



Presentazione

La pizza è un'opera di artigianato. Con esperienza, attenzione e dedizione abbiamo selezionato, tra centinaia di farine, la Petra "3", 100x100 frumento italiano, macinata a pietra. Tutti i nostri preparati sono realizzati con lievitazione naturale minima di 72 ore con l'utilizzo del lievito madre riattivato con maestria e competenza, come tradizione vuole.

med

SEA RESTAURANT

Pizze

Margherita € 7

vellutata di ciliegino, mozzarella fior di latte Dop,
olio EVO di frantoio estratto a freddo

Primavera € 12

vellutata di pomodoro rosso Gargano, mozzarella Gioiella Dop,
olio extravergine di oliva estratto a freddo, salamino tondo Calabrese
con gorgonzola Lombardo Igor

Belmondò € 12

vellutata di pomodoro rosso Gargano, mozzarella Gioiella Dop,
olio extravergine di oliva estratto a freddo, stracciatella fresca di burrata
murgella con fettine sottili di San Daniele stagionato 24 mesi

Capriccio MED € 10

vellutata di pomodoro rosso Gargano, mozzarella Gioiella Dop,
olio extravergine di oliva estratto a freddo, petali di carciofi,
funghetti champignon sbollentati in acqua e vino bianco con fettine di
prosciutto cotto senza polifosfati

Diavolina € 10

vellutata di pomodoro rosso Gargano, mozzarella Gioiella Dop,
olio extravergine di oliva estratto a freddo, salamino tondo Calabrese
gradevolmente piccante

Prosciutto crudo € 10

vellutata di ciliegino, mozzarella fior di latte Dop,
olio EVO di frantoio estratto a freddo, fettine sottili di San Daniele
stagionato 24 mesi

med

SEA RESTAURANT

Le nostre specialità bianche

Erika € 12

base di pizza 100% frumento, condita con olio extravergine di oliva estratto a freddo, mozzarella di bufala campana Dop, fettine di prosciutto cotto senza polifosfati, formaggio aromatizzato alle erbe e una spolverata di pane di semola gratugiato

Annacarla € 12

base di pizza 100% frumento, condita con olio extravergine di oliva estratto a freddo, mozzarella di bufala campana Dop, mandorle a fettine di Sicilia, speck del Trentino

Rossella € 12

base di pizza 100% frumento, condita con olio extravergine di oliva estratto a freddo, stracciatella fresca di burrata e per finire una cascata di pistacchi di Bronte in granella

Angela € 13

base di pizza 100% frumento, condita con olio extravergine di oliva estratto a freddo, mozzarella di bufala campana Dop, con crema di cardoncelli aromatizzati al tartufo nero piemontese, salamino di Norcia spezzettato

med

SEA RESTAURANT

Le nostre specialità rosse

Giuseppe € 12

base di pizza 100% frumento, con vellutata di datterino rosso, olio extravergine di oliva estratto a freddo, mozzarella fior di latte Gioiella Dop, radicchio trevisano Dop, gorgonzola Lombardo Igor di prima scelta con noci intere di Sorrento

Bufala € 11

base di pizza 100% frumento, con vellutata di datterino rosso, olio extravergine di oliva estratto a freddo, mozzarella di bufala campana Dop, pomodorino cigliegino del Gargano

Trampolino € 15

base di pizza 100% frumento, con vellutata di datterino rosso, olio extravergine di oliva estratto a freddo, mozzarella fior di latte Gioiella Dop, salmone affumicato norvegese più gamberi, mazzancolle sbollentate al vino bianco

Cardo crudo € 15

base di pizza 100% frumento, con vellutata di datterino rosso, olio extravergine di oliva estratto a freddo, mozzarella fior di latte Gioiella Dop, funghi cardoncelli coltivati a Conversano (filiera controllata), con prosciutto crudo San Daniele 24 mesi

med

SEA RESTAURANT

Le nostre gourmet

Tartare salmone € 18

base di pizza 100% frumento, crema di datterino giallo, formaggio Parmigiano Dop stagionato 36 mesi, stracciatella fresca di burrata Murgella, tartare di salmone fresco, songino fresco e per finire granella di pistacchio di Bronte

Tartare tonno € 18

base di pizza 100% frumento, crema di datterino giallo, formaggio Parmigiano Dop stagionato 36 mesi, stracciatella fresca di burrata Murgella, tartare di tonno rosso fresco, songino fresco con mezze noci di Sicilia

Martina € 18

base di pizza 100% frumento, crema di datterino giallo con fettine di capocollo di Martina Franca adagiato su pezzetti di mozzarella Campana Dop, pomodori essiccati in olio extravergine cima di Bitonto e songino fresco

Polpo € 19

base di pizza 100% frumento, crema di datterino giallo, tentacoli di polpo di scoglio del mar Adriatico adagiato su pezzetti di mozzarella Campana Dop, noci di Sicilia e songino fresco