



TRATTORIA • PIZZERIA • BRACERIA

DA MAMMA ANGELA



*~In ogni piatto c'è il profumo del nostro
mare, il sole che scalda gli ulivi e l'amore
di una famiglia che cucina con il cuore.*

Sedetevi, siete a casa.~



**ASSAGGIA IL NOSTRO PIATTO
DEL GIORNO PER SCOPRIRE
NUOVI SAPORI DEL SALENTO**
(CONSULTA IL NOSTRO PERSONALE)

ANTIPASTI DI MARE

ANTIPASTO DELLO IONIO (1.2.3.4.7.14.)

30.

"Sapore di sale, sapore di mare"
(per 2 persone)

*Crostini con salmone e maionese
aromatizzata
Crostini con alici, pangrattato e pomodoro
Polpette di polpo
Gamberetti in salsa cocktail
Insalata di mare
Pepata di cozze*

CARPACCIO DI TONNO, PESCE SPADA E SALMONE (4.)

18.

Serviti con olio evo e agrumi

TRIS DI TARTARE (4.)

20.

Tonno, salmone e pesce spada

ANTIPASTI DI TERRA

ANTIPASTO ALL'ITALIANA (7.)

20.

Tagliere di salumi e formaggi (per 2 persone)

ANTIPASTO DELLA CASA (1.3.7.)

30.

Un'armonia di sapori salentini (per 2 persone)

*Panzerotti di patate
Polpette di melanzane
Polpette di carne fritte
Spezzatino al sugo
Pitta di patate
Sciotta di pipirussi e pummidori
scattarisciati
Pipirussi fritti*

PARMIGIANA DI MELANZANE (7.)

8.

Classica ricetta al forno

PITTULE E VERDURE PASTELLATE (1.7.)

8.

Frittelle e verdure croccanti

VERDURE GRIGLIATE E GRATINATE (1.7.)

8.

Misto di stagione

CARPACCIO DI BLACK ANGUS (12.)

18.

BOMBETTE AL SUGO (7.8.)

12.

Un'esplosione di gusto





PRIMI DI TERRA

ORECCHIETTE CON CIME DI RAPA, SALSICCIA E POMODORI (1.)

10.

Un classico della tradizione pugliese arricchito da un tocco rustico

TROFIE CON CREMA DI PEPERONI E PANCETTA CROCCANTE (1.7.)

10.

Un abbinamento deciso e cremoso dal gusto avvolgente

SAGNE 'NCANNULATE AL RAGÙ DELLA CASA (1.9.)

12.

Pasta intrecciata a mano con ragù di carne a cottura lenta

PRIMI DI MARE

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON RANA PESCATRICE (1.4.9.)

18.

Con polpa di rana pescatrice, datterino giallo e pomodorini freschi

CAVATELLI AI FRUTTI DI MARE (1.2.9.14.)

15.

Con cozze, vongole, gamberi e calamari

RAVIOLI DI PESCE SPADA (1.3.4.8.)

18.

Ripieni di pesce spada con tocchetti di melanzane e pistacchio

GRIGLIATE E SECONDI DI TERRA

TAGLIATA DI POLLO CON GRANA, RUCOLA E POMODORINI (7.)

13.

Leggera e gustosa, ideale per ogni palato

TRIS DI BOMBETTE SALENTINE (7.8.)

15.

Un mix di sapori intensi della tradizione rivisitata

Speck e scamorza

Ventricina piccante, scamorza e

crema di pistacchio

Mortadella e crema di pistacchio

GRIGLIATA MISTA DI CARNE

28.

Salsiccia, capocollo, spiedino misto, pancetta, bombette caciocavallo e speck, alette (per 2 persone)

ENTRECÔTE DI SCOTTONA DA 500GR. CON GRANA E RUCOLA (7.)

28.

Taglio pregiato servito con scaglie di formaggio

SECONDI DI MARE

FRITTURA MISTA DI PESCE (1.2.4.)

15.

Calamari, seppia e gamberi

GRIGLIATA MISTA DI PESCE (2.4.14.)

18.

Pesce spada, seppia, gamberoni

PESCE SPADA ALLA GRIGLIA (4.)

12.

Trancio fresco grigliato

GAMBERONI ALLA GRIGLIA (2.)

13.

Serviti con contorno leggero

TAGLIATA DI TONNO CON GRANA, POMODORINO E RUCOLA (4.)

18.

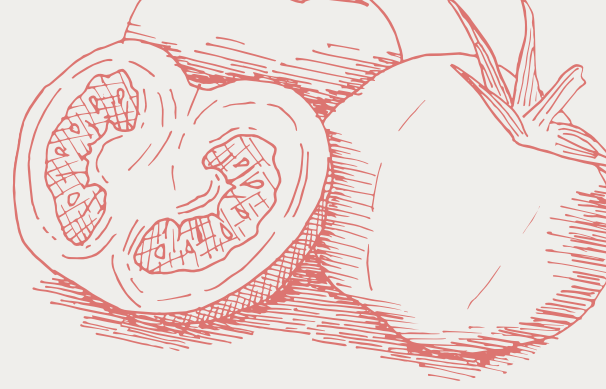
Trancio fresco grigliato

ORATA O SPIGOLA ALLA GRIGLIA (4.)

15.

Pesce fresco cotto alla griglia





PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA (1.7.)

Pomodoro campano bio, mozzarella fior di latte, basilico, olio evo

6.

MARINARA (1.)

Pomodoro campano bio, aglio, origano, basilico, olio evo

5.

PATAPIZZA (1.7.)

Pomodoro campano bio, mozzarella fior di latte, wurstel, patatine fritte, basilico, olio evo

7.

4 STAGIONI (1.7.12.)

Pomodoro campano bio, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto Praga Coati, carciofi sott'olio, funghi, basilico, olio evo

8.

4 FORMAGGI (1.7.)

Mozzarella fior di latte, gorgonzola, scamorza affumicata, provola, grana a scaglie, basilico, olio evo

9.

CONTADINA (1.7.)

Pomodoro campano bio, mozzarella fior di latte, melanzane, zucchine, peperoni, basilico, olio evo

9.

CAPRICCIOSA (1.4.7.)

Pomodoro campano bio, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto Praga Coati, funghi, carciofi, alici, capperi, olive, basilico, olio evo

10.

COTTO E FUNGHI (1.7.)

Pomodoro campano bio, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto Praga Coati, funghi, basilico, olio evo

8.

DIAVOLA (1.7.)

Pomodoro campano bio, mozzarella fior di latte, salame piccante, basilico, olio evo

7.

SALSICCIA E FUNGHI (1.7.)

Pomodoro campano bio, mozzarella fior di latte, salsiccia di maiale, funghi, basilico, olio evo

8.

***LA NUMERAZIONE INDICATA ILLUSTRA GLI ALLERGENI PRESENTI**



MOZZARELLA FIOR DI LATTE SENZA LATTOSIO +2.
BASE PIZZA GLUTINE FREE +3.

AGGIUNTA NON CONSENTITA

PIZZE ROSSE SPECIALI

LA COTTA (1.7.)	10.
Pomodoro campano bio, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto Praga, sbriciolata di tarallo	
FOCU MEU (1.7.)	12.
Passata di pomodoro giallo, mozzarella fior di latte, salamino piccante, peperone rosso fritto, ndjua, olive nere	
TONNO E CIPOLLA (1.4.7.)	9.
Pomodoro campano bio, mozzarella fior di latte, tonno a filetto, cipolla croccante	
ITALIA (1.7.)	12.
Pomodoro campano bio, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo stagionato 18 mesi Faeto, riduzione di rucola, grana a scaglie, basilico, olio evo	
LA FUMATA (1.7.)	12.
Pomodoro campano bio, mozzarella fior di latte, scamorza affumicata, bacon fritto, burrata affumicata, basilico, olio evo	
NAPOLETANA (1.4.7.)	11.
Doppio pomodoro campano bio, alici, capperi, olive leccine, olio evo, basilico e origano	

PIZZE BIANCHE SPECIALI

DA MAMMA ANGELA (1.4.7.)	12.
vellutata di zucchine, mozzarella fior di latte, verdure gratinate, filetto di tonno, olive leccine, basilico, olio evo	
L'ARCANGELO (1.7.)	16.
Mozzarella fior di latte, carpaccio di Black Angus, grana e rucola, Olio evo e cristalli di sale	
A' MURTAZZA (1.7.8.)	13.
Mozzarella di fior di latte, mortadella Alcisa Due Torri, granella di pistacchio, stracciatella, basilico, Olio evo	
U CASEDDHU (1.7.)	12.
Mozzarella di fior di latte, capocollo di Martina Franca, burrata, pomodorini secchi, sbriciolata di tarallo ai cereali, rucola	
PUGLIESE (1.7.)	13.
Mozzarella fior di latte, rape ,rucola, nduja, salsiccia di maiale, spolverata di pan profumato, olive leccine	
U TTORU (1.7.)	12.
Pan pizza, verdure, cipolla, stracciatella, rucola, Olio evo	
TRICK TRACK (1.7.8.)	12.
Mozzarella fior di latte, bombette con speck e scamorza e crema di pistacchio, stracciatella, granella di pistacchio, basilico, olio evo	
L'IMPICCATA (1.7.8.)	10.
Mozzarella fior di latte, cacio cavallo, noci, pepe, olio evo, basilico, miele (a scelta)	
A MORTE TU PURPU (1.7.14.)	14.
Mozzarella fior di latte, polpo, stracciatella, melanzane fritte, pomodoro secco, rucola e olio evo	
BUFALINA (1.7.)	11.
Mozzarella fior di bufala, datterino giallo e datterino rosso, bufala centrale, rucola, basilico e olio evo	

BEVANDE E DESSERT

ACQUA NATURALE 1 L	2.	CAFFÈ	1,20.
ACQUA FRIZZANTE 1 L	2.	AMARI E DIGESTIVI	4.
BEVANDE IN VETRO	3.	<i>Amaro Lucano</i>	*3.
Coca cola, coca cola zero, fanta, sprite, the alla pesca, the al limone, gazzosa, limonata		<i>Amaro Del Capo</i>	*3.
		<i>Amaro Racruda</i>	
		<i>Amaro Indigeno</i>	
		<i>Grappa 903 Bianca</i>	
		<i>Grappa 903 Barricata</i>	
COPERTO	2,50.		

LISTA ALLERGENI

- 1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE** (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)
- 2. CROSTACEI**
- 3. UOVA**
- 4. PESCE**
- 5. ARACHIDI**
- 6. SOIA**
- 7. LATTE E PRODOTTI SU BASE DI LATTE** (incluso lattosio)
- 8. FRUTTA A GUSCIO** (mandorle, nocciole, noci)
- 9. SEDANO**
- 10. SENAPE**
- 11. SEMI DI SESAMO**
- 12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** (se in concentrazioni superiori a notes 10 mg/kg o 10 mg/litro)
- 13. LUPINI**
- 14. MOLLUSCHI**





DA MAMMA ANGELA

BIRRE / VINI

BIRRE ALLA SPINA



Forst Pils

Origine: Italia | Stile: Pils
 Gradi alc.: 5% vol | Fermentazione: Bassa
 Colore: Paglierino carico
 cl 20 € 2,50 cl 40 € 4,50 cl 150 € 15,00



Forst Sixtus

Origine: Italia | Stile: Doppel Bock
 Gradi alc.: 6,5% vol
 Fermentazione: Bassa | Colore: Ambra
 cl 20 € 3,60



Weihenstephaner Weisse

Origine: Germania | Stile: Hefe-weiss
 Gradi alc.: 5,4% vol | Fermentazione: Alta
 Colore: Oro opalescente
 cl 50 € 5,50

BIRRE



Forst 0,0%

Birrificio: **Forst** | Provenienza: **Italia**
 Fermentazione: **Bassa** | Stile: **Lager**
 Grad. alc.: 0,0% | Colore: **Oro brillante**
Note: Profumo delicato con piacevoli note di luppolo. Caratterizzata da piacevoli note di luppolo, questa birra ha un gusto pieno e bilanciato. Una birra corposa, nonostante i 0,0% gradi alcolici.
 cl 33 € 3,00



Felsenkeller

Birrificio: **Forst** | Provenienza: **Italia**
 Fermentazione: **Bassa** | Stile: **Keller beer**
 Grad. alc.: 5,2% | Colore: **Oro**
Note: Sorprende per il suo sapore pieno, corposo e il retrogusto morbido, con sapore del luppolo poco accentuato.
 cl 33 € 3,50



Sud

Birrificio: **Baladin** | Provenienza: **Italia**
 Fermentazione: **Alta** | Stile: **Witbier**
 Grad. alc.: 4,5% | Colore: **Giallo opalescente**
Note: Aromi agrumati di mandarino e coriandolo oltre che fresche note di luppolo. In bocca tornano gli aromi agrumati, ben equilibrati con i sentori di cereali che si fondono alle delicate note di buccia di arancia bruciata esaltate dal lievito Baladin.
 cl 33 € 5,50



Linfa

Birrificio: **Birranova** | Provenienza: **Italia**
 Fermentazione: **Alta** | Stile: **American pale ale**
 Grad. alc.: 5% | Colore: **Dorato**
Note: Al naso è suadente, con sentori erbacei e note agrumate. In bocca è un'esplosione di freschezza, in cui convivono un piacevole amaro e le sensazioni fruttate. Sapidità e corpo leggero chiudono il sorso.
 cl 33 € 6,00



Hop House 13 Lager

Birrificio: **St. James's Gate** | Provenienza: **Irlanda**
 Fermentazione: **Alta** | Stile: **Stout**
 Grad. alc.: 5% | Colore: **Ambrato torbido**
Note: Una delle caratteristiche è la doppia lavorazione dei 3 luppoli: partendo dal bollitore si genera quell'inconfondibile sapore amaro, quindi si passa alla centrifuga per far sprigionare il delicato aroma riconoscibile all'olfatto prima ancora della bevuta.
 cl 33 € 4,00



28 Super

Birrificio: **28 Brasserie** | Provenienza: **Belgio**
 Fermentazione: **Alta** | Stile: **Extra strong ale**
 Grad. alc.: 9,5% | Colore: **Oro carico**
Note: Note di miele millefiori, crosta di pane, biscotto e un leggero sentore di caramello che vengono ben bilanciate dal Luppolo utilizzato. Estremamente beverina nonostante la gradazione alcolica.
 cl 33 € 4,50



Super 8 Export

Birrificio: **Haacht Brasserie** | Provenienza: **Belgio**
 Fermentazione: **Bassa** | Stile: **Export**
 Grad. alc.: 4,8% | Colore: **Oro**
Note: Delicati aromi di luppolato. Il gusto iniziale è leggermente più morbido di quello di una classica pilsner. Il suo retrogusto secco, molto dissetante e la gradazione alcolica relativamente bassa la rendono una birra di grande bevibilità.
 cl 33 € 4,00



TRATTORIA • PIZZERIA • BRACERIA

DA MAMMA ANGELA

VINO ALLA SPINA



Verd'oro Vivo Frizzante

Regione: **Veneto** | Cantina: **Montelvini**
Vitigno: **Multivarietale** | Gradi: **11**

cl 25 € 3,00 cl 50 € 5,50



Raborosa Raboso IGT

Regione: **Veneto** | Cantina: **Montelvini**
Vitigno: **Raboso** | Gradi: **11**

cl 25 € 3,50 cl 50 € 5,50

BOLLICINE



Vento Spumante Brut Puglia IGT millesimato

Regione: **Puglia** | Cantina: **Teaum**
Vitigno: **Bombino** | Gradi: **12**

Note: Al naso sprigiona eleganti aromi floreali e fruttati. In bocca si presenta sapido con giusta freschezza e equilibrata morbidezza.

🍷 € 14,00 🍷 € 3,00



Bacio della Luna Prosecco Rosè DOC

Regione: **Veneto** | Cantina: **Bacio della Luna**
Vitigno: **Glera e Pinot Nero** | Gradi: **11**

Note: Questo Prosecco Rosé, molto fresco ed equilibrato. Il suo bouquet è principalmente fruttato, con note di fragoline di bosco, ciliegia e lampone.

🍷 € 18,00



Bacio della Luna Prosecco Treviso DOC

Regione: **Veneto** | Cantina: **Bacio della Luna**
Vitigno: **Glera** | Gradi: **11**

Note: Extra dry, floreale e fruttato con spiccate note di mela. Fresco e morbido.

🍷 € 17,00



Pisan-Battèl Brut Metodo Classico

Regione: **Puglia** | Cantina: **Pisan Battèl**
Vitigno: **Bombino Bianco 100%** | Gradi: **12**

Note: Colore giallo paglierino con riflessi oro e verdognoli. Al palato presenta una particolare nota di agrumi maturi e nocciola con un finale molto persistente.

🍷 € 36,00

VINI BIANCHI



Effe Verdeca DOP

Regione: **Puglia** | Cantina: **Botromagno**
Vitigno: **100% Verdeca** | Gradi: **12,5**

Note: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Sentore fiori bianchi, biancospino e acacia, note agrumate di mandarino, dal gusto fresco, sapido, lievemente aromatico con una lunga persistenza sul palato.

🍷 € 13,00



Falanghina Bianco Puglia IGP

Regione: **Puglia** | Cantina: **Teaum**
Vitigno: **Falanghina** | Gradi: **13**

Note: Bel colore verdolino con riflessi dorati, intenso bouquet di frutti gialli e maturi.

🍷 € 14,00



Sol di Cuti IGP

Regione: **Puglia** | Cantina: **Ferri**
Vitigno: **Malvasia Bianco** | Gradi: **13**

Note: piacevolmente morbido in bocca, profumato, distribuisce bene le sue strutture su un ottimo impianto sapido e fresco.

🍷 € 16,00



TRATTORIA • PIZZERIA • BRACERIA

DA MAMMA ANGELA

VINI ROSATI



Galatea Rosato DOC BIO Salento

Regione: **Puglia** | Cantina: **Fiorentino**
 Vitigno: **Negroamaro 100%** | Gradi: **13,5**
Note: Al naso è complesso, con note floreali e fruttate che ricordano la rosa e la melagrana.
 In bocca è molto fresco e sapido, bilanciato e armonico.
 Ottimo accompagnamento per i piatti della cucina mediterranea a base di pomodoro.

€ 16,00



Adelphòs Susumaniello Rosato

Regione: **Puglia** | Cantina: **Angiuli Donato**
 Vitigno: **Susumaniello 100%** | Gradi: **13,5**
Note: Profumo fresco e intenso piacevoli sentori floreali. Sapore morbido e deciso con una spiccata freschezza.

€ 18,00



Boccantino Primitivo Salento IGT

Regione: **Puglia** | Cantina: **Boccantino**
 Vitigno: **Primitivo 100%** | Gradi: **13**
Note: Rosa elegante con profumo di fragola, frutto della passione, cocomero e arancio.
 In bocca risulta essere corposo, fresco e nitido.

€ 20,00



Gelso Rosa IGP

Regione: **Puglia** | Cantina: **Podere 29**
 Vitigno: **Nero di Troia** | Gradi: **13**
Note: Pieno armonico ed equilibrato al palato ha una piacevole sensazione di morbidezza.

€ 22,00

VINI ROSSI



Pietra Caya Salento IGP

Regione: **Puglia** | Cantina: **San Donaci**
 Vitigno: **Malvasia nera 100%** | Gradi: **13**
Note: Vino con ridotta presenza di tannini, ideale dall'aperitivo a tutto pasto. Da servire anche fresco.

€ 16,00



Nero di Puglia IGP Puglia

Regione: **Puglia** | Cantina: **Botromagno**
 Vitigno: **Nero di Troia 100%** | Gradi: **13**
Note: Rosso secco

€ 16,00



Papale DOP

Regione: **Puglia** | Cantina: **Varvaglione**
 Vitigno: **Primitivo di Manduria 100%** | Gradi: **14**
Note: Vino ottenuto da vigneti ad alberello dal gusto rotondo, morbido con una persistenza finale tendente all'aromatico.

€ 30,00



Anticaia DOP Salice Salentino

Regione: **Puglia** | Cantina: **San Donaci**
 Vitigno: **Negroamaro** | Gradi: **13,5**
Note: Sentori di frutti rossi, confetture, liquirizia, pepe nero e note balsamiche.

€ 18,00



Boccantino Susumaniello Salento IGT

Regione: **Puglia** | Cantina: **Boccantino**
 Vitigno: **Susumaniello 100%** | Gradi: **14**
Note: Struttura possente e vellutata allo stesso tempo elegante con sentori di frutti rossi avvolgenti.

€ 18,00



Sassirossi Primitivo di Manduria DOP

Regione: **Puglia** | Cantina: **Feudi Salentini**
 Vitigno: **Primitivo di Manduria 100%** | Gradi: **14**
Note: Vino ottenuto da vigneti ad alberello dal gusto rotondo, morbido con una persistenza finale tendente all'aromatico.

€ 30,00



Maccone Rosso 17°

Regione: **Puglia** | Cantina: **Angiuli Donato**
 Vitigno: **Uve a bacca nera** | Gradi: **17**
Note: Vino rosso non filtrato, ottenuto da alberelli di età media 80 anni. In bocca è imponente, vellutato, possente ma anche ben bilanciato da saldi tannini.

€ 36,00



TRATTORIA • PIZZERIA • BRACERIA

DA MAMMA ANGELA