



GATTARELLA

PUGLIA RESORT



PIZZERIA ORCIO

PIZZERIA ORCIO

I nostri Impasti sono fatti con farine pregiate di tipo 1 e semole di grano antico, prediligiamo una lunga lievitazione affiancata da un'alta idratazione degli impasti in modo da offrire un prodotto altamente digeribile, fragrante e ricco di profumi. Molti dei condimenti delle nostre pizze sono fatti usando prodotti del territorio prediligendo le eccellenze pugliesi molte delle quali riconosciute con marchi DOP, IGP, PAT, Presidio Slow Food, create da piccole realtà artigianali che ancora lavorano e trasformano con le loro mani i loro prodotti con sapienza e amore come si faceva una volta per poter offrire ai nostri commensali l'esperienza di un autentico percorso gastronomico "Made In Puglia" - *Our mixtures are made with high quality flours type 1 and ancient durum wheat. In order to offer a highly digestible product, fragrant and rich in scents we prefer a long leavining accompanied by a high hydratation of the dough. Many flavorings of our pizzas are made using local products, preferring Apulian excellences which many of them are recognized with PDO, PGI, PAT marks and Slow Food Presidium. In order to offer to our guests the experience of an authentic gastronomic journey "Made in Puglia" our pizzas are created by small craft businesses that still work with their own hands transforming their products with wisdom, love and passion*

DALLE SAPIENTI MANI DEI NOSTRI PIZZAIOLI

Marinara - € 11.00 (1 - 10)

Pomodoro San Marzano DOP, aglio rosso di Altamura, origano selvatico del Salento, Olio EVO Garganico IGP, basilico
(San Marzano Dop, Tomato, Red Garlic from Altamura, selvatic oregan from Salento, IGP EVO from Gargano and basil)

Margherita - € 13.00 (1 - 7 - 10)

Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte di Gioia del Colle DOP, Olio EVO Garganico IGP, Basilico
(San Marzano Dop Tomato, Mozzarella cheese Dop from Gioia del Colle, IGP EVO from Gargano and basil)

Mimosa- € 12.00 (1 - 7)

Fior di latte Gioia del colle, prosciutto cotto all'acqua di mare, mais
(pizza with fior di latte from Gioia del Colle, sea water-cooked ham, and corn)

Cantabrico - € 15,00 (1 - 4 - 7)

Filetti di alici del Cantabrico, stracciatella, polvere di limone e olive nere Olio EVO Garganico IGP, Basilico
(Pizza with Cantabrian Anchovy Fillets, Stracciatella Cheese, Lemon Powder and Black Olives, Gargano IGP Extra Virgin Olive Oil, Fresh Basil)

Estiva - € 15.00 (1 - 7)

Fior di latti Gioia del Colle, bresaola, stracciatella, polvere di limone, Olio Evo Garganico IGP, basilico
(Fior di latte mozzarella from Gioia del Colle, bresaola, creamy stracciatella, lemon powder, Gargano PGI extra virgin olive oil, and fresh basil)

LE PIZZE CLASSICHE

COMPRESSE PER GLI
OSPITI IN MEZZA
PENSIONE SOLO A
CENA, PRANZO
SEMPRE A
PAGAMENTO

LE PIZZE SPECIALI

NON INCLUDE IN
ALCUN
TRATTAMENTO

LE PIZZE SPECIALI

NON INCLUDE IN
ALCUN
TRATTAMENTO

La saporita - € 15.00 (1 - 7)

Fior di latte Gioia del colle, pomodorini gialli, pancetta, rosmarino, basilico, Olio evo Garganico IGP

(Fior di Latte from Gioia del Colle, Yellow Cherry Tomatoes, Pancetta, Rosemary, Fresh Basil, Gargano IGP Extra Virgin Olive Oil)

Diavola - € 14.00 (1 - 7)

Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte di Gioia del Colle DOP, spianata piccante, Olio EVO Garganico IGP, Basilico

(San Marzano DOP Tomatoes, Fior di Latte from Gioia del Colle DOP, Spicy Spianata Salami, Gargano IGP Extra Virgin Olive Oil, Fresh Basil)

Capricciosa - € 15.00 (1 - 7 - 8)

Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte di Gioia del Colle DOP, prosciutto cotto all'acqua di mare ,olive nere, carciofini, trifola di funghi, Olio EVO Garganico IGP, basilico

(Pizza with San Marzano DOP Tomatoes, Fior di Latte from Gioia del Colle DOP, Sea-Water Cooked Ham, Black Olives, Artichoke Hearts, Mushroom Trifolati, Gargano IGP Extra Virgin Olive Oil, Fresh Basil)

Bufalina - € 15.00 (1 - 7)

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di Bufala, Grana Padano, Olio EVO Garganico IGP, Basilico

(San Marzano DOP Tomatoes, Buffalo Mozzarella, Grana Padano Cheese, Gargano IGP Extra Virgin Olive Oil, Fresh Basil)

LE FOCACCE

Origano (Oregan) - € 9.00 (1)

Rosmarino (Rosemary) - € 9.00 (1)

TABELLA ALLERGENI

- 

1 Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:

 - Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); maltodestrine a base di grano (1);
 - Sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 

2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 

3 Uova e prodotti a base di uova
- 

4 Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

 - gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
- 

5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 

6 Soia e prodotti a base di soia, tranne:

 - olio e grasso di soia raffinato (1);
 - tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia
- 

7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

 - siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - lattiolio
- 

8 Frutta a guscio, vale a dire:
mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e prodotti derivati
- 

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 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
- 

13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 

14 Molluschi e prodotti a base di molluschi