella, rucola | 10

CACIO E PEPE Impasto classico lievitazione 72 h Fior di latte, punte ripiene di crema di pecorino, guanciale, scaglie di pecorino, pepe | 11



PISTACCHINA Impasto classico lievitazione 72 h Fior di latte, mortadella, granella di pistacchio, burrata | 10

SOLE NEL BOSCO Impasto classico lievitazione 72 h

Fior di latte, pomodori secchi, porcini, noci | 9,5

BUFALINA Impasto classico lievitazione 72 h Bufala, pomodorini datterini, basilico | 9

PIZZA PORZIO Impasto classico lievitazione 72 h

Fior di latte, gorgonzola, noci, bacon croccante | 9

GOLOSA Impasto classico lievitazione 72 h Fior di latte, bacon, cheddar, chips, salsa barbecue | 8

SALENTINA

Fior di latte, salsiccia, rape | 7



SCEGLI IL TUO IMPASTO







IMPASTO NO GLUTINE Maturazione 72 ore | 3,5

SCEGLI LA TUA MOZZARELLA



Campana doc | 3







MOZZARELLA NO LATTOSIO

Mozzarella delattosata | 2



PIZZE CLASSICHE

HOUSE COPERTINO Impasto classico lievitazione 72 h

Fior di latte, pomodoro, bacon croccante, cipolla tropea, tonno, funghi, olive nere | 9,5

HOUSE TORRE SQUILLACE Impasto classico lievitazione 72 h

Fior di latte, calamari fritti | 9,5

BRICIOLA Impasto classico lievitazione 72 h

Fior di latte, pomodoro, salame piccante, tonno, gorgonzola, rucola, grana | 9,5

FRUTTI DI MARE Impasto classico lievitazione 72 h

Fior di latte, pomodoro, frutti di mare | 8,5

ESTATE Impasto classico lievitazione 72 h

Fior di latte, pomodoro, bresaola, rucola, grana | 7,5

CAPRICCIOSA Impasto classico lievitazione 72 h

Fior di latte, pomodoro, salame piccante, funghi, carciofi, olive | 7,5

4 STAGIONI Impasto classico lievitazione 72 h

Fior di latte, pomodoro, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive | 7,5

4 FORMAGGI Impasto classico lievitazione 72 h

Fior di latte, pomodoro, grana, emmental, gorgonzola | 7,5

VULCANO Impasto classico lievitazione 72 h

Fior di latte, pomodoro, salame piccante, olio piccante, scamorza, rucola, olive nere | 7,5



CREMOSA Impasto classico lievitazione 72 h

Fior di latte, pomodoro, prosciutto crudo, panna | 7,5

VEGETARIANA Impasto classico lievitazione 72 h

Fior di latte, pomodoro, melanzane, zucchine, peperoni | 7

REGINELLA Impasto classico lievitazione 72 h

Fior di latte, pomodoro, prosciutto crudo, rucola, grana | 7,5

FUMÈ Impasto classico lievitazione 72 h

Fior di latte, pomodoro, speck, scamorza | 7,5

ORIGINAL DONER Impasto classico lievitazione 72 h

Fior di latte, pomodoro, kebab | 6

NAPOLI Impasto classico lievitazione 72 h

Fior di latte, pomodoro, acciughe, capperi | 6

PUGLIESE Impasto classico lievitazione 72 h

Fior di latte, pomodoro, tonno, cipolla rossa | 6

PIADIPIZZA

VALTELINESE Impasto classico lievitazione 72 h

Pan pizza, fior di latte, ciliegini, bresaola, grana, rucola | 8,5

CRUDAIOLA Impasto classico lievitazione 72 h

Pan pizza, fior di latte, ciliegini, prosciutto crudo, grana, rucola | 8,5



HAMBURGER

HOUSE BURGER

Hamburger, insalata, pomodori, cipolla caramellata, cheddar, salsa barbecue | 10



FOODPORN BURGER

Hamburger, insalata, stracciatella, pistacchio e copertura di salsa ai formaggi | 10

MALIDA BURGER

Hamburger, insalata, pomodori, melanzane grigliate, cheddar, salsa hamburger [10



DOUBLE HOUSE BURGER

Doppio hamburger, insalata, pomodori, cipolla caramellata, cheddar, salsa barbecue | 13

DOUBLE FOODPORN BURGER

Doppio hamburger, insalata, stracciatella, pistacchio e copertura di salsa ai formaggi | 13

DOUBLE MALIDA BURGER

Doppio hamburger, insalata, pomodori, melanzane grigliate, cheddar, salsa hamburger | 13



INSALATONE

DELIZIOSA

Insalata, pomodorini, rucola, bresaola, mozzarella di bufala | 8

SERVITO IN COPPA PANE +2€

GUSTOSA

Insalata, pomodorini, tonno, grana, rucola | 8

CAPRESE

Insalata, pomodorini, mozzarella, funghi, rucola | 8

PORCHETTOSA

Insalata, porchetta romana, rucola, pomodorini, grana, cipolla di Tropea 📗 8



TROPICALE

Insalata, salmone, avocado, mozzarella e salsa rosa | 8

FRESCA

Insalata, pomodorini, rucola, crudo, grana, mozzarella | 8

*ALLERGENI

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell' allegato del Reg. UE N. 1169/2001.sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze.

- 1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut)
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3. Uova e ovoprodotti
- 4. Pesce e prodotti ittici
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6. Soia e prodotti a base di soia

- 7. Latte e prodotti a base di latte
- 8. Frutta a guscio e loro derivati (mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci e pistacchi)
- 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 10mg/kg
- 13.Lupini e prodotti a base di lupini 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi



