



MENU

Carta delle Pizze e Selezioni

PIZZERIA



Paladini

FOOD CORNER

I NOSTRI ANTIPASTI

Salumi e Formaggi	€ 14/00
<i>capocollo, prosciutto crudo, bresaola, pecorino d'Angiò, caciocavallo, ricottina.</i>	
Insalatona	€ 12/00
<i>insalata mista, pomodorini ciliegini, tagliata di pollo, scaglie di grana. Accompagnata da Pan Pizza</i>	
Capocollo e Burrata	€ 11/00
<i>capocollo, pomodorini ciliegini, burrata, basilico fresco. Accompagnata da Pan Pizza</i>	
Frisa	€ 9/00
<i>2 frise con pomodorini, ricola, burrata, basilico fresco, origano nostrano, olio E.V.O.</i>	
Caprese Paladini	€ 8/00
<i>pomodori insalatari, mozzarella treccia, basilico fresco, olio E.V.O., origano nostrano. Accompagnata da Pan Pizza</i>	
Piatto Baby	€ 8/00
<i>prosciutto cotto, mozzarella treccia, patatine fritte</i>	
Cestino Pan Pizza	€ 2/00

I FRITTI

Frittino Misto*	€ 8/00
<i>pittole alla pizzaiola, olive ascolane, arancini, croché e polpette di melanzane</i>	
Frittino I Paladini*	€ 14/00
<i>un fritto a regola d'arte a fantasia dello chef</i>	
Patatine Fritte*	€ 4/00

**prodotti artigianali, possono essere surgelati
Servizio e Coperto € 2,00*



*... Deliziosa,
un sapore
che ti Puglia*



MARGHERITA € 10/00
SINCERA

INGREDIENTI

*pomodoro, mozzarella, datterini gialli,
basilico gentile, parmigiano e olio evo d'orato*

IMPASTO CONSIGLIATO € 3/00

- grano arso
 - multicereali
 - integrale
- supplemento*



SORPRESA € 12/00
IN PUREZZA

INGREDIENTI

*mozzarella, fette di porcini in purezza,
rami di profumato rosmarino nostrano,
petali di sorprendente burro chiarificato,
parmigiano e pepe fresco*

IMPASTO CONSIGLIATO € 3/00

- kamut
 - carbone vegetale
 - canapa
- supplemento*



LE AUTENTICHE E GUSTOSE

*Il nostro modo di raccontare storie e tradizioni
del territorio salentino attraverso 7 pizze originali*

POMI D'ORO

€ 12/00

INGREDIENTI

pomodoro, pomodori ciliegino e datterino in cottura, in uscita trionfo varietà di pomodori (in base alla disponibilità), bufala, basilico, origano locale, filetto di acciuga, olio evo

IMPASTO CONSIGLIATO

€ 3/00

- grano arso
- multicereali
- grano saraceno

supplemento



MASCALZONE LECCESE

€ 13/00

INGREDIENTI

pizza a calzone con pomodoro, mozzarella, ricotta vaccina, saporito guanciale, cimette di rape

IMPASTO CONSIGLIATO

- classico

nessun supplemento

FRUTTO DELL'ORTO

€ 14/00

INGREDIENTI

Crema di zucca, fior di latte, porcini, grigliata di melanzane e zucchine. Guarnita fuori cottura con fiori di zucca, basilico fresco e olio e.v.o.

IMPASTO CONSIGLIATO

€ 3/00

- integrale
- grano saraceno
- kamut

supplemento





TRAMONTO A SUD

€ 14/00

Rettangolo e Croccante

INGREDIENTI

Sfumature del tramonto con Crema di zucca, pomodoro e n'duja agrodolce, prosciutto cotto, carciofini e olive leccine. Completata fuori cottura con mozzarella treccia, ciliegini dolci, basilico fresco e olio e.v.o.

IMPASTO CONSIGLIATO

- classico

nessun supplemento

SIGNURIA

€ 12/00

Eleganza del rispetto

INGREDIENTI

Crema di Carciofi, fior di latte, ciliegini rossi, melanzane fritte come una "volta", guanciale. Fuori cottura condita con grana, basilico fresco e olio e.v.o.

IMPASTO CONSIGLIATO

- grano arso
- riso nero
- carbone vegetale

€ 3/00

supplemento



Prima di ordinare comunicateci eventuali allergie e/o intolleranze alimentari

Ampia selezione di **Impasti Alternativi*** secondo disponibilità (*è previsto un supplemento di € 3,00)

Le nostre proposte anche con **mozzarella senza lattosio*** e con **impasti senza glutine*** (*è previsto un supplemento di € 3,00)

le pizze proposte come Le Autentiche e Gustose non sono modificabili

Servizio e Coperto € 2,00



I NOSTRI IMPASTI

*secondo disponibilità
è previsto un supplemento di € 3,00*

Riso Nero
Canapa
Grano Arso
Grano Saraceno
Carbone Vegetale
Multicereali
Integrale
Khorasan Kamut®
e molti altri...





SANTU RONZU

€ 13/00

Il Santo Patrono

INGREDIENTI

pomodoro, mozzarella, datterini gialli, cicorielle selvatiche saltate, guanciale, bocconcino di bufala in uscita

IMPASTO CONSIGLIATO

€ 3/00

supplemento

- grano arso
- kamut
- multicereali



CAPOCANALE

€ 13/00

Il Banchetto di Fine Lavori

INGREDIENTI

mozzarella, carciofi, pecorino dolce stagionato in grotta, salsiccia, gorgonzola e 'nduja

IMPASTO CONSIGLIATO

€ 3/00

supplemento

- kamut
- canapa
- curcuma



PAESANA

€ 12/00

La Cultura Contadina

INGREDIENTI

mozzarella, pomodori soleggiati gialli, cicorielle di campagna saltate; in uscita pecorino dolce stagionato in grotta

IMPASTO CONSIGLIATO

€ 3/00

supplemento

- grano arso
- riso nero
- grano saraceno



PIZZICA

Il Morso della Taranta

€ 13/00

INGREDIENTI

crema di zucca, mozzarella, 'nduja, guanciale e funghi porcini

IMPASTO CONSIGLIATO

€ 3/00

- multicereali
- canapa
- riso nero

supplemento



SALENTINA

Tradizioni a Sud

€ 12/00

INGREDIENTI

mozzarella, salsiccia, rape, datterini gialli, bocconcino di bufala, scaglie di grana, basilico fresco, olio E.V.O.

IMPASTO CONSIGLIATO

€ 3/00

- grano arso
- carbone vegetale
- multicereali

supplemento

Prima di ordinare comunicateci eventuali allergie e/o intolleranze alimentari

Ampia selezione di **Impasti Alternativi*** secondo disponibilità
(*è previsto un supplemento di € 3,00)

Le nostre proposte anche con **mozzarella senza lattosio*** e con **impasti senza glutine***
(*è previsto un supplemento di € 3,00)

Le pizze proposte come I Vecchi Racconti non sono modificabili

Servizio e Coperto € 2,00

I VECCHI RACCONTI

Una selezione dei nostri primi Racconti del Salento

CICCIOTTELLA € 11/00

*pomodoro, mozzarella, funghi porcini,
salsiccia, rughetta*

AMATRICIANA € 10/00

*pomodoro, mozzarella, guanciale,
salamino piccante, scaglie di grana*

ROMANA € 11/00

*vellutata di zucca, mozzarella, guanciale,
scaglie di grana, granelli di pepe fresco*

LEGGERA € 13/00

*mozzarella fior di latte, basilico, bresaola, rughetta,
scaglie di grana, bocconcino di bufala, olio E.V.O.*

ESTATE € 13/00

*base pizza, in uscita: pomodori ciliegini,
mozzarella treccia, rucola, prosciutto crudo,
scaglie di grana, basilico fresco, olio E.V.O.*

*Prima di ordinare comunicateci eventuali
allergie e/o intolleranze alimentari*

*Ampia selezione di **Impasti Alternativi***
secondo disponibilità
(*è previsto un supplemento di € 3,00)*

*Le nostre proposte anche
con **mozzarella senza lattosio***
e con **impasti senza glutine***
(*è previsto un supplemento di € 3,00)*

*Possibili variazioni e modifiche
a Le Nostre Proposte*
(*le modifiche possono comportare
una variazione del prezzo)*

Servizio e Coperto € 2,00

LE NOSTRE PROPOSTE

*Rivisitazioni di grandi classici o proposte
frutto della nostra esperienza e del nostro gusto*

MARGHERITA € 6/00

*pomodoro, mozzarella,
olive verdi, basilico*

NAPOLI € 7/00

*pomodoro, mozzarella, capperi,
filetti di acciughe, origano nostrano*

DIAVOLA € 7/00

*pomodoro, mozzarella,
salamino piccante*

UNICA € 9/00

*pomodoro, mozzarella,
prosciutto cotto, funghi champignon*

QUATTRO FORMAGGI BIANCA € 8/00

*mozzarella, emmenthal,
gorgonzola dolce, grana*

CAPRICCIOSA € 10/00

*pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,
funghi, carciofi, olive nere, basilico*

REGINA MARGHERITA € 8/00

*pomodoro, mozzarella di bufala,
olive verdi, basilico*

TRICOLORE € 13/00

*pomodoro, mozzarella fior di latte,
in uscita: rucola, prosciutto crudo,
bocconcino di bufala, scaglie di grana,
basilico fresco, olio E.V.O.*

*Prima di ordinare comunicateci eventuali
allergie e/o intolleranze alimentari*

*Ampia selezione di **Impasti Alternativi***
secondo disponibilità
(*è previsto un supplemento di € 3,00)*

*Le nostre proposte anche
con **mozzarella senza lattosio***
e con **impasti senza glutine***
(*è previsto un supplemento di € 3,00)*

*Possibili variazioni e modifiche
a I Grandi Classici*
(*le modifiche possono comportare
una variazione del prezzo)*

Servizio e Coperto € 2,00

I GRANDI CLASSICI

*Nel rispetto delle tradizioni
proponiamo le pizze classiche*

I VINI



*Nella scelta del Vino da abbinare alle nostre Pizze
la proposta si concentra su Vini che raccontano il territorio,
a marchio **SCHOLA SARMENTI** di Nardò.*

CALICE

BOTTIGLIA



CANDORA

€ 5/00 € 18/00

CHARDONNAY
I.G.T. Salento Bianco
UVE: Chardonnay 100%
ETÀ: 15 anni ca.
GRADAZIONE: 13,5%



ROCCAMORA

€ 5/00 € 18/00

NEGROAMARO
D.O.C. Nardò Rosso
UVE: Negroamaro 100%
ETÀ: 30 anni ca.
GRADAZIONE: 13,5%



CRITERA

€ 5/00 € 18/00

PRIMITIVO da vigne giovani
I.G.T. Salento Rosso
UVE: Primitivo 100%
ETÀ: 10 anni ca.
GRADAZIONE: 13,5%



NERIO

€ 7/00 € 25/00

NEGROAMARO E MALVASIA NERA
Riserva D.O.C. Nardò Rosso
UVE: Negroamaro 80% Malvasia Nera 20%
ETÀ: 50 anni ca.
GRADAZIONE: 14%



MASSEREI

€ 5/00 € 18/00

NEGROAMARO
D.O.C. Nardò Rosato
UVE: Negroamaro 100%
ETÀ: 25 anni ca.
GRADAZIONE: 13,5%



ANTIERI

€ 7/00 € 25/00

SUSUMANIELLO
I.G.T. Salento Rosso
UVE: Susumaniello 100%
ETÀ: 8 anni ca.
GRADAZIONE: 15%



CUBARDI

€ 7/00 € 25/00

PRIMITIVO da vigneti vecchi 65 anni
I.G.T. Salento Rosso
UVE: Primitivo 100%
ETÀ: 65 anni ca.
GRADAZIONE: 15%

LE BIRRE

*Per scoprire la selezione di birre disponibili,
chiedi al nostro staff in sala.*

LE BIBITE

Acqua Naturale / Frizzante 0,75 l. € **2/00**

Bibite in vetro 0,33 l. € **2/50**

Coca Cola - Coca Cola Zero - Fanta

Grappe, Amari & Digestivi 0,20 l. € **4/00**

Nazionali e Internazionali

I DOLCI

Spumone gelato € **5/00**

Panna cotta € **6/00**

Il Dolce della Casa € **6/00**

secondo disponibilità

PIZZERIA



Paladini

FOOD CORNER

PIZZERIA



Paladini

FOOD CORNER



Via M. Renato Imbriani, 54 - Lecce

0832 19 87 702

www.paladinifoodcorner.it

Seguici su  

