

Al Kilimangiaro

RISTORANTE • PIZZERIA • BRACERIA

Menu

*Le persone che amano mangiare
sono sempre le migliori.*

Julia Child

- Le bevande -

Acqua Ferrarelle 1 lt	€ 2,00
Acqua Natia 1 lt	€ 2,00
Coca Cola 33 cl	€ 2,50
Coca Cola 1 lt	€ 5,00
Fanta 33 cl	€ 2,50
Estathé pesca/limone 33 cl	€ 3,00
Fontana Fredda 75 cl	€ 15,00
Prosecco D.O.C.G. 75 cl	€ 15,00

- Le birre -

Heineken 33 cl	€ 3,00
Ichnusa non filtrata 33 cl	€ 3,00
Birra alla spina bionda	
0,20 cl	€ 2,50
0,40 cl	€ 5,00
1 litro	€ 12,00

- I digestivi -

Caffè espresso	€ 1,50
Amaro/digestivo	€ 3,00
Whiskey/ rum	€ 6,00
"selezione della casa"	

- Le speciali -

Paulaner hell 33 cl	€ 3,00
Provenienza: Germania (Monaco)	
Fermentazione: Bassa	
Stile: Münchner hell	
Gradazione: 4,9% volume	
Colore: Bionda dorata	



Leffe Brune 33 cl	€ 4,50
Provenienza: Belgio	
Fermentazione: Alta	
Stile: Abbazia (brune)	
Gradazione: 6,5% volume	
Colore: Ambrato intenso	



Benediktiner Weissbier 50 cl	€ 5,00
Provenienza: Germania (Franconia)	
Fermentazione: Alta	
Stile: Hefe - Weisse	
Gradazione: 5,4% volume	
Colore: Oro con sfumature ambrate	



Nazionale 75 cl	€ 15,00
Provenienza: Italia	
Fermentazione: Alta	
Stile: Blonde Ale	
Gradazione: 6,5% volume	
Colore: Giallo intenso	



Leon 75 cl	€ 16,00
Provenienza: Italia	
Fermentazione: Alta	
Stile: Belgian Strong Dark Ale	
Gradazione: 8,5% volume	
Colore: Marrone	



Coperto: € 2,00





- Le Sfizioserie -

Stick di patate con buccia	€ 5,00
Sfizioserie miste 6pz	€ 5,00
Crocchette panko 4pz	€ 5,00
Patate fritte con bacon	€ 6,00
Patate fritte con würstel	€ 6,00
Pupi fritti	€ 5,00
con cacio e pepe	€ 6,00
con rucola e pomodorini	€ 6,00
Patata americana	€ 6,50

- I contorni -

Patate al forno	€ 5,00
Cipolle al forno	€ 5,00
Verdure grigliate	€ 5,00

- Le insalate -

Classica	€ 5,00
(insalata verde, rucola, pomodoro)	
Mediterranea	€ 7,00
(insalata verde, rucola, cipolla caramellata, mozzarella, tonno, pomodoro)	
Gustosa	€ 7,50
(insalata verde, pomodoro, mozzarella, pollo, noci, olive, zucchine)	

- Lo chef propone -

Tagliere di formaggi	€ 22,00
per 2/3 commensali (selezione di 5 formaggi: mozzarella di bufala, tommino della murgia, formaggio vaccino con caglio di capretto, formaggio di caprino, gorgonzola)	
Tagliere salumi e formaggi	€ 24,00
per 2/3 commensali (selezione di 3 formaggi e 3 salumi DOC del nostro territorio con le sue confetture fatte in casa)	
Tartare di manzo	€ 8,00
(olio evo, sale e pepe)	
Braciole di vitello 4pz	€ 8,00
(ragù della nonna)	
Trippa al ragù	€ 8,00
Carpaccio di Black Angus	€ 10,00
Salsicciotti di vitello	€ 10,00
(tipiche laertine)	

- Le bruschette -

Classica	€ 6,00
(pomodorini, olio evo, origano, basilico)	
Mista	€ 8,00
(ingredienti assortiti)	
Sfiziosa	€ 8,00
(pomodorini, straccetti di vitello, rucola, grana, aceto balsamico)	

- Le pucce -

con patate o verdure

Deluxe	€ 12,00
(insalata, hamburger, pancetta croccante, cheddar, cipolla caramellata)	
Gustosa	€ 12,00
(insalata, hamburger, chips di zucchine, pomodori confit, stracciatella)	
Royal	€ 11,00
(mozzarella fior di latte, carpaccio di black Angus, rucola, pecorino, senape, nocciole IGP)	
Saporita	€ 11,00
(insalata verde, salsiccia di suino nero a punta di coltello, friarielli, stracciatella, peperone crusco)	
Buongustaia	€ 10,00
(insalata verde, pomodori semi dry, verdure grigliate, spinaci saltati, formaggio fuso, olio evo, cipolla caramellata)	

- I primi -

Primo del giorno	€ 10,00
in base alla disponibilità	

- Le carni -

Hamburger di Angus argentino	€ 13,00
(con patate o verdure) gr 280	
Ribs di suino	€ 14,00
(con salsa barbecue o all'erbette)	
Tagliata di pollo	€ 14,00
Tagliata di manzo	€ 18,00
Entrecôte	€ 18,00
Guancia di manzo CBT	€ 18,00
Costata di scottona	€ 25,00
gr 500 (il peso può variare)	
T- Bone	€ 5,00 l'etto

Coperto: € 2,00





- Le pizze TOP -

- La marina dei signori** € 10,00
(pomodoro di San Marzano DOP, datterino giallo, olive taggiasche, aglio di Nubia bio, acciughe del mar Cantabrico*, origano, basilico) *vasetto da 25gr
- La rustichella** € 12,00
(mozzarella di Gioia del Colle - caseificio Capozzi, datterino giallo, capocollo di Martina Franca, chips di zuccina, bufala DOP, basilico, olio evo)
- Nebbia d'autunno** € 12,00
(crema di zucca, mozzarella di Gioia del Colle - caseificio Capozzi, cipolla caramellata, capocollo di maialino nero CBT, peperone crusco)
- Oro nero** € 12,00
(mozzarella di Gioia del Colle - caseificio Capozzi, carpaccio di black angus affumicato con legno di faggio, zest di limone, crema di pecorino, miele, nocciole IGP tostate)
- Mandorlata** € 12,00
(mozzarella di Gioia del Colle - caseificio Capozzi, crema di tartufo, funghi porcini saltati in padella, pancetta di maialino nero CBT, mandorle tostate, chips di grana)

**Anche le situazioni peggiori
migliorano con una buona pizza.**



- Le pizze -

Marinara	€ 5,50	Tonno e cipolla	€ 8,50
(pomodoro, aglio, origano, basilico, olio d'oliva)		(pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla)	
Margherita	€ 6,00	Magica	€ 8,50
(pomodoro, mozzarella, origano)		(pomodoro, mozzarella, champignon, melanzane, salsiccia fresca, grana)	
Napoli	€ 7,00	Ortolana	€ 8,50
(pomodoro, mozzarella, acciughe)		(pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, champignon, olive nere)	
Crudaiola	€ 8,00	Porcini	€ 8,50
(pom., mozzarella, rucola, pomodorini, grana)		(pomodoro, mozzarella, funghi porcini)	
Cotto	€ 8,00	Salsiccia fresca	€ 8,50
(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)		(pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca)	
Diavola	€ 8,00	Affumicata	€ 8,50
(pomodoro, mozzarella, salsiccia piccante)		(pom., mozz., scamorza affumicata, speck)	
Limone	€ 8,00	Cocktail di funghi	€ 8,50
(mozzarella, cotto, insalata verde, olio, limone)		(pomod., mozz., champignon, porcini, cardoncelli)	
Würstel	€ 8,00	Primavera	€ 9,00
(pomodoro, mozzarella, würstel)		(mozz., pros. crudo, rucola, pomodorini, grana)	
Salame dolce	€ 8,00	Pizza del re	€ 9,00
(pomodoro, mozzarella, salame dolce)		(pom., mozz., salsiccia piccante, patate fritte)	
Caprese	€ 8,00	4 formaggi	€ 9,00
(pom., mozz., pomodorini, fiordilatte, olio, origano)		(pom., mozz., emmental, scam. affum., gorgonzola)	
Poverella	€ 8,00	San Daniele	€ 9,00
(zucchine aromatiz. all'olio alla menta, stracciatella)		(pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo)	
Bufala	€ 8,00	Viennese	€ 9,00
(pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, olio)		(pomodorini, mozzarella, tonno, würstel, cipolla, olive, capperi)	
4 stagioni	€ 8,50	Stracciata	€ 9,50
(pom., mozz., pros. cotto, champignon, carciofi, salsiccia piccante, olive nere)		(pom., mozzarella, prosciutto crudo, stracciatella)	
Capricciosa	€ 8,50		
(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon, carciofi, olive nere)			

- Le pizze -

Al Kilimangiaro	€ 9,50
(pom., mozz., pancetta, radicchio, straciatella)	
Valtellina	€ 9,50
(pom., mozz., bresaola, rucola, grana, olio, limone)	
A modo mio	€ 9,50
(mozz., pesto di pistacchio, mort., straciatella)	
Braccio di ferro	€ 9,50
(mozz., spinaci, speck, scam. affumicata, rucola)	
Deliziosa	€ 9,50
(mozzarella, funghi, pancetta, insalata, aceto balsamico, grana)	
La materana	€ 9,50
(pom., mozz., salsiccia fresca, cardoncelli, rucola)	
Noci e gorgonzola	€ 9,50
(mozzarella, noci, gorgonzola, pancetta)	
Pesto e gamberetti	€ 9,50
(mozzarella, pomodorini, crema di pesto, gamberetti, rucola)	
Parmigiana	€ 9,50
(pomodoro, mozzarella, melanzane, prosciutto cotto, parmigiano, basilico)	
Tirolese	€ 9,50
(pom., mozzarella, porcini, speck, rucola, grana)	
Martinese	€ 9,50
(pom., mozz., capocollo, zucchini, pomodori secchi)	
Lemon	€ 9,50
(mozz., gamberetti, salmone, rucola, olio, limone)	
Fantasia	€ 10,00
(ingredienti a sorpresa!)	

Maresciallo	€ 9,50
(mozzarella, salsiccia piccante, bufala, rucola)	
Friarielli	€ 9,50
(mozz., salsiccia fresca, friarielli, peperoni cruschi)	
Pappa e ciccìa	€ 10,00
(pomodoro, mozzarella, straccetti di manzo, rucola, grana, aceto balsamico)	
Don pizza	€ 10,00
(mozz., capocollo, straciatella, peperoni cruschi)	
Meravigliosa	€ 10,00
(mozzarella, speck, cipolla caramellata, straciatella, granella di pistacchio)	

- I dolci -

Pizza Nutella	€ 6,00
(base ciccio, nutella, zucchero a velo)	
Pizza Surprise	€ 9,00
(base ciccio, ingredienti a sorpresa)	
Bomboniera	€ 4,00
Gelato (cocco/limone)	€ 5,00
Tartufo bianco/nero	€ 5,00
Tartufo Pizzo Calabro	€ 5,00
Dolce della casa	€ 5,50
Cheesecake	€ 5,50
frutti di bosco / caramello salato	
Tiramisù	€ 6,00
Tortino al cioccolato	€ 6,00

N.B. Le pizze si possono avere con base: kamut, canapa sativa o multicereali con l'aggiunta di € 1,00

Coperto: € 2,00





- Menù Vegano -

Dedicato a coloro che hanno scelto un'alimentazione consapevole.

I prodotti Ballooncini sono interamente vegetali, di prima qualità e rigorosamente non raffinati.

Sono naturalmente privi di latticini, frumenti moderni, carne, zuccheri raffinati, uova e lieviti industriali.

Cocotte di patate e carciofi	€ 7,00
(patate, carciofi, formaggio vegetale stagionato, sale, olio, curcuma, pepe nero)	
Cruditè di verdure di stagione con hummus all'italiana	€ 9,00
(ortaggi stagionali della casa accompagnati da hummus di ceci all'italiana e pomodori secchi)	
Tagliere Ballooncino	€ 9,00
(salame piccante vegetale condito con limone e prezzemolo accompagnato da insalata di stagione)	
Scaloppina di tempeh con limone	€ 12,00
(scaloppine tenere e gustose con limone e mandorle accompagnate da verdura di stagione)	
Piatto unico	€ 13,00
(salame piccante vegetale condito con limone e prezzemolo, formaggio stagionato vegetale, insalata di stagione, hummus all'italiana di ceci)	

LIBRO INGREDIENTI

Formaggio stagionato: acqua, ceci, patate, olio di cocco, lievito alimentare naturale, sale.

Hummus all'italiana: ceci, pomodoro secco, sesamo, origano, poco aglio, paprika, olio evo, acqua, sale.

Salame piccante: Senatore Cappelli, lenticchie, melanzane, 0,09% farina di soia, peperoncino calabrese, acqua, alloro, sale.

Tempeh: alternativa alla carne a base di soia decorticata e fermentata, olio evo e di girasole, tamari, sale.

- Pizze Vegane -

Aria (formaggio vegetale cremoso, crema di pistacchio, funghi champignon)	€ 8,00
Fulmine (formaggio vegetale cremoso, salame picc. vegetale, spinaci, scaglie di Gondino)	€ 9,00
Tempesta (formaggio vegetale cremoso, radicchio, pere, noci, scaglie fini di Gondino)	€ 9,00
Tuono (formaggio vegetale cremoso, crema di zucca, rosmarino, funghi, scaglie di Gondino)	€ 9,00
Vento (base ciccio, cipolla, olive, carciofi, ortaggi di stagione, semi di girasole)	€ 9,00

LIBRO INGREDIENTI

Formaggio cremoso: acqua, soia fermentata, olio di girasole altoleico, farina di tapioca, agar agar, sale.

Gondino: acqua, ceci, patate, olio di cocco, lievito alimentare naturale, sale.



Al Kilimangiaro

RISTORANTE • PIZZERIA • BRACERIA

Selezione di VINI





Primitivo

Regione: Puglia
Cantina: Polvanera
Vitigno: Primitivo BIO
Gradi: 14

Note: Vino dal sapore intenso con note di frutta. Vino corposo ed equilibrato.
Abbinamento: carni e formaggi

€ 22,00



Assina Susumaniello Rosato IGP

Regione: Puglia
Cantina: San Donaci
Vitigno: Susumaniello
Gradi: 12,5

Note: Vino giovane, caratterizzato da un colore rosa tenue, fresco e sapido con un bouquet intenso caratterizzato da aromi di piccoli frutti rossi come fragole e gelso e una lieve nota di fiori bianchi.

€ 18,00

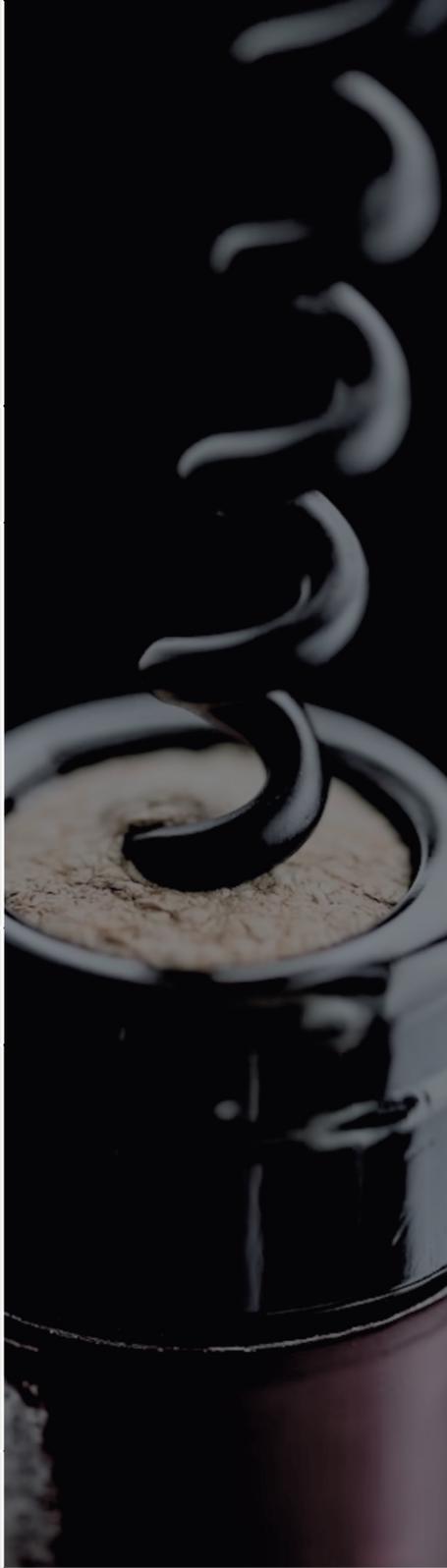


ÒTRE Nero di Troia Puglia IGP Rosso

Regione: Puglia
Cantina: Teanum
Vitigno: Nero di troia 100%
Gradi: 13,5

Note: Rosso luminoso e di buona consistenza, eleganti profumi di frutta e confettura che ritroviamo al gusto in buona compagnia di tannini morbidi ed eleganti.

€ 15,00





Aglianico del Vulture

Regione: Basilicata
Cantina: Cantina di Venosa
Vitigno: Aglianico
Gradi: 14

Note: Colore rosso rubino intenso, bouquet vinoso e persistente al gusto morbido.

Abbinamento: carni rosse e formaggi

€ 15,00



Madreterra Negroamaro IGP BIO Salento

Regione: Puglia
Cantina: Fiorentino
Vitigno: Negroamaro 100%
Gradi: 12

Note: vino dal colore rosso granato con tenui riflessi rubini. Intenso e complesso, i profumi sono i tipici sentori di mora e prugna, accompagnati da note speziate di cannella e noce moscata e cenni di balsamico e cuoio. Gusto è secco e caldo, abbastanza tannico e sapido.

€ 15,00



Boccantino Susumaniello Salento IGT

Regione: Puglia
Cantina: Boccantino
Vitigno: Susumaniello 100%
Gradi: 14

Note: struttura possente e vellutata allo stesso tempo elegante con sentori di frutti rossi avvolgenti.

€ 15,00



www.alkilimangiaro.it