

pizza stellata

ITALIAN FOOD EDUCATION

Menù
FOOD & DRINK

ITALIAN FOOD EDUCATION

In PIZZA STELLATA,

la qualità è la nostra priorità.

Utilizziamo solo ingredienti selezionati, privilegiando i prodotti autentici italiani importati direttamente dall'Italia e i migliori prodotti freschi locali dell'isola.

Ogni piatto, viene preparato con passione e attenzione per offrire una esperienza unica che combina tradizione e freschezza.

Per ogni piatto, il nostro sommelier propone un abbinamento per una completa esperienza enogastronomica.

Bibite



1 - AGUA CON e SENZA GAS 50cl.	€ 2,50
2 - FANTA ARANCIA 23,7cl.	€ 3,00
3 - FANTA LIMONE 23,7cl.	€ 3,00
4 - SPRITE 23,7cl.	€ 3,00
5 - COCA COLA/CERO 23,7cl.	€ 3,00
6 - SUCCO DI FRUTTA 20cl (arancia, pesca, mela, ananas)	€ 3,00
7 - AQUARIUS LIMONE 30cl.	€ 3,00
8 -ESTATE LIMONE 33cl.	€4,00
9 - ESTATE PESCA 33cl.	€ 4,00

Rinfreschi artigianali senza coloranti ne conservanti 20cl. - Baladin Italia:

10 - COLA prodotto con noci di cola della Sierra Leona	€ 3,00
11- TÓNICA caratterizzata per le sue note floreali ed erbacee	€ 3,00
12 - CEDRATA a base di zucchero di canna e citrico	€ 3,00
13 - JENGIBRE infuso di erbe e scorze di arancia amara. Non contiene zenzero	€ 3,00

Birre



20 - ALHAMBRA ALLA SPINA 30CL	€ 3,00
21 - ALHAMBRA ALLA SPINA MEDIA 50CL	€ 5,00
22 - ALHAMBRA 0% ALCOL	€ 4,00
23 - ALHAMBRA RADLER	€ 4,00
24 - CORONA	€ 4,00
25 - MAHOU SENZA GLUTINE	€ 4,00

Vedi menu allegato BIRRE ARTIGIANALI BALADIN ITALIA

Sangria

40 - BICCHIERE	€ 5,00
41 - CARAFFA 1/2L	€ 10,00
42 - CARAFFA 1L	€ 16,00
43 - CARAFFA 1L CON PROSECCO	€ 20,00

Cocktail



50 - SPRITZ APEROL (disponibile anche senza alcol)	€ 7,00
51 - SPRITZ CAMPARI	€ 7,00
52 - LIMONCELLO SPRITZ	€ 7,00
54 - NEGRONI	€ 8,00
55 - GIN TONIC	€ 9,00
56 - MOJITO	€ 9,00
58 - ESPRESSO MARTINI	€ 9,00
59 - PINACOLADA	€ 9,00
61 - COCKTAIL STELLATO bonavida, basilico, pompelmo rosa, perle di lampone	€ 9,00

Bicchieri di Vino Italiano (vedi menu' allegato)

VINI BOLLICINE

65 - PROSECCO EXTRA DRY TREVISO DOC VALDO	€ 5,00
66 - PROSECCO ROSE ORO PURO VALDO	€ 6,00
67 - FRANCIACORTA METODO CLÁSICO CONTADI CASTALDI	€ 7,00

VINI ROSATI

68 - ROSATO IL PUMO SAN MARZANO	€ 5,00
---------------------------------	--------

VINI BIANCHI

69 - CHARDONNAY DOC CASTELFIRMAN	€ 5,00
70 - GRILLO DOC FEUDO ARANCIO	€ 5,00
71 - SAUVIGNON IGT COLLEVENTO	€ 5,00
72 - VERDICCHIO LE OCHE SAN LORENZO	€ 6,00

VINI ROSSI

73 - TALO PRIMITIVO MANDURIA DOP	€ 6,00
74 - ROSSO MOLTALCINO COL D'ORCIA DOGC	€ 7,00

Caffé Italiano



80 - CAFFÈ ESPRESSO

€ 2,00

81 - CAFFÈ MACCHIATO

€ 2,00

82 - CAPPUCCINO

€ 4,00

Liquori

90 - LIMONCELLO

€ 3,00

91 - VERMUT ARANCIA O NERO

€ 4,00

92 - GRAPPA

€ 4,00

93 - HERBES DOLCE, SEMI O SECCA

€ 4,00

94 - MESCLAT

€ 4,00

95 - JAGERMEISTER

€ 5,00

96 - BAILEYS

€ 5,00

97 - GRAPPA RISERVA

€ 5,00

98 - AMARO DEL CAPO

€ 5,00

Antipasti

Fritti e vari



1 - PATATE FRITTE

€ 5,00

birra Alhambra

3 - PANZEROTTI

€ 7,00

birra Nazionale Baladin

ripieni di mozzarella e pomodoro

13 6 7 8 10

4 - TEMPURA DI VERDURA

€ 7,00

vino bollicine Prosecco Rose Oro Puro Valdo

verdure miste fritte (broccoli, zucchine, peperoncino rosso)

12 3 4 14

5 - FRITTO PESCE

€ 14,00

vino bollicine Franciacorta Brut Contadi Castaldi

calamari e gamberi con salsa aglio e prezzemolo

14 7

6 - CAPRESE

€ 14,00

vino bianco Grillo DOC Feudo Arancio

mozzarella bufala, pomodorini cherry e pesto genovese

7 8

Antipasti

Bruschetta



10 - TERRA

con pomodori, aglio e basilico

1

vino bianco Grillo DOC Feudo Arancio

€ 7,00

11 - ARIA

champinones fritti, salsa aglio e prezzemolo, pepe Indonesia nero

17

vino rosso Rosso di Montalcino Col D'Orcia DOCG

€ 7,00

12 - FUOCO

salsa spianata Calabria, peperoncino dolce e sale grosso

17

birra Baladin Super Bitter

€ 8,00

13 - ACQUA

mozzarella di bufala, pomodorino confit e acciughe

147

cóctales Stellato

€ 10,00



Antipasti

Focaccia



20 - CLASSICA

con salsa aglio e rosmarino
17

Spritz Aperol

€ 8,00

21 - MORTADELLA

mortadella, mozzarella di bufala e salsa aglio e prezzemolo
17

birra Baladin Sud

€ 15,00

22 - SALMONE

salmone, salsa aglio e prezzemolo, olio al limone
147

vino bianco Verdicchio Le Oche San Lorenzo

€ 15,00

23 - PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 30 mesi

prosciutto crudo italiano, rucola e mozzarella
17

vino rosso Talo Primitivo di Manduria

€ 17,00



Antipasti

Insalate gourmet



30 - MISTA

insalada, pomodorini cherry, cipolla rossa e scaglie di grana

7

bibita Baladin Jengibre

€ 10,00

31 - PRIMAVERA

insalada mista, peperoncino dolce, formaggio di cabra, pomodoro secco, noci e arancia emulsionata con sale

78

vino bollicine Prosecco Rose Oro Puro Valdo

€ 15,00

32 - ESTATE

insalada mista, gamberi fritti, peperoncino dolce, rapanello, paprika dolce

114

vino bianco Verdicchio Le Oche San Lorenzo

€ 15,00

33 - AUTUNNO

insalada mista, formaggio feta, filetti di tonno, olive nere, pomodorini cherry e cipolla rossa

47

vino bianco Grillo DOC Feudo Arancio

€ 15,00

34 - INVERNO

insalada mista, uovo, cipolla croccante, mozzarella e pomodorini secchi

78

vino bianco Chardonnay Castelfirman DOC

€ 15,00

35 - AURORA

insalada mista, pollo alla griglia, cipolla croccante, pomodori secchi, grana, olive, pepe

78

vino bianco Chardonnay Castelfirman DOC

€ 15,00





LE NOSTRE PIZZE

Utilizziamo una massa con "biga", una tecnica di fermentazione lenta che risalta il profumo della farina, facendo sì che la pizza sia più fragrante e incredibilmente digeribile.

Usiamo solo farine speciali senza additivi chimici e prodotti italiani con denominazione di origine protetta (DOP e IGP) che garantiscono sapore e leggerezza.

INGREDIENTI PIZZA:

si potranno aggiungere solo ingredienti extra alla pizza MARGHERITA e MARINARA. Ogni INGREDIENTE EXTRA avrà un costo addizionale.

Pizze Classiche



50 - MARINARA

€ 11,00

vino bollicine Prosecco Extra Dry Treviso DOC Valdo o birra Baladin L'Ippa

Pomodoro, Aglio, Origano
1

51 - MARGHERITA

€ 12,00

cocktail Americano o birra Baladin Nazionale

Pomodoro, Mozzarella, Basilico
17

52 - NAPOLI

€ 14,00

vino bollicine Franciacorta Brut Contadi Castaldi o birra Baladin Rock&Roll

Pomodoro, Mozzarella, Basilico, Origano
17

53 - PROSCIUTTO COTTO

€ 14,00

birra Baladin Pop

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto
17

54 - DIAVOLA

€ 15,00

birra Baladin Super Bitter

Pomodoro, Mozzarella, Spianata Calabra
17

55 - PROSCIUTTO E FUNGHI

€ 15,50

birra Baladin Nora

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Champinones, Basilico
17

56 - BUFALINA

€ 16,00

vino bianco Grillo DOC Feudo Arancio o birra Baladin Isaac

Pomodoro, Mozzarella di bufala, Basilico, Pomodorini cherry
17

57 - QUATTRO STAGIONI

€ 16,50

birra Baladin Nora

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Champinones, Carciofi, Olive, Basilico
17

58 - CAPRICCIOSA

birra Baladin L'Ippa € 16,50

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Champinones, Carciofi, Salame Napoli, Olive
17

Pizze Speciali



60 - ATOMICA

vino bollicine Franciacorta Brut Contadi Castaldi o birra Baladin Rock&Roll

€ 17,00

Pomodoro, Mozzarella, Champinones, Spianata Calabra, Cipolla, Origano

17

61 - TONNO E CIPOLLA

vino rosato Il Pumo San Marzano o birra Baladin Wayan

€ 17,00

Pomodoro, Mozzarella, Filetti di tonno, Cipolla, Pomodorini Cherry, Origano

14 7

62 - CALZONE

birra Baladin Pop € 18,00

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Champinones

17

63 - CARBONARA

vino rosso Rosso di Montalcino Col d'Orcia o birra Baladin Rock&Roll

€ 18,00

Mozzarella, Guanciale croccante, Uovo, Pecorino Romano

13 7

64 - MORTAZZA

birra Baladin Sud € 18,00

Mozzarella, Burrata, Mortadella, Pistacchio, Olio limone

17 8

65 - TRICOLORE

vino rosso Talo Primitivo Manduria DOP o birra Baladin Nazionale

€ 19,00

Mozzarella, Pomodoro, Prosciutto Parma, Parmigiano, Pomodorini cherry, Rucola

17

66 - TRICOLORE SALMONE

vino bianco Verdicchio Le Oche San Lorenzo o birra Baladin Wayan

€ 19,00

Mozzarella, Salmone affumicato, Rucola, Olio limone, Pomodorini cherry

14 7

71 - QUATTRO FORMAGGI

vino rosso Pppone Antonutti o birra Baladin Wayan

€ 16,00

Mozzarella, Gorgonzola, Cacio e pepe, Grana Padano

17

73 - FUNGHI PORCINI

vino rosato Il Pumo San Marzano o birra Baladin Nora

€ 19,00

Mozzarella, Funghi porcini, Grana, Olio di tartufo bianco, Pomodorini cherry

17



80- PIZZA STELLATA

vino rosso Poppone Antonutti o birra Baladin Nora

€ 20,00

Crema di porcini, Mozzarella, Provola affumicata, Speck, Crema tartufo

17

82 - ESTATE

vino bianco Sauvignon Collevento IGT o birra Baladin Wayan

€ 20,00

Mozzarella bufala , Pomodorini cherry, Olio di basilico

17

84 - ORTOLANA

vino bollicine Prosecco Rose Oro Puro Valdo o birra Baladin Nazionale

€ 20,00

Mozzarella, Verdure di stagione

17

85 - PIZZA DEL GIORNO

€ 20,00

1



90 - LASAGNE BOLOGNESE (disponibile Gluten Free)	vino rosso Rosso di Montalcino	€ 14,00
13 679		
91 - LASAGNA VERDURE	vino rosato Il Pumo San Marzano	€ 14,00
13 679		
92 - TAGLIATELLE CON RAGU'	vino rosso Talo Primitivo di Manduria	€ 14,00
13 679 10		
93 - TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO	vino bianco Grillo DOC Feudo Arancio	€ 15,00
13 67 10		
94 - SPAGHETTI ALLA CARBONARA	vino rosso Rosso di Montalcino	€ 16,00
13 67 10		
95 - MELANZANE ALLA PARMIGIANA	vino rosso Talo Primitivo di Manduria	€ 16,00
13 5 67 9 12		
96 - RISOTTO CON FORMAGGIO PARMIGIANO	vino rosso Poppone Antonutti	€ 16,00
con gocce di aceto balsamico di 13 anni e guanciale fritto		
16 7 9 10		
97 - RISOTTO CON PORCINI	vino bianco Chardonnay Castelfirman DOC	€ 16,00
13 67 10		
98 - SPAGHETTI AL POMODORO	vino bollicine Prosecco Extra Dry Treviso DOC Valdo o birra Baladin L'ippa	€ 12,00
13 5 67 9 12		

Hamburger



100 - JANNIK

hamburger con insalata, pomodoro, guanciale e formaggio ceddar
17

birra Baladin Rock&Roll € 16,00

101 - ROGER

hamburger con cipolla croccante, guanciale, gorgonzola, rucola
17

vino bollicine Prosecco Rose Oro Puro Valdo € 16,00

102 - RAFA

hamburger con insalata, mortadella, salsa di aglio e prezzemolo, mozzarella di búfala
17

birra Baladin Nora € 18,00

103 - CARLOS

hamburger con prosciutto crudo di Parma 30 meses, rucola, mozzarella di bufala, noci
17 8

vino bollicine Prosecco Rose Oro Puro Valdo

€ 18,00

104 - NOLE

pollo alla griglia, insalada mista, pomodoro, ceddar
17

vino bianco chardonnay Castelfirman DOC € 18,00

Gli hamburger sono accompagnati da patatine fritte.
Carne prodotta nelle Isole Baleari e lavorata dalla macelleria Ca'n Mates de Can Picafort.

Menu bambini



104 - HAMBURGER E PATATINE FRITTE

13567912

€ 8,00

105 - NUGGETS DI POLLO E PATATINE FRITTE

135678

€ 8,00

106 - PIZZA MARGHERITA BAMBINO

13567912

€ 8,00

107 - PASTA PENNE con olio e grana

17

€ 7,50

110 - PASTA PENNE con pomodoro

1

€ 8,00

111 - PASTA PENNE con pesto

18

€ 8,50

112 - PASTA PENNE con ragu'

1

€ 10,00

108 - GELATO PANNA E CIOCCOLATA

13567912

€ 3,00

109 - HELADO NATA Y FRAGOLA

13567912

€ 3,00



Dolci



120 - TIRAMISÚ (disponibile Sin Gluten)

13 5 6 7 8 10 11

cocktail Martini Espresso

€ 6,00

121 - CANNOLO SICILIANO

13 6 7 8 10 11

cocktail Stellato

€ 7,00

122- SOUFLE DI PISTACCHIO

15 6 7 8 10

vino bollicine Prosecco Rose Oro Puro Valdo

€ 6,00

123- SOUFLE DI CIOCCOLATO

15 6 7 8 10

vino rosso Poppone Antonutti

€ 6,00

124- PIZZA NUTELLA con granelle di mandorle e panna

16 7 8

vino bollicine Franciacorta Brut Contadi Castaldi

€ 12,00



Allergeni

- 1 GLUTINE
- 2 CROSTACEI
- 3 UOVO
- 4 PESCE
- 5 ARACHIDI
- 6 SOIA
- 7 LATTE
- 8 FRUTTI SECCHI
- 9 SEDANO
- 10 SENAPE
- 11 SESAMO
- 12 ANIDRIDE SOLFOROSA
- 13 LUPINI
- 14 MOLLUSCHI





pizza
stellata

ITALIAN FOOD EDUCATION