

BEVANDE

Acqua 75cl	€2.5
Coca Cola da 33cl	€3
Coca Zero da 33cl	€3
Fanta da 33cl	€3
Calice vino	€5

COCKTAIL

Americano	€8
Negroni	€8
Negroni sbagliato	€8
Gin tonic	€8

DISTILLATI

Amari	€3
Jefferson	€4
Grappa Bianca	€5
Grappa Barricata	€5
Rum	€6

DESSERT

Babà al rum con panna e frutti rossi	€7
Tiramisù homemade	€6
Cheesecake (frutti di bosco/cioccolato/caramello/pistacchio)	€6
Dolce espresso Base di frolla, mousse al caffè, croccante al cioccolato, glassa al cioccolato al latte	€7
Cocco(lami) Base di frolla, mousse al cocco, geleè al mango, glassa a specchio	€7
Buono (come te) Bisquit al cacao, croccante al cioccolato, mousse alla nocciola, glassa al cioccolato al latte	€7

GLUTEN FREE

Tiramisù (no lattosio)	€7
Cheesecake ai frutti di bosco	€7

DAMA

Coperto €2.5
Coperto eventi €3

D



Dama.Conversano

INFINITI MODI DI FARE L'AMORE

ANTIPASTI TERRA

Bufala ripiena con crudo di parma, datterino rosso e giallo, crema di basilico	€12
Tagliere di salumi, mortadella alla piastra, pomodorini secchi e pistacchio	€15
Tagliere di formaggi con confetture	€12
Polpettine* cacio e pepe	€6
Polpettine* al sugo	€5
Montanare Napoletane (2pz)	
Capocollo di Martina (selezioni Santoro, straciatella e datterino giallo)	€10
Salsa di pomodoro, mozzarella e formaggio	€8
Crocchè* provola, salame e pepe	pz. €3.5

ANTIPASTI MARE

Gamberoni* lardati con puntarelle sott'olio	€13
Trilogia di mare (salmone*, tonno*, pesce spada* affum.) con salsa di soia agli agrumi	€15
Tartare di salmone* con crema di avocado, zest di arancia, soia agrumata e scaglie di mandorle	€12
Terrina di ragù di polpo* con crostini	€12

FRITTATINE DI PASTA (PZ. €3.5)

Classica*
Salsiccia e friarielli*
Amatriciana*
Mortadella e pistacchio*
Carbonara*
Vegetariana*

PRIMI

Orecchioni con datterino rosso e giallo e origano, su fonduta di Grana	€10
Spaghettoni quadrati con tartare di gambero rosso* e la sua bisque e crema di tartufo	€16
Pacchero al ragù di polpo*	€12

SECONDI TERRA (GLUTEN FREE)

Tagliata di manzo* (300gr), rucola, pomodorini e grana	€16
Tagliata di pollo*, rucola, pomodorini e grana	€14
Doppio hamburger* di scottona (300gr) con straciatella, pomodoro secco e granella di pistacchio	€16

SECONDI MARE (GLUTEN FREE)

Tagliata di tonno* scottato con maio alla senape, rucola frita e cipolla caramellata	€16
Pesce spada* alla mediterranea (pomodori, olive, capperi, cipolla)	€14
Trancio di salmone* scottato con crudité di verdure e soia agrumata	€16

INSALATONE

TONNO	€10
Insalata, tonno, pomodori, mais, mozzarella	
POLLO	€10
Insalata, rucola, pomodorini, olive, crostini, mais, pollo piastrato, salsa caesar	
CAPRESE	€13
Caprese di bufala con datterino rosso e giallo, acciughe del Cantabrico e basilico	

CONTORNI

Patate fritte	€4.5
Stick di patate dolci	€5
Patate al forno	€5
Mortadella alla piastra	€5
Verdure grigliate	€7

MENU BABY

Prosciutto cotto e mozzarella	€8
Cotoletta di pollo e patate	€10

*prodotto congelato in base alla disponibilità

Per informazioni relative agli allergeni presenti nelle nostre pietanze, rivolgersi al personale indicato

PIZZE ROSSE

MARGHERITA	€8
Pomodoro S. Marzano, fior di latte, olio evo 100% Italiano	
REGINA MARGHERITA	€9
Pomodoro S. Marzano, mozzarella di bufala, scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi, olio evo 100% Italiano	
DOP	€13
Fior di latte, pomodoro S. Marzano, prosciutto crudo di Parma, rucola, scaglie di parmigiano e olio	
MONTANARA AL RAGU' NAPOLETANO (doppia cottura frita e al forno)	€13
Ragù cotto per 12 ore, mozzarella di bufala, Parmigiano Reggiano 24 mesi	
DIAVOLA	€12
Pomodoro S. Marzano, fior di latte, salame piccante, nduja di Spilinga, olio evo 100% Italiano	
CONTADINA	€14
Pomodoro S. Marzano, mozzarella di bufala, funghi porcini, olio evo 100% Italiano, datterino rosso, rucola	

PIZZE BIANCHE

PISTACCHIO E MORTADELLA	€14
Fior di latte, mortadella Capitelli, crema di pistacchio, ricotta, olio evo 100% Italiano	
LA GIOVANNA	€15
Mozzarella di bufala, pepe, in uscita pancetta Giovanna Capitelli e crema di datterino giallo	
RICORDI D'INFANZIA	€14
Base di crema di datterino giallo, mozzarella di bufala, datterino rosso, emulsione al basilico e Provolone del Monaco	
BUFALA E SALSICCIA	€12
Mozzarella di bufala, salsiccia, cipolla rossa, zucchina frita e grana	
GATEAU GOURMET	€14
Fior di latte, crocchè di patate, prosciutto cotto e scaglie di grana	
VALLE VERDE	€13
Base pesto genovese (senza aglio), fior di latte, rucola, capocollo e burrata	
CANTABRICA	€14
Mozzarella di bufala, cime di rapa stufate, acciughe del Cantabrico e datterino rosso	
CAMPESTRE	€13
Crema di piselli freschi, fior di latte, cardoncelli, guanciale e pomodoro secco	

BASE CICCIO

CICCIO CLASSICO	€4
Focaccia con olio, Parmigiano Reggiano	
MARINARA RIVISITATA	€10
Pomodoro del piennolo, pomodorino giallo, olive leccine, acciughe del cantabrico, aglio, origano, olio evo 100% Italiano	
NORVEGESE	€15
Salmone affumicato, zucchine fritte e ricotta alla menta	
ANGUS	€14
Carpaccio di angus, puntarelle, burratina, olio, limone e rucola	
TARTARE	€16
Straciatella, tartare di tonno e riduzione al basilico	

N.B.

Ogni pizza è studiata nel dettaglio, lo staff consiglia di non sostituire
alcun ingrediente, al massimo eliminarlo.

DURANTE IL WEEK-END E GLI EVENTI, NON È POSSIBILE EFFETTUARE
SOSTITUZIONI AGLI INGREDIENTI DELLE PIZZE SALVO CASI DI ALLERGIE
O INTOLLERANZE (LO STAFF SAPRÀ CONSIGLIARTI LA SOLUZIONE MIGLIORE).

In collaborazione con

Ciro Savarese