



la Ricchezza di

Pulcinella

Trani

La Pizzeria Pulcinella nasce nel giugno del 2003 da un'idea della famiglia Ricchezza di portare uno dei simboli di Napoli, la Pizza, in una delle più belle città della Puglia, Trani.

L'azienda, di tipo familiare, ha lavorato con costanza negli anni investendo su se stessa e sul personale addetto, consolidando una squadra di professionisti che ormai da anni collabora con essa e che grazie alla loro professionalità garantisce costanza e qualità sia nel servizio che nel prodotto.

Gentilezza e cortesia vengono garantite dal nostro esperto di sala, che affiancato dall'insostituibile padrona di casa, la signora Elena, è a disposizione del cliente per far sì che possa sentirsi a proprio agio.

La squadra vanta anche di uno chef di alto livello, grazie al quale la cucina sempre più spesso si sostituisce alla pizza. La pizza è realizzata da uno staff di pizzaioli qualificati capitanati dal loro titolare, Luigi Ricchezza, che dopo anni di studi in giro e in alcuni importanti Molini, ora lavora come responsabile tecnico per il Molino più grande d'Europa.

Le farine utilizzate sono di sua realizzazione come anche il lievito madre naturale. Nel ringraziarvi di averci scelto vi auguriamo Buon Appetito.

IMPASTO SALUTARE

Con **1€** in più puoi scegliere la tua pizza con un impasto alternativo ad altissima digeribilità fatto con farina di tipo 2 macinata a pietra ricca di fibre, sostanze nutritive e sali minerali importanti per il ciclo della nostra alimentazione.

FRITTI E SFIZI



Olive verdi
olive campane..... 4,00

Zeppoline aromatizzate fritte
pastella aromatizzata e lievitata di acqua e farina.... 5,00

Fritto tradizionale napoletano
zeppoline, 2 arancini, 2 frittatine di pasta e 2 sgagliozze.. 10,00

Patatine fritte o alla messicana
patatine* classiche o condite con pepe e limone..... 4,50

Bruschette tradizionali
pane di produzione propria condito con pomodorini, basilico, rucola e olio EVO aromatizzato all'aglio..... 4,50

Würstel scoppiati
würstel ad alta percentuale di carne di suino tagliati e cotti al forno..... 5,00

Involtini speck e provola
speck dell'Alto Adige e provola campana DOP cotti in terrina al forno..... 6,50

Prosciutto crudo alla barese o a fette
prosciutto crudo di Parma Pio Tosini stagionato 24 mesi... 9,00

Bufala
250 gr. di bufala campana DOP..... 8,00

Bufala e crudo
bufala campana DOP con crudo di Parma Pio Tosini stagionato 24 mesi..... 13,00

Bufala e capocollo
bufala campana DOP con capocollo di Martina Franca condita ai 3 pepi..... 13,00

Caprese
bufala campana DOP con pomodoro ramato, basilico e origano..... 9,50

SECONDI DI CARNE

Cube Roll argentino ai ferri
250 gr. di Cube Roll argentino con contorno a scelta (patatine* fritte o insalata verde)..... 18,00

Tagliata di Cube Roll argentino ai ferri
250 gr. di Cube Roll argentino con rucola, scaglie di Grana Padano stagionato 20 mesi e dressing all'aceto balsamico..... 18,00

Tagliata di pollo
tagliata di sovracoscia di pollo con misticanza, mandorle tostate, cipolla caramellata e patatine fritte... 13,00

SECONDI DI PESCE

Polpo alla griglia
polpo* alla griglia con pomodorini, rucola e dressing al limone..... 13,00

Frittura di pesce mista
calamari, gamberi e baccalà..... 16,00

Crocchè di patate (cad.)
impasto di patate, uova, formaggio, provola e pepe, impanato e fritto..... 1,50

Tagliere del Lupo
selezione di salumi e formaggi con confetture..... 16,00

Tortino di pesce in pasta fillo
pasta fillo farcita con pesce, gamberi e formaggio romano su pesto di rucola e mandorle (presenza di lattosio)..... 8,50

Insalata di mare (non sempre disponibile)
polpo*, seppie*, gamberi*, cozze, verdure di stagione, olio e limone..... 11,00

Baccalà fritto
8 pz. di baccalà impanati serviti con cipolla in agrodolce e confettura..... 8,50

Baccalà in crosta di pistacchio (non sempre disponibile)
baccalà cotto al forno in crosta di pistacchio su vellutata di carote (presenza di uovo)..... 9,50

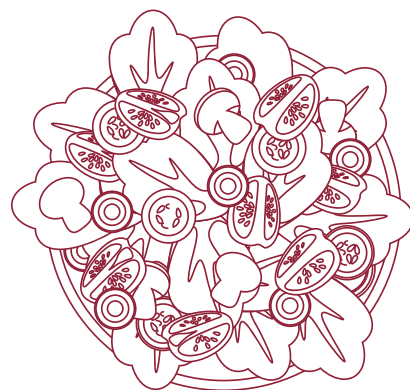
Provola fritta
provola campana impanata e fritta..... 6,50

OLIO



Le frittore che gusterete sono cucinate con oli filtrati e purificati microscopicamente ogni sera attraverso un macchinario (Vito), che ne garantisce igiene e una cottura sempre dorata.

LE INSALATONE DI PULCINELLA



Flora
insalata verde..... 4,00

Elena
insalata verde, bufala campana DOP, mais, rucola, mandorle..... 7,00

Giovanni
insalata verde, pomodorini, carote, rucola, prosciutto crudo di Parma Pio Tosini stagionato 24 mesi..... 7,50

Luigi
insalata verde, radicchio, rucola, emmentaler, carote, noci, champignon freschi..... 7,00

Frantò
valeriana, pere, noci, scaglie di Grana Padano stagionato 20 mesi..... 7,00

COSA RENDE IL NOSTRO IMPASTO ALTAMENTE DIGERIBILE


FARINE A BASSO
CONTENUTO DI GLUTINE

+


IMPASTO CON
LIEVITO MADRE

+


48 ORE IN FRIGO

=



IL RISULTATO È UNA LIEVITAZIONE
CHE RALLENTA E UNA MATURAZIONE
CHE CONTINUA, QUINDI
UNA PIZZA PERFETTA!

PIZZE ROSSE

Marinara

pomodoro pelato lavorato secondo tradizione, origano fresco, aglio, basilico fresco, olio EVO 5,00

Cosacca

pomodoro pelato lavorato secondo tradizione, Grana Padano stagionato 20 mesi, pecorino romano, basilico fresco 6,00

Luna rossa

pomodoro pelato lavorato secondo tradizione, olio EVO, basilico fresco..... 5,00

Margherita

pomodoro pelato lavorato secondo tradizione, fior di latte campano, basilico fresco..... 5,50

Margherita rivisitata

pomodorino datterino saltato in olio EVO con olive, capperi, basilico fresco e un pizzico di origano fresco, fior di latte campano 8,00

Diavola

pomodoro pelato lavorato secondo tradizione, fior di latte campano, salame piccante 7,50

Cotto

pomodoro pelato lavorato secondo tradizione, fior di latte campano, prosciutto cotto..... 7,50

Funghi

pomodoro pelato lavorato secondo tradizione, fior di latte campano, funghi Champignon..... 7,50

Crudo

pomodoro pelato lavorato secondo tradizione, fior di latte campano, in uscita prosciutto crudo di Parma Pio Tosini stagionato 24 mesi..... 9,00

Würstel

pomodoro pelato lavorato secondo tradizione, fior di latte campano, würstel ad alta percentuale di carne di suino..... 7,50

Tedesca

pomodoro pelato lavorato secondo tradizione, fior di latte campano, patatine* fritte, würstel ad alta percentuale di carne di suino 8,00

Capricciosa

pomodoro pelato lavorato secondo tradizione, fior di latte campano, prosciutto cotto, funghi Champignon, carciofini, salame dolce, olive di Gaeta 8,50

Napoli

pomodoro pelato lavorato secondo tradizione, fior di latte campano, basilico fresco, filetti di acciughe di Cetara, capperi di Pantelleria..... 8,00

Pugliese

pomodoro pelato lavorato secondo tradizione, fior di latte campano, tonno, cipolla rossa di Tropea..... 7,50

Palinuro

pomodoro pelato lavorato secondo tradizione, origano fresco, capperi di Pantelleria, olive di Gaeta 6,00

Messicana

pomodoro pelato lavorato secondo tradizione, salsiccia fresca a punta di coltello, peperoni saltati in padella, pepe fresco..... 7,00

Sancho Panza

pomodoro pelato lavorato secondo tradizione, fior di latte campano, gorgonzola, rucola in uscita..... 7,00

Calabrese

pomodoro pelato lavorato secondo tradizione, fior di latte campano, salame piccante, ricotta fresca 8,00

Amatriciana

pomodoro pelato lavorato secondo tradizione, provola campana affumicata, pancetta tesa affumicata, pepe fresco, cipolla rossa di Tropea, in uscita scaglie di Grana Padano stagionato 20 mesi... 8,00

Provenzale

pomodoro pelato lavorato secondo tradizione, fior di latte campano, formaggio alle erbe, prosciutto cotto 8,00

Rucolella

pomodoro pelato lavorato secondo tradizione, fior di latte campano, in uscita prosciutto di Parma Pio Tosini stagionato 24 mesi, rucola, scaglie di Grana Padano stagionato 20 mesi..... 9,50

Bufala

pomodoro pelato lavorato secondo tradizione, bufala campana DOP, basilico fresco..... 8,50

Pulcinella

pomodoro pelato lavorato secondo tradizione, bufala campana DOP, basilico fresco, Grana Padano grattugiato stagionato 20 mesi..... 8,50

Ciliegina

pomodoro pelato lavorato secondo tradizione, pomodorini ciliegino, bocconcini di bufala DOP, basilico fresco 9,00

Parmigiana

pomodoro pelato lavorato secondo tradizione, provola campana affumicata, basilico fresco, melanzane scottate al forno, Grana Padano stagionato 20 mesi..... 7,50

Fumè

pomodoro pelato lavorato secondo tradizione, provola campana affumicata, speck dell'Alto Adige..... 7,50



PIZZE BIANCHE

Pane pizza

olio EVO, origano fresco, sale 3,50

Filetto

pomodorini ciliegino, fior di latte campano, basilico fresco... 6,50

Crudatola

pomodorini ciliegino, fior di latte campano, in uscita
rucola, ricotta marzotica 7,50

Zuccotto

zucchine scottate al forno, fior di latte campano,
prosciutto cotto 7,50

Quattro formaggi

fior di latte campano, emmental, gorgonzola,
pecorino romano 7,50

Carbonara

uovo, provola campana affumicata, pancetta tesa
affumicata, pepe fresco, in uscita scaglie di Grana
Padano stagionato 20 mesi 8,00

Sorrentina

bufala campana DOP, in uscita zest di limone, fettine
di limone, basilico fresco 7,50

Ortolana

fior di latte campano, melanzane scottate al forno,
zucchine scottate al forno, peperoni saltati in padella... 8,00

Aricciana

provola campana affumicata, funghi Champignon,
salsiccia fresca a punta di coltello, pepe fresco 8,00

Tirolese

speck dell'Alto Adige in cottura, provola campana
affumicata, scaglie di Grana Padano stagionato 20 mesi... 7,50

Contadina

caciocavallo, fior di latte campano, pancetta tesa
affumicata, cipolla rossa di Tropea, origano fresco 8,50

Ragù alla genovese

ragù alla genovese, fior di latte, grana grattugiato 8,50

Pesto alla genovese

pesto di basilico, pomodorino ciliegino, provola campana
affumicata, in uscita pinoli freschi tostati 8,50

Bufalina

pomodorini ciliegino, bufala campana DOP, basilico fresco... 8,50

Carrettiera (non sempre disponibile)

provola campana affumicata, friarielli saltati in
padella, salsiccia fresca a punta di coltello 9,00

Patanella

provola campana affumicata, patate al forno con
rosmarino, salsiccia fresca a punta di coltello, pepe fresco... 8,50

Patanella porcina

▶ provola campana affumicata, patate al forno con
rosmarino, funghi porcini* saltati in padella, pepe fresco... 8,50

▶ funghi porcini freschi (non sempre disponibili) 10,00

Porcina

▶ provola campana affumicata, funghi porcini* saltati
in padella 8,00

▶ funghi porcini freschi (non sempre disponibili) 9,50

Arrabbiata

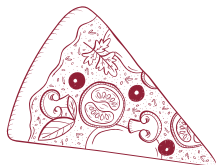
patate al forno con rosmarino, fior di latte campano,
caciocavallo, pancetta tesa affumicata, nduja 9,00

Cicoli e ricotta

provola campana, cicoli napoletani, ricotta fresca,
pepe fresco 8,50

PERCHÈ SCEGLIERE UNA TIPO 2 MACINATA A PIETRA?

La tecnica della macinazione a pietra è il metodo più antico nella produzione di farine di alta qualità. Un processo molitorio rimasto ineguagliato nel tempo che nobilita la qualità della farina. La velocità ridotta delle ruote che macinano, preserva al meglio le qualità organolettiche e le originali proprietà benefiche presenti nel chicco del grano. Le farine di Tipo 2 conservano la parte esterna del chicco di grano ricca di fibre e sali minerali e la parte germinale ricca di sostanze nutritive come ad esempio le vitamine.



PIZZE PREMIUM (non sempre disponibili)

Cardoncello

provola campana affumicata, cardoncelli, peperone
crusco, salsiccia fresca a punta di coltello, in uscita
scaglie di pecorino foggiano 13,00

Martinese

pane pizza con crosta di Grana Padano stagionato 20
mesi, in uscita datterino giallo, capocollo di Martina
Franca, carciofini, stracciatella, basilico fresco 13,00

Calzone fritto o al forno

ripieno di provola campana affumicata, ricotta fresca
campana, salame dolce, cicoli napoletani, pepe fresco.... 9,00

Luciano

due o più gusti a piacere del pizzaiolo 10,00

Ricchezza

fior di latte campano, gorgonzola, datterino giallo, in
uscita capocollo di Martina Franca, sedano caramellato... 12,00

Pistacchiella

fior di latte campano, stracciatella, mortadella Bologna,
granella di pistacchio 10,00



BIRRE ALLA SPINA

Krombacher pils 20 cl. Bionda (4,5%vol.)	3,00
Krombacher pils 40 cl. Bionda (4,5%vol.)	5,50
Krombacher Rhenania Alt 20 cl. Rossa (4,8%vol.)	3,20
Krombacher Rhenania Alt 40 cl. Rossa (4,8%vol.)	5,80
Krombacher Kellerbier 20 cl. Non filtrata (5,1%vol.)	3,20
Krombacher Kellerbier 40 cl. Non filtrata (5,1%vol.)	5,80

BIRRE IN BOTTIGLIA

Alhambra riserva 33 cl. (6,4%vol.)	3,50
Corona extra 35 cl. (4,5%vol.)	3,50
Tourtel analcolica 33 cl.	2,50
Paulaner weiss 50 cl. (5,5%vol.)	5,00
Grevelstainer Ambrata 50 cl. (5,2%vol.)	5,00

BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA

Viola Bionda 35,5 cl. Lager bionda a bassa fermentazione (5,6%vol.)	6,50
Viola Bionda 75 cl. Lager bionda a bassa fermentazione (5,6%vol.)	13,00
Viola Rossa 35,5 cl. Red Ale doppio malto ad alta fermentazione (6,6%vol.)	7,00
IGEA Senza Glutine 30 cl. (Golden Ale a bassa fermentazione 5,3%)	6,00
Agricola Chiara 50 cl. Lager bionda a bassa fermentazione (5%vol.)	6,00
Agricola Ambrata 50 cl. Red Lager a bassa fermentazione (6,5%vol.)	7,00

VINI

Pungirosa DOCG Rivera 75 cl Rosato (12%vol.)	16,00
Trusco IGT Rivera 75 cl. Primitivo di Manduria (14%vol.)	18,00
Preludio N. 1 DOC Rivera 75 cl. Chadonnay (13%vol.)	16,00
Fedora DOC Rivera 37,5 cl. (12%vol.)	7,00
Rupicolo DOC Rivera 37,5 cl. (12%vol.)	7,00
Rosè DOC Rivera 37,5 cl. (12%vol.)	7,00
Prosecco 75 cl. (11%vol.)	14,00
Spumante dolce 75 cl. (7%vol.)	13,00

BEVANDE ANALCOLICHE

Coca Cola 33 cl. (in vetro)	2,50
Coca zero 33 cl. (in vetro)	2,50
Fanta 33 cl. (in vetro)	2,50
Sprite 33 cl. (in vetro)	2,50
Acqua acqua liscia o frizzante (PET)	2,00
Acqua in vetro acqua liscia o frizzante	2,50

UN DOLCE MOMENTO

Babà	5,00
Delizia al limone	5,00
Cannolo della Ricchezza <i>ricotta di bufala e cioccolato fondente</i>	5,00
Profiteroles	5,00
Panna Cotta <i>frutti di bosco, cioccolato, caramello</i>	5,00
Nutello	5,00
Semifreddo al pistacchio	5,00
Semifreddo al torroncino	5,00
Tiramisù	5,00

GELATI

Tartufo Nero	5,00
Tartufo Bianco	5,00
Coppa Straciatella	5,00
Delizia Rocher	5,00
Sorbetto al limone	2,50

FRUTTA

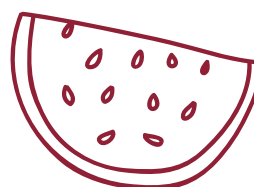
Frutta di stagione	3,50
--------------------------	------

PRIMA DI ANDAR VIA

Limoncello	2,50
Amaro	2,50
Grappa <i>(bianca o barricata)</i>	3,00
Babarè	3,00
Crema di Limoncello	3,00
Liquirizia	3,00
Caffè	1,00



Coperto 2,00



* Le voci contrassegnate da asterisco indicano un prodotto surgelato