



Menu

Galvatore La Martina



Salvatore La Martina vi presenta la sua selezione
di pizze e impasti **"LIMITED EDITION"**

Pulled Pork 18€

(glutine, latte o derivati)

mozzarella, crema di melanzane, pulled pork,
ketchup bianco di cipolla di Giarratana, salsa cheddar

Golden bbq 18€

(glutine, latte o derivati)

base pizza in pala alla romana, mozzarella, carpaccio di manzo, datterino rosso
chips di parmigiano, olive taggiasche denocciolate, pesto di basilico, golden bbq

Nerano 16€

(glutine, latte o derivati)

Zucchine alla griglia, mozzarella, stracciatella, pancetta macelleria Alfonso,
pesto di basilico, provolone del monaco

Stracciatella 16€

(glutine, latte o derivati)

base pizza in pala alla romana, misticanza, crudo di parma,
datterino rosso, stracciatella, parmigiano

Calzone aperto 16€

(glutine, latte o derivati)

mozzarella di bufala dop all'uscita, lonzino artigianale (macelleria alfonso di isnello)
rucola, datterino rosso, fonduta di parmigiano

IMPASTI ALTERNATIVI PER LA PREPARAZIONE DELLE PIZZE

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 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)

Impasto senza glutine + 4€

Limited
EDITION

Salvatore La Martina

Coperto € 2



Sapori delle Madonie 12€

salumi, formaggi, preparati sott'olio

(latte o derivati)

Prosciutto crudo e burrata 10€

(latte e derivati)

Caponata siciliana 9€

(sedano)

Bruschette miste (4 pz) 8€

(glutine, peperoncino, latte e derivati)

Caprese 7€

(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)

Montanarina pistacchio (4 pz) 8€

base pizza frita, mortadella, pesto e granella di pistacchio

(glutine)

Patatine fritte* 5€

* prodotto congelato

Antipasti

Galvatore La Martina

Coperto € 2



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

Margherita 7€

salsa di pomodoro, mozzarella

(glutine, latte o derivati)

Margherita dop 10€

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 corbarino,
perlage di 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 12€

salsa di pomodoro, bufala,
datterino giallo, pomodoro a bruschetta,
basilico, olio d'aglio, pepe nero, origano

(glutine, latte o derivati)

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)

Wurstel e Patate 9€

salsa di pomodoro, mozzarella,

wurstel, patate fritte*

(glutine, latte o derivati)

Norma 9€

salsa di pomodoro, mozzarella,

melenzane fritte, ricotta salata

(glutine, latte o derivati)

Tonno e cipolla 9€

salsa di pomodoro, mozzarella, tonno,

cipolla rossa

(glutine, pesce e derivati, latte o derivati)

Sfioncionello 10€

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 trifolati, 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 di 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 trifolati, carciofi,

wurstel, olive taggiasche

(glutine, latte o derivati)

Vegetariana 11€

salsa di pomodoro, mozzarella,

melenzane, funghi, rucola

(glutine, latte o derivati)

Rustica 12€

salsa di pomodoro, mozzarella,

salame piccante, cipolla rossa,

olive, pecorino, mollica

(glutine, latte o derivati)

Le tradizionali

Galvatore La Martina

Coperto € 2



Crudaiola 13€

salsa di pomodoro, mozzarella, rucola,
prosciutto crudo, parmigiano a scaglie

(glutine, latte o derivati)

Boscaiola 14€

salsa di pomodoro, mozzarella,
funghi porcini, salsiccia, mollica

(glutine, latte o derivati)

Zola e Noci 15€

salsa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola,
prosciutto crudo, salsa alle noci, noci

(glutine, latte o derivati, frutta a guscio e derivati)

Fumè 15€

funghi porcini, bufala,
provola affumicata, rucola, speck

(glutine, latte o derivati)

Oro Verde 15€

mozzarella, mortadella, burrata
pesto di pistacchio, granella di pistacchio

(glutine, latte o derivati, frutta a guscio e derivati)

Calzone farcito 15€

salsa di pomodoro, mozzarella, rucola,
prosciutto crudo, datterino rosso,
parmigiano a scaglie

(glutine, latte o derivati)

Porchetta e Patate 15€

patate al forno, provola affumicata,
mozzarella, porchetta,
fonduta di parmigiano, pepe

(glutine, latte o derivati)

Le pizze non subiscono variazioni

Galvatore La Martina

Provola e Pepe 15€

salsa di pomodoro, provola affumicata,
lonzino di maialino, tarallo sbriciolato,
philadelphia aromatizzata al pepe cuvee

(glutine, latte o derivati)

Red Pumpkin 15€

crema di zucca, mozzarella di bufala,
pancetta, philadelphia, tarallo sbriciolato,
olio alle noci, pepe cuvee

(glutine, latte o derivati)

Crudo e Burrata 16€

salsa di pomodoro, mozzarella, rucola,
prosciutto crudo, burrata, parmigiano

(glutine, latte o derivati)

Bresaola 16€

salsa di pomodoro, mozzarella, rucola
bresaola artigianale, stracciatella, grana

(glutine, latte o derivati)

Porcini e Lonzino 16€

salsa di pomodoro, mozzarella,
funghi porcini,
lonzino artigianale (macelleria Alfonso),
datterino rosso, parmigiano

(glutine, latte o derivati)

Stracciatella e Alici 16€

salsa di pomodoro, stracciatella,
datterino giallo in acqua di mare,
olive taggiasche, acciughe, basilico

(glutine, pesce, latte o derivati)

Le special

Coperto € 2



Aperitivi

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

Le 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 €
Succhi di frutta	3 €
Estathè	3 €

BIRRE NAZIONALI

Nastro Azzurro 0 alcohol cl. 33	4 €
---------------------------------	-----

Birre

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 €

BIRRE ARTIGIANALI SICILIANE "BRUNO RIBADI"

	cl. 33	cl. 75
Red Etna rossa 8%	7 €	
Palermo Alè bionda 4,5%	7 €	
Sicilian Pils bionda 5%	7 €	
India Pale Ale dark blonde 6,5%	7 €	
Special Ale rossa 7%	7 €	
Tripel bionda 9%	7 €	
Bianca bianca 5,5%	7 €	16 €
Sicilian Pale Ale ambrata 6%	7 €	16 €

Galvatore La Martina



Dessert

Tiramisù	7 €
Semifreddo alle Mandorle	6 €
Tortino al Cioccolato	7 €
Tronchetto gelato	6 €
Pizza al padellino al Cacao con Nutella	9 €

Amari e Grappe

Amaro Amara	5 €
Jagermeister	3 €
Montenegro	3 €
Unicum	3 €
Amaro del Capo	3 €
Amaro Averna	3 €
Limoncello	5 €
Grappa Marzadro Morbida	5 €

Caffè	2 €
-------	-----

Vini bianchi

		
Animi <i>grillo</i> Tenuta Stoccatello	20 €	7 €
Grillo d'Altura <i>grillo</i> Tenuta Lombardo	28 €	8 €
Janub <i>moscato</i> Di Prima	22 €	7 €
Zibibbo o Catarratto Gaudioso	22 €	7 €
Bianco di Nera <i>vino frizzante</i> G. Milazzo	32 €	
Fritz <i>chardonnay rifermentato</i> Gaudioso	22 €	

Vini rossi

		
Donnatà <i>nero d'avola</i> Alessandro di Camporeale	22 €	7 €
Avocà <i>nero d'avola</i> Tenuta Stoccatello	22 €	7 €
Don Michele <i>Etna DOC</i> Contrada Moganazzi	32 €	8 €
Etna Rosso <i>Nerello mascalese</i> Murgo	26 €	8 €
Janub <i>syrah</i> Di Prima	22 €	7 €

Galvatore La Martina