

Pizza e Core

PIZZERIA RISTORANTE

VUOI FAR
PARTE ANCHE
TU DEL
PIZZA E CORE
CLUB?
REGISTRATI



COPERTO €2
SENZA LATTOSIO €2
IMPASTI ALTERNATIVI €2

INTEGRALE,
CEREALI, CURCUMA
ZENZERO E SEMI DI CHIA

Follow us

seguici anche su:



Pizzaecorebari



Pizzaecore_bari

pubblica la tua *stories* e tagga @Pizzaecore_bari
sarà un piacere per noi condividerla

Ora o mai più *Solo a Maggio*

NUOVA PIZZA DI
MAGGIO

LA CARBONARA

- ◆ BASE CARBONARA
- UOVA, PECORINO E PEPE
- ◆ FIOR DI LATTE
- ◆ UOVO FRITTO
- ◆ SCAGLIE DI PECORINO
- ◆ PEPE

12 €



Antipasti

ANTIPASTI DEL MESE

INSALATA DI POLPO • € 8

GNOCCHETTI, CREMA DI RAPE, POMODORO SECCO E PAN
PROFUMATO • € 8

POLPETTINE ALL'ASSASSINA • € 7

BACCALÀ SU CREMA DI FAVE • € 8

FLAN DI PARMIGIANO, SPECK E CREMA DI CARDONCELLI • € 6

TARTARE DI MANZO • € 7

Menù Assassino

P R E Z Z O 2 0 € A P E R S O N A

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI
SPAGHETTI ALL'ASSASSINA
1 BOTTIGLIA DI VINO OGNI 2 PERSONE

20 € a Persona



Nuovi Dolci



SAL DE RISO®

COSTA D'AMALFI



B A B A M I S Ù

IL CLASSICO BABÀ INZUPPATO AL
CAFFÈ-RHUM IN UNA CREMA DI
MASCARPONE E CREMOSO DI
CIOCCOLATO AL CAFFÈ

PREZZO 8 €



C H I C C O

STREUSEL AL CAFFÈ E CACAO CON
MOUSSE AL CIOCCOLATO AL
LATTE BAHIBÈ,
CAFFÈ ILLY E "CONCERTO D'ERBE"

PREZZO 8 €





Pizza e Core

BIRRA ALLA SPINA

PERONI CRUDA BIONDA

20 CL. • €2,5 | 30 CL. • €4 | 40 CL. • €5 | 50 CL. • €6

1 L • €10 | 2 L • €20 | 3 L • €26

DA 1 L IN SU VIENE SERVITA CON SPILLATORE DA
TAVOLO

BIRRA ALLA SPINA ST. BENOIT ROSSA

20 CL. • €3,5 | 30 CL. • €6 | 40 CL. • €7 | 50 CL. • €8

1 L • €15 | 2 L • €30 | 3 L • €40

DA 1 L IN SU VIENE SERVITA CON SPILLATORE DA
TAVOLO

MENÙ FISSO

ANTIPASTO 6 PORTATE

PIZZA A SCELTA

BEVANDE ILLIMITATE

DOLCE

€ 28 P.P.

ASSASSINA + 2 €
PRIMO DI TERRA + 3 €
PRIMO DI MARE + 5 €

STUZZICHERIA

OLIVE • € 4
CHIPS • € 5
STICK • € 5
PANZEROTTINI 5 PZ. • € 4
ARANCINO • € 2,5
BRUSCHETTE 4 PZ. • € 4
SPIEDINI DI CALAMARO 5 PZ. • € 6

ANTIPASTI

LATTICINI PUGLIESI X 2 PERSONE • € 10

Ricottina / Burratina / Nodini / Ciliegina

TAGLIERE DI FORMAGGI • € 14

Quattro tipologie di formaggi serviti con confetture

TAGLIERE SALUMI X 2 PERSONE • € 16

Servito con Ciccio

ANTIPASTO DEL MESE

PRIMI

PRIMO DEL GIORNO DI MARE • € 16

PRIMO DEL GIORNO DI TERRA • € 13

ASSASSINA • € 12

SECONDI

TAGLIATA • € 16

Tagliata di manzo su rucola, grana e pomodorini

FRITTURA DI PESCE • € 15

Frittura mista di calamari e gamberi

PIZZE SPECIAL

GIUSEPPE • € 10

Crema di zucchine, funghi cardoncelli spadellati, prosciutto crudo, datterino giallo, burratina centrale e tarallo sbriciolato

MARCO • € 10

Base bianca, crema di melanzana, fiori di zuccina, ricotta vaccina, bacon croccante, mandorle e scaglie, mozzarella di bufala a crudo e miele al tartufo

NORVEGESE • € 10

Base bianca, salmone, philadelphia e rucola

PIZZA CROCCHÈ • € 10

Mozzarella, prosciutto cotto, crochè di patate al gratin e gorgonzola

TOTÒ • € 12

Base Ciccio, capocollo di Martina Franca, stracciatella, zucchine alla poverella, crema di pomodoro secco e mandorle a lamelle

PIZZA DEL SUD • € 8,5

Mozzarella, melanzana, olive taggiasche, basilico, datterino giallo e pangrattato

RABBIT • € 10

Bianca, fiori di zucca, carne sminuzzata, scamorza affumicata, pomodorini ciliegino, crema di carote e scaglie di mandorle tostate

ALTO ADIGE • € 10

Crema di zucchine, bufala dop campana, pomodorini ciliegino, gorgonzola, speck Alto Adige e granella di Noci

PIZZE ROSSE

RUSTICHELLA • € 10

Pomodoro, mozzarella, pomodorini confit, origano, pomodoro soleggia e bufala in uscita

PICCHIOTTO • € 10

Pomodoro, mozzarella, rucola, pomodorini, cotto a dadini, stracciatella e grana in uscita

PIZZA E CORE • € 10

Mozzarella, pomodoro, prosciutto di Parma a dadini, rucola, scaglie di grana e pomodorino ciliegino

APPETITOSA • € 9

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, rucola, grana e olive

BUFALINA • € 8

Mozzarella di bufala, pomodorino ciliegino, basilico e olio evo

MEXICO • € 10

Pomodoro, mozzarella, tonno, capperi, peperoni, salame piccante e grana



PIZZE RICERCATE

STEFANO • € 10

Crema di carote, fior di latte, bacon tostato, cipolla caramellata in riduzione di primitivo e rucola cristallizzata

BRONTE • € 10

Mozzarella, mortadella, granella di pistacchio, mandorle Filippo Cea e stracciatella

VERACE • € 10

Mozzarella, salsiccia di Norcia, rape, scaglie di pecorino e pomodoro secco

MIMMO • € 10

Pomodoro, mozzarella, capocollo di Martina Franca, burratina, pomodoro secco, scaglie di grana e granella di pistacchio

CAPOCOLLO • € 10

Mozzarella, capocollo di Martina Franca, rucola, pomodorini, in uscita grana e mozzarella di bufala

TARTUFINA • € 10

Crema di tartufo, mozzarella, Norcia, rucola, grana e olio evo

NUOVA ROMANA • € 10

Due dischi di pasta sottile con cialda croccante di parmigiano ripiene di: Mortadella, stracciatella e granella di pistacchio

MORTAZZA • € 10

Base Bianca, Mortadella bolognese dop, pomodorini ciliegino, tarallo sbriciolato pesto di basilico homemade, burrata con polvere di pistacchio e olio evo

TARTUFO 2.0 • € 14

Base crema di datterino giallo, mozzarella, cardoncelli saltati in padella, rucola fritta, speck croccante e scaglie di Tartufo

PIZZE CLASSICHE

MARINARA • € 4,5

Pomodoro, origano e aglio

MARGHERITA • € 5

Pomodoro e mozzarella

CAPRICCIOSA • € 7,5

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e carciofi

DIAVOLA • € 6,5

Pomodoro, mozzarella e salame piccante

CRUDO • € 7,5

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma

CRUDAIOLA • € 7

Pomodoro, mozzarella, rucola, pomodorini e ricotta marzotica

QUATTRO STAGIONI • € 7

Pomodoro, mozzarella, carciofi, funghetti, cotto, olive, salame piccante e würstel

WÜRSTEL • € 6,5

Pomodoro, mozzarella e würstel

PIZZE CLASSICHE

VEGETARIANA • € 7,5

Pomodoro, mozzarella, melanzana, zucchina, peperoni e funghi freschi

CHIPS • € 6

Pomodoro, mozzarella e patatine

AMERICANA • € 7

Pomodoro, mozzarella, patatine e würstel

BUFALA E NORCIA • € 8

Pomodoro, mozzarella di bufala, salsiccia di Norcia

PRINCIPESSA • € 8,5

Pomodoro, mozzarella, stracciatella, prosciutto crudo di Parma

DESSERT

GELATO ALL'ANANAS • € 5

TIRAMISÙ • € 5

BOMBONIERA • € 4,5

SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO • € 5

CHEESECAKE • € 5

Cioccolato, Frutti di bosco, Caramello, Fragola, Pistacchio

PANNA COTTA • € 5

Cioccolato, Frutti di bosco, Caramello, Fragola, Pistacchio, Passion Fruit e Mango

MOUSSE • € 5

Cioccolato, Frutti di bosco

CREMA CATALANA • € 5

SWEET ANGEL ALLA NUTELLA • € 5

COPERTO € 2

SENZA LATTOSIO € 2

IMPASTI ALTERNATIVI € 2



B E V A N D E E B I R R E

ACQUA MINERALE LISCIA O GASSATA 1L • € 2

FANTA 33CL. • € 3

COCA COLA 33 CL. • € 3

BIRRA NASTRO AZZURRO 33 CL. • € 2,5

BIRRA NASTRO AZZURRO 66 CL. • € 4

BIRRA MENABREA BIONDA 33 CL. • € 3

BIRRA MENABREA BIONDA 66 CL. • € 4,5

BIRRA HAINEKEN 33 CL. • € 3

BIRRA PERONI CRUDA 33 CL. • € 3

BIRRA ICHNUSA BIONDA 33 CL. • € 3

BIRRA ICHNUSA BIONDA NON FILTRATA 33 CL. • € 5

BIRRA GRAN RISERVA ROSSA 33 CL. • € 6

BIRRA GRAN RISERVA BIONDA 33 CL. • € 5

BIRRA ALLA SPINA PERONI CRUDA BIONDA
20 CL. • €2,5 | 30 CL. • €4 | 40 CL. • €5 | 50 CL. • €6

BIRRA ALLA SPINA ST. BENOIT ROSSA
20 CL. • €3,5 | 30 CL. • €6 | 40 CL. • €7 | 50 CL. • €8

V I N I

VINO LOCALE • € 12

SUSUMANIELLO ROSSO • € 20

MASCHIO PINOT ROSA ROSÈ • € 18

BAGLIO LE MOLE SYRAH • € 18

BAGLIO LE MOLE PRIMITIVO • € 18

TRAMARI ROSÈ • € 22

MASCHIO PINOT BIANCO • € 14

MASTROBERARDINO FALANGHINA • € 16

SALA PROSECCO EXTRA DRY • € 16

P E R C O N C L U D E R E

LIMONCELLO • € 3

AMARO • € 4

Lucano, Del capo, Jagermeister, Fernet, Unicum

JEFFERSON • € 7

Miglior amaro al mondo 2020

PADRE PEPPE • € 4

VODKA BELVEDERE • € 6

ZACAPA E CIOCCOLATINO • € 8

GLEN GRANT • € 6

GRAPPA BIANCA • € 4

GRAPPA BARRICATA • € 5

CAFFÈ • € 1,5



A L L E R G E N I

E' importante che chiunque è o pensi di essere intollerante o allergico a qualche alimento o ingrediente prima dell'ordinazione lo comunichi al personale addetto alla somministrazione e prenda visione degli ingredienti utilizzati nella preparazione delle pietanze. Gli ingredienti utilizzati presso il nostro esercizio sono naturali e genuini e scelti secondo la nostra esperienza e per dare la massima qualità e bontà al nostro prodotto.

Tra gli ingredienti utilizzati vi possono anche essere prodotti che provocano, ai clienti sensibili, allergie o intolleranze tra i quali: cereali contenente glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibidali 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 e guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus commuis L.*) nocciole (*Dorylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noce di pecan (*Carya illinoensis Wangheh.K.Koch*) , noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti; sedano e i prodotti a base di sedano; senape e i 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 o 10 mg/litro in termini di SO₂; lupini e prodotti a base di lupini; molluschi e prodotti a base di molluschi. Non si può escludere la possibile contaminazione accidentale tra un ingrediente e l'altro.

