



Menu

Galvatore La Martina

Salvatore La Martina vi presenta la sua selezione
di abbinamenti **pizza&vino "Limited Edition"**

new Delicata 16€ ----- **🍷 Avoca' nero d'avola 7€**

Pomodoro, Mozzarella, prosciutto crudo,
Datterino rosso semi dry, stracciatella (glutine, latte o derivati)

new Golden bbq 18€ ----- **🍷 Langhe doc rosato nebbiolo 8€**

mozzarella, tartare di manzo, datterino rosso semi dry, mozzarelline ripiene, olive
taggiasche denocciolate, pesto di basilico, golden bbq (mix di spezie) (glutine, latte o derivati)

new Sicilian taste 15€ ----- **🍷 Carboj catarratto 7€**

Mozzarella, cipolla rossa, pecorino, Datterino rosso semi dry,
acciughe, origano, olio (glutine, pesce, latte o derivati)

new Nerano 16€ ----- **🍷 Animi grillo 7€**

Vellutata di zucchine, mozzarella, stracciatella, pancetta (macelleria Alfonso),
pesto di basilico, grana padano grattugiato, chips di zucchine (glutine, latte o derivati)

Calzone aperto 16€ ----- **🍷 Don Michele rosso etna doc 8€**

mozzarella di bufala dop all'uscita, lonzino artigianale (macelleria Alfonso)
rucola, datterino rosso, fonduta di parmigiano (glutine, latte o derivati)

Impasti alternativi

• **Impasto multicereali + 3€**

La farina multicereali rappresenta un mix di farine differenti provenienti dalla macinazione di più cereali.
Leggera e digeribile grazie alla maturazione minima di 24h. (glutine, semi di sesamo o derivati)

• **Pizza in pala alla romana + 3€**

Leggera, croccante e facilmente digeribile, impastata con prefermento (biga), molta acqua
e pochissimo lievito. Lasciata a fermentare per 30h, trascorse le quali viene precotta. (glutine)

• **Pizza ruota di carro + 2€**

La pizza a ruota di carro si distingue dalla classica napoletana per il cornicione basso e il diametro
molto ampio, che può superare i 30-40 cm. L'impasto è soffice e digeribile grazie alla lievitazione
di oltre 24 ore. (glutine)

• **Impasto senza glutine + 5€**

Impasto realizzato con frumento deglutinato, leggero e privo di
glutine, ma non si esclude contaminazione sulla lavorazione finale

Limited
edition

Salvatore La Martina

Coperto € 2

Sapori delle Madonie 12€

salumi e formaggi delle Madonie
(latte e derivati)

Prosciutto crudo e burratine 12€

(latte e derivati)

Caponata siciliana 9€

(sedano)

Bruschette pomodoro (4 pz) 8€

(glutine, peperoncino, latte e derivati)

Caprese 8€

(latte e derivati)

Insalata mista 7€

Fritti

Antipasto caldo (x 2 persone) 8€

patatine*, panelle*, arancinette alla norma* (glutine)

Montanarina classica (4pz) 8€

base pizza frita, pomodoro, parmigiano, basilico, olio d'oliva
(glutine, latte o derivati)

Montanarina pistacchio (4 pz) 8€

base pizza frita, mortadella, pesto e granella di pistacchio
(glutine, frutta a guscio e derivati)

Patatine fritte* 5€

*Prodotto surgelato

Antipasti

Galvatore La Martina

Coperto € 2

L'impasto viene realizzato con un **blend di farine di tipo 0 e integrale**,
con una maturazione minima di **24h** a temperatura controllata.

Margherita 7€

salsa di pomodoro, mozzarella
(glutine, latte o derivati)

Margherita dop 11€

salsa di pomodoro, bufala, basilico
(glutine, latte o derivati)

Ruota di carro 10€

salsa di pomodoro, mozzarella,
parmigiano in cottura,
basilico, olio e pepe
(glutine, latte o derivati)

Margherita gialla 11€

vellutata di datterino giallo,
bufala, basilico
(glutine, latte o derivati)

Margherita sbagliata 12€

mozzarella, passata di pomodoro,
pesto di basilico
(glutine, latte o derivati)

Margherita

rossa e gialla 12€

mozzarella, datterino rosso,
datterino giallo in acqua di mare,
basilico. (glutine, latte o derivati)

Margherita

a modo mio 13€

salsa di pomodoro, bufala,
datterino giallo, pomodoro
a bruschetta, basilico, olio d'aglio,
pepe nero, origano
(glutine, latte o derivati)

best!

Le margherite

Galvatore La Martina

Coperto € 2

Biancaneve 7€

mozzarella
(glutine, latte o derivati)

Calzone classico 9€

salsa di pomodoro, mozzarella,
prosciutto cotto
(glutine, latte o derivati)

Romana 9€

salsa di pomodoro, mozzarella,
prosciutto cotto
(glutine, latte o derivati)

Diavola 9€

salsa di pomodoro, mozzarella,
salame piccante
(glutine, latte o derivati)

Würstel e Patate 9€

salsa di pomodoro, mozzarella,
würstel, patate fritte*
(glutine, latte o derivati)

Norma 9€

salsa di pomodoro, mozzarella,
melanzane fritte, ricotta salata
(glutine, latte o derivati)

Tonno e cipolla 10€

salsa di pomodoro, mozzarella, tonno,
cipolla rossa
(glutine, pesce e derivati, latte o derivati)

Sfincionello 11€

salsa di pomodoro, acciughe, pecorino,
cipolla rossa, mollica, olio, origano
(glutine, pesce e derivati, latte o derivati)

4 Gusti 10€

salsa di pomodoro, mozzarella,
prosciutto cotto, funghi champignon,
olive taggiasche
(glutine, latte o derivati)

Napoli 10€

salsa di pomodoro, mozzarella,
acciughe, origano
(glutine, pesce e derivati, latte o derivati)

5 Formaggi 10€

crema ai formaggi, mozzarella,
provola affumicata,
gorgonzola, parmigiano a scaglie
(glutine, latte o derivati)

Capricciosa a modo mio 11€

salsa di pomodoro, mozzarella,
prosciutto cotto,
funghi champignon, carciofi,
würstel, olive taggiasche
(glutine, latte o derivati)

Vegetariana 12€

salsa di pomodoro, mozzarella,
radicchio, melanzane, funghi, rucola
(glutine, latte o derivati)

Rustica 13€

salsa di pomodoro, mozzarella,
salame piccante, cipolla rossa,
olive, pecorino, mollica
(glutine, latte o derivati)

Le tradizionali

Galvatore La Martina

Coperto € 2

Crudaiola 14€

best!

salsa di pomodoro, mozzarella,
rucola, prosciutto crudo,
Grana Padano dop
(glutine, latte e derivati)

Boscaiola 14€

salsa di pomodoro, mozzarella,
funghi porcini, salsiccia, mollica
(glutine, latte e derivati)

Zola e Noci 15€

salsa di pomodoro, mozzarella,
gorgonzola, prosciutto crudo,
salsa alle noci, noci
(glutine, latte e derivati, frutta a guscio e derivati)

Fumè 15€

funghi porcini, bufala,
provola affumicata, rucola, speck
(glutine, latte e derivati)

Oro Verde 15€

best!

mozzarella, mortadella, burrata
pesto di pistacchio, granella
di pistacchio
(glutine, latte e derivati, frutta a guscio e derivati)

Calzone farcito 15€

salsa di pomodoro, mozzarella,
rucola, prosciutto crudo,
datterino rosso, Grana Padano dop
(glutine, latte e derivati)

Porchetta&Patate 15€

best!

patate al forno, provola affumicata,
mozzarella, porchetta,
fonduta di parmigiano, pepe
(glutine, latte e derivati)

Stracciatella 16€

pizza in pala alla romana, rucola,
crudo di parma, datterino rosso,
stracciatella, Grana Padano dop
(glutine, latte e derivati)

Red Pumpkin 15€

crema di zucca, mozzarella di bufala,
pancetta, mozzarelline ripiene,
tarallo sbriciolato, olio alle noci,
pepe nero,
(glutine, frutta a guscio, latte e derivati)

Crudo e Burrata 16€

best!

salsa di pomodoro, mozzarella, rucola,
prosciutto crudo, burrata,
Grana Padano dop
(glutine, latte e derivati)

Bresaola 16€

salsa di pomodoro, mozzarella, rucola
bresaola artigianale (macelleria Alfonso),
stracciatella, Grana Padano dop
(glutine, latte e derivati)

Porcini e Lonzino 16€

new

salsa di pomodoro, mozzarella,
funghi porcini, lonzino artigianale
(macelleria Alfonso), datterino rosso,
Grana Padano dop
(glutine, latte e derivati)

Stracciatella&Alici 16€

salsa di pomodoro, stracciatella,
datterino giallo in acqua di mare,
olive taggiasche, acciughe, basilico,
colatura di alici
(glutine, pesce, latte e derivati)

**Le pizze non subiscono
variazioni**

Galvatore La Martina

Le special

Coperto € 2

Aperitivi

Aperol Spritz	7 €
Campari Spritz	7 €
Limoncello Spritz	7 €
Gin Tonic	7 €
Gin Lemon	7 €
Calice di prosecco	7 €
Birra Nastro Azzurro 0 alcohol cl. 33	4 €

Bevande

Acqua Panna nat. lt. 1	3 €
Acqua San Pellegrino friz. lt. 1	3 €
Acqua Panna nat. cl. 50	2 €
Acqua San Pellegrino friz. cl. 50	2 €
Coca Cola / Coca Cola Zero cl. 33	3 €
Fanta Orange / Sprite cl. 33	3 €
Chinotto	3 €
Crodino	3 €
Succo ACE	3 €
Estathè	3 €

Dessert

Tiramisù	6 €
Semifreddo alle Mandorle	6 €
Tortino al Cioccolato con gelato	7 €

Birre siciliane

Birra dello Stretto	cl. 66	6 €
Birra dello Stretto	cl. 33	4 €
Birra Messina Cristalli di Sale	cl. 50	6 €
Birra Messina Cristalli di Sale	cl. 33	4 €
Birra Messina	cl. 66	6 €
Birra Cristalli di Manna	cl. 33	7 €

Alla spina "Bruno Ribadi"

Sicilian lager by Bruno Ribadi	cl. 30	5 €
Special guest Bruno Ribadi	cl. 30	7 €

Amari, grappe e Caffè

Amaro Amara	5 €
Jägermeister	3 €
Montenegro	3 €
Unicum	3 €
Amaro del Capo	3 €
Amaro Averna	3 €
Limoncello	5 €
Grappa Marzadro Morbida	5 €
Caffè	2 €

Salvatore La Martina

Bianchi

		
Animi grillo Tenuta Stoccatello	22 €	7 €
Grillo d'Altura grillo Tenuta Lombardo	28 €	8 €
Janub moscato d'Alessandria Di Prima (vinificato secco)	22 €	7 €
Zibibbo Gaudioso	22 €	7 €
Carboj catarratto Tenuta Stoccatello	22 €	7 €
Don Michele Etna bianco Tenuta Moganazzi	32 €	8 €

Rossi

		
Avocà nero d'avola Tenuta Stoccatello	22 €	7 €
Don Michele Etna DOC Contrada Moganazzi	32 €	8 €
Janub syrah Di Prima	22 €	7 €
Gibilmoro 100% merlot Di Prima	24 €	7 €
Civetta Nerello mascalese - DOC Sicilia Terra Fusa	32 €	8 €

Bollicine

	
Peu Moussant 100% Riesling Renano Le Fracce (Metodo Charmat)	26 €
Fritz Chardonnay rifermentato Gaudioso	26 €

Rosati

		
Langhe doc rosato 100% nebbiolo Azienda Agricola Massimo Abbate	26 €	8 €

La carta dei vini

Galvatore La Martina