Zio Giglio
ArtLab

pizzeria
rosticceria
senza glutine
pasticceria

I Panini dello Zio

GLUTEN FREE

€ 6,00 | € 6,50

Sfilatino Integrale
-Prosciutto crudo, fior di latte, pomodoro, rucola
-Stracchino, speck, rucola

Giglioso
-Salsa würstel, svizzero
-Straccetti di pollo, insalata russa, insalata verde

Baguette
-Mortadella, stracciatella, pistacchio

Paninozzo
-Tonno, svizzero, carciofi
-Salame piccante, funghi, svizzero

Pita
-Prosciutto cotto, Soresina, salsa rosa, patatine, insalata

Tutti i panini sono disponibili fino ad esaurimento giornaliero.

La Rosticceria

Calzone fritto o al forno Pomodoro, mozzarella.	€ 2,30
Calzone fritto o al forno senza lattosio Pomodoro, mozzarella.	€ 2,50
Rustico* Besciamella, fior di latte, filetti di pomodoro pelato, pepe, noce moscata, Grana Padano.	€ 2,30
Würstel in crosta* Würstel da 70 gr., pasta sfoglia.	€ 2,30
Arancino di riso carne e piselli, prosciutto e formaggio* Riso, salsa di pomodoro, prosciutto cotto, svizzero, soresina, fontina. Riso, salsa di pomodoro, carne trita "maiale vitello", pisellini, svizzero, soresina, fontina.	€ 2,30
Crocchettone di patate Patate, formaggio grattugiato, prosciutto cotto, noce moscata, pepe, uova.	€ 2,30
Pizzetta Biancaneve Pomodoro, mozzarella, philadelphia, capocollo, ciliegino, rucola, grana, crema di aceto balsamico.	€ 3,00
Pizzetta Farcita (chiedi disponibilità)	€ 2,60
Pizzetta Margherita Pomodoro, mozzarella.	€ 2,30
Frittini misti* Arancini, crocchette, polpette di carne, schiacciatine di melanzane.	€ 0,50 Al pezzo
Focaccia di patate Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto o cipollata.	€ 3,00
Focacce di pasta vari condimenti	€ 3,00

Tutta la rosticceria è disponibile fino ad esaurimento giornaliero
***Prodotto da noi con la catena del freddo.**

La Rosticceria (senza glutine)

GLUTEN FREE

Calzone fritto o al forno "porta pazienza" Pomodoro, mozzarella. (Fatto al momento) gr. 200	€ 3,50
Calzone fritto senza glutine e senza lattosio Pomodoro, mozzarella.	€ 4,00
Calzone al forno senza glutine e senza lattosio Pomodoro, mozzarella.	€ 4,00
Trancio di Pizza Margherita Pomodoro, mozzarella. + € 0,50 per ogni aggiunta	€ 2,50
Trancio di Pizza farcita Con vari ingredienti (a seconda delle disponibilità giornaliere)	€ 3,50
Focacce di patate Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto o cipollata.	€ 3,00
Rustico* Besciamella, mozzarella e pomodoro	€ 3,50
Arancino di riso carne e piselli, prosciutto e formaggio* -Riso, salsa di pomodoro, prosciutto cotto, svizzero, soresina, fontina. -Riso, salsa di pomodoro, carne trita (maiale e vitello), pisellini, svizzero soresina, fontina.	€ 2,30
Crocchettone di patate Patate, formaggio grattugiato, prosciutto cotto, noce moscata, pepe, uova.	€ 2,30
Pittule bianche o miste*	Porzione € 3,00
Patatine fritte tavolo (prodotto surgelato)	Porzione con salse € 4,50
Frittino misto piccolo (12 pz.)	€ 5,00
Frittino misto medio (21 pz.)	€ 8,00
Frittino misto grande (30 pz.)	€ 12,00

Tutta la rosticceria è disponibile fino ad esaurimento giornaliero
***Prodotto da noi con la catena del freddo.**

Le Pizze Classiche

Margherita Pomodoro, mozzarella.	€ 6,00
Napoli Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano.	€ 7,50
Ai Funghi Pomodoro, mozzarella, funghi freschi.	€ 7,00
Al prosciutto Cotto Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto.	€ 7,00
Al Würstel Pomodoro, mozzarella, würstel.	€ 7,00
Al Tonno Pomodoro, mozzarella, tonno.	€ 7,50
Diavola Pomodoro, mozzarella, salame piccante.	€ 7,50
Salsiccia Pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca.	€ 7,50
Patawürstel Pomodoro, mozzarella, würstel, patatine fritte.	€ 8,00
Contadina Pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, peperoni al forno.	€ 8,50
Prosciutto e Funghi Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi freschi.	€ 8,00
Bufalina Pomodoro, mozzarella di bufala.	€ 8,00
4 Stagioni Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi freschi, olive verdi.	€ 9,00
4 Formaggi Pomodoro, mozzarella, soresina, svizzero, fontina, gorgonzola.	€ 9,00
Ai porcini Pomodoro, mozzarella, porcini sott'olio "Demetra 1^ scelta"	€ 10,00
Ortolana Pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, peperoni al forno, funghi freschi, carciofi, zucchine, olive verdi.	€ 10,00

Le Bianche

Bianca Mozzarella.	€ 6,00
Caprese Mozzarella, pomodori freschi, rucola.	€ 8,00
Chita Mozzarella, prosciutto cotto, funghi freschi, grana.	€ 8,50
Parmense Mozzarella, caponata di melanzane.	€ 8,50
Estate Mozzarella, pomod. freschi, rucola, prosc. crudo, grana.	€ 10,50
Bella Ly Mozzarella, prosc. cotto, soresina, fontina, svizzero, melanzane grigliate, olive nere.	€ 9,50
Strarucola Mozzarella, stracchino, speck, rucola.	€ 10,50
Bell'Italia Mozz., soresina, fontina, mascarpone, svizzero, prosc. crudo, noci.	€ 10,50
Gino Mozz., radiccio, soresina, svizzero, fontina, noci, funghi misti bosco prima scelta (sott'olio).	€ 10,50
Sciambola Fratello Mozz. di bufala, salsic. fresca, porcini sott'olio "Demetra 1^ scelta".	€ 10,50

Prova i nostri impasti e ingredienti

GLUTEN FREE	INTEGRALE	LINEA NATURA	LACTOSE FREE
+ 1,50 €	+ 1,50 €	+ 2,00 €	+ 1,00 €

Le Pizze Speciali

Ex Pomodoro, mozzarella, mascarpone, speck, rucola.	€ 10,50
Boscaiola Pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca, salame piccante, funghi freschi.	€ 10,50
Messicana Pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca, salame piccante, peperoni al forno.	€ 10,50
Scamorza Speck e Rucola Pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, speck, rucola.	€ 10,50
Biancaneve Pomodoro, mozzarella, Philadelphia, capocollo, ciliegino, rucola, grana, crema di aceto balsamico.	€ 10,50
Cuore Pomodoro, mozz., panna, scamorza affumicata, porcini prima scelta (sott'olio), capocollo, rucola.	€ 10,50
Nocino Pomodoro, mozzarella, speck, rucola, noci, crema di aceto balsamico.	€ 10,50
Hitchcock Pomodoro, mozzarella, funghi misti di bosco "Demetra 1^ scelta", bresaola, rucola, grana.	€ 10,50
Manubrio Crema ai 3 formaggi, radicchio, salsiccia, stracciatella.	€ 10,50
Zio Antonio Pomodoro, mozzarella, porchetta romana, cardoncelli, olive nere, gratinatura.	€ 10,50
Don Carmelo Mozzarella di bufala, cardoncelli, rucola, grana, aceto balsamico.	€ 10,50

Per godere di un'esperienza unica chiedi la selezione giornaliera della "Linea Emozioni" € 13,00

AGGIUNTA INGREDIENTI PER TUTTE LE PIZZE

Capperi, acciughe, olive nere / verdi	€ 1,00
Mozzarella senza lattosio, Salame piccante / dolce, Prosciutto cotto, Mortadella	€ 2,00
Speck, Porcini, Cardoncelli, Funghi misti, Stracciatella, Mozzarella di bufala	€ 2,50
Bresaola, Capocollo, Prosciutto crudo di Parma	€ 3,00
Tutti gli altri ingredienti	€ 1,50

Coperto/Servizio € 2,00

Le Bevande

Acqua naturale o frizzante micro filtrata cl. 75 — € 2,00
(per una scelta ecologica ed ecosostenibile in bottiglia di vetro)

Coca Cola - Coca Cola Zero - Fanta - Sprite - Chinò - Lemonsoda (33 cl.) — € 2,50

The limone o pesca (33 cl.) — € 2,50

Le Birre

Spina piccola 20 cl. — € 3,00
Spina grande 40 cl. — € 5,00

DAB 33 cl. — € 3,00
DAB 66 cl. — € 5,00

Beck's 33 cl. — € 3,00
Beck's 66 cl. — € 5,00

Tennent's Super 33 cl. — € 4,00
Ceres 33 cl. — € 4,00
Corona 33 cl. — € 4,00

Peroni 33 cl. SENZA GLUTINE — € 4,00
San Miguel 33 cl. SENZA GLUTINE — € 4,00
Tennent's 33 cl. SENZA GLUTINE — € 4,00
Daura IPA 33 cl. SENZA GLUTINE — € 4,00
Daura Marzen 33 cl. SENZA GLUTINE — € 5,00
Daura Lager 33 cl. SENZA GLUTINE — € 5,00
Pilsen Organic Lager ZIO GLIGLIO 33 cl. SENZA GLUTINE — € 5,00

Moretti 00 33 cl. ANALCOLICA — € 2,50
Clausthaler Dry Hopped 33 cl. ANALCOLICA — € 3,00
Clausthaler Original 33 cl. ANALCOLICA — € 3,00

BIRRIFICIO GRUIT

La Rossa ZIO GIGLIO 33 cl. (Artigianale Salentina) — € 5,00

Amber doppio malto ZIO GIGLIO 33 cl. **rossa** (Artigianale Salentina) — € 5,00

Pale Ale Anber Dry Hopping 33 cl. (Artigianale Salentina) — € 5,00

Aperitivo Degustazione

€ 5,00 - 10,00 - 15,00

stampa xgraph

I vini della cantina PAOLO LEO

Bianco Chardonnay I.G.P.	Bottiglia 75 cl.	**€ 15,00**
Bianco Chardonnay I.G.P.	Bicchiere 20 cl.	**€ 3,50**
Rosato Primitivo Rosé I.G.P.	Bottiglia 75 cl.	**€ 15,00**
Rosato Primitivo Rosé I.G.P.	Bicchiere 20 cl.	**€ 3,50**
Rosso Negroamaro I.G.P.	Bottiglia 75 cl.	**€ 15,00**
Rosso Negroamaro I.G.P.	Bicchiere 20 cl.	**€ 3,50**

Liquori e Amari

Grappa	**€ 3,00**
Limoncello	**€ 3,00**
Amari	**€ 3,00**
Rum	**€ 5,00**

GLUTEN FREE

I nostri dessert (senza glutine)

Panna cotta (100% panna fresca naturale) **€ 5,00**
Cioccolato, Nutella, caramello, fragola, frutti di bosco.

Tiramisù **€ 5,00**

Crema Catalana **€ 5,00**

Spumone Artigianale **€ 5,00**

Pasticciotto grande* **€ 2,50**
Crema, crema e Nutella, crema al pistacchio di Bronte, crema alla nocciola Piemonte.

Zeppolina ripiena al pz. **€ 2,50**
Chantilly, crema, cioccolato.

Dolce dello Chef **€ 5,00**
Chiedi la specialità del giorno

***Prodotto da noi con la catena del freddo.**

Zio Giglio
ArtLab

Via San Domenico Savio, 74 - 73100 Lecce
tel. 0832 399814
www.pizzeriaziogiglio.it Pizzeria Zio Giglio Lecce

Scansiona per Menu Web