

GUIDAMONACI.IT
CERCA E VERIFICA I TUOI CLIENTI
E I TUOI FORNITORI



LISTE | VISURE | BILANCI | DOSSIER

PUGLIA



TRE SPICCHI

LATIANO (BR)
LUDDOLO & FARINA

LECCE
400 GRADI

MARGHERITA DI SAVOIA (BT)
CANNETO BEACH 2

LA MIGLIORE PROPOSTA DI BERE MISCELATO

LUDDOLO & FARINA
LATIANO (BR)



ALTAMURA (BA)

Levante

via **Le Martiri, 94/96**

tel. 0803101051

chiuso martedì

coperti 100

prezzi pizza da 5 a 20 euro

☎ pizzerialevante.it 🏠 ♿

82

68 pizza 7 servizio 7 ambiente

La famiglia Pellegrino vanta un'esperienza storica nella lavorazione dei prodotti caseari, potendo godere della presenza di un caseificio di proprietà a pochi passi dalla pizzeria. Prodotto di punta è la mozzarella. Francesco Pellegrino prende la strada della pizza con lievitazione indiretta dell'impasto, farine macinate a pietra per una pizza dalla forma generosa e cottura in un forno a legna moderno. Il risultato è un buon compromesso fra la tradizione e le nuove tendenze, con cornicione medio-alto, soffice e molto alveolato, dalla consistenza soffice. Non mancano le nuove tendenze con la pizza Gourmet con vari sapori e tanti stuzzichini sfiziosi. Pochi i vini a vista sullo scaffale con alcuni riferimenti al territorio; sufficiente l'offerta delle birre artigianali e alla spina.



ANDRIA (BT)

Virgo

via **F. Ferrucci, 193**

tel. 0883885157

chiuso domenica, aperto

solo a cena

coperti 95

prezzi pizza da 6 a 30 euro ♿

84

69 pizza 8 servizio 7 ambiente

Qui da sempre la regina è la pizza di Luigi Vurchio. La lista delle pizze è ben descritta sull'enorme parete, fra classiche e speciali, tutte a lievitazione diretta con farine selezionate, con cornicione moderato, cottura uniforme e perfetta. Attenta selezione dei prodotti del territorio da condimento, ottimo l'equilibrio dei sapori a partire dalla classica e intramontabile Margherita con pomodoro San Marzano e fiordilatte. Per meglio scoprire il territorio, imperdibile è la pizza Andria con impasto al vino Nero di Troia, carne affumicata di cavallo, fiordilatte, pomodoro, cime di rape, olio evo e il tarallo pugliese sbriciolato. Servizio celere, attento e molto professionale. Vini del territorio e una misurata selezione di birre.



BARI

Panificio Adriatico

via **N. De Giosa, 113**

tel. 0805247463

chiuso sempre aperto

☎ panificioadriatico.it 🏠

86

72 pizza 7 servizio 7 ambiente

Sosta ideale ma senza posti a sedere. Appena varcata la soglia, si è travolti da ogni genere di bontà da asporto o da mangiare al volo. Questo è il regno della focaccia barese condita con olio evo, pomodori, origano e olive verdi, dal bordo croccante, saporito e gustoso. Interessante la deliziosa variante preparata con un ripieno di rape e verza o l'irresistibile parmigiana. Inevitabile rifornirsi dei classici calzoni alla pugliese: due dischi di pasta sovrapposti conditi con cipolla, acciughe e olive o, in alternativa, con carciofi cotti in forno. Inoltre è possibile optare per la ciambella ripiena di mozzarella, prosciutto e pomodoro o le piadine ai cereali con cime di rape. Insomma una vasta scelta a cui si aggiungono taralli, pane di ogni tipo e squisiti panzerotti fritti. Da segnalare anche ottimi dolci da forno.



BITONTO (BA)

Il Patriarca

via **Beccherie Lisi, 15**

tel. 0803740840

chiuso martedì escl. in estate;

aperto solo a cena

coperti 85

prezzi pizza da 6 a 18 euro

☎ ilpatriarcaristorante.it 🏠 ♿

88

72 pizza 8 servizio 8 ambiente

Punto di riferimento per la qualità dei prodotti proposti e per il servizio professionale. Emanuele Natalizio realizza pizze unicamente con farine selezionate di farro, segale e Senatore Cappelli, cotte nel forno a legna con lunghe lievitazioni e lievito madre. Ne deriva un cornicione accennato, ben lievitato, dal gusto fragrante e dalla giusta consistenza. La cottura perfetta ne esalta il sapore come nel caso della Margherita classica con il fiordilatte filante e succoso che si combina sapientemente con il pomodoro e l'intero impasto. Le speciali prendono il nome delle regioni da cui provengono i condimenti, come la Umbra con salsiccia e funghi porcini o la Campania con friarielli e mozzarella di bufala. Si può cominciare con la classica focaccia, le bruschette o degli ottimi antipasti e proseguire con primi e secondi piatti di mare e terra. Sufficiente la lista dei vini e delle birre.



BITRITTO (BA) La Campagnola

via N. Fumarola, 4
tel. 080631642

chiuso lunedì; aperto
solo a cena escl. domenica

coperti 110

prezzi pizza da 7 a 13 euro

☎ lacampagnolabitrutto.it ♿

80

65 pizza 7 servizio 8 ambiente

Un'osteria "moderna" che da anni seleziona prodotti enogastronomici (tanti i Presidi Slow Food), dando vita a una cucina schietta e godibile. Da questo pensiero non è esclusa la pizza, oggi cotta in forno elettrico. La miscela di farine tipo 0 e 2, con aggiunta del lievito madre, lievitazione e maturazione di 48 ore, regala pizze leggere e digeribili, dal morso croccante con cornicione accennato e friabile, come la classica Margherita, ben fatta e gustosa. Invitante La Tropea, con impasto di cereali, condita con salsa di datterino giallo dolcissimo, cipolla in agrodolce, fiordilatte e Capocollo di Martina Franca. Attenta e appassionata lista di vini sia pugliesi che di altre regioni; buona scelta di birre artigianali e classiche. Bella la location con soffitti a vela in pietra viva come pure le pareti e i colori caldi degli arredi, accoglienza cordiale e familiare, servizio attento. Da non perdere il babà al rum fatto in casa.



CERIGNOLA (FG) Levante

v.le di Levante, 140
tel. 3334925398

chiuso martedì

coperti 35

prezzi pizza 5 a 13 euro ♿ ♿

82

68 pizza 7 servizio 7 ambiente

La pizza di Savino Pedico è moderna nella preparazione ma fedele alla tradizione nel gusto: fragrante e gustosa al primo morso, condita con ingredienti di aziende locali come il pomodoro pelato mai frullato ma rotto con le mani e il fiordilatte di Andria affettato per assaporarne la consistenza. Tutte le farine sono di tipo 1, con germe di grano, lievitazione diretta e lunga maturazione. Il menu, oltre alle classiche, propone pizze che cambiano in base alla stagione e alla reperibilità dei prodotti freschi. Sfiziosa l'Altra Margherita con paté di olive, pomodoro pelato giallo, pesto di basilico e fiordilatte di Andria. Molto territoriale la Bella di Cerignola, con impasto di grano arso, bocconcini di fiordilatte, caciocotta e olive Bella di Cerignola. Sufficiente la carta delle birre e vini del territorio.



CISTERNINO (BR) DoppioZero

p.zza P. Rossi, 17
tel. 0804444151

chiuso martedì escl. in estate;
aperto solo a cena

coperti 50

prezzi pizza da 5 a 12 euro

♿ ♿

81

67 pizza 7 servizio 7 ambiente

Nel centro storico, pizzeria frequentata da un folto numero di clienti affezionati e non. Grazie all'atmosfera accogliente e, soprattutto, grazie alla qualità e varietà della proposta. Pizza napoletana classica - con cornicione imponente - ariosa e scioglievole. Gli impasti con farina di grano duro alla base riservano alle tonde una piacevole e leggera croccantezza. Ingredienti selezionati dal territorio e dalla stagione. Disponibili e ben mixate anche farine alternative nell'impasto: integrale, canapa, multicereali. Da provare la Santorine, con filetto lardellato da un premiato salumificio locale. Perfettamente eseguite, e con ottimo rapporto qualità-prezzo, le classiche: Marinara e Margherita (mozzarella fresca e filante, pomodoro di qualità e nella giusta quantità). Buona selezione di birre artigianali e vini locali. Servizio cordiale e agile. Meglio prenotare.



CONVERSANO (BA) Conté

via Padre Michelle
Accolti Gil, 66-68

tel. 0808837690

chiuso mercoledì

coperti 70

prezzi pizza da 5 a 15 euro

♿ ♿

79

65 pizza 7 servizio 7 ambiente

L'insegna accoglie in ambienti molto moderni, con arredi semplici ma funzionali. Giovane anche tutto il personale che vi accoglierà con sorriso e tanta cortesia. Ampie le vetrate all'ingresso, tanto da poter apprezzare il lavoro dei pizzaioli. Non mancano i tavoli per l'esterno in estate. Le pizze sono leggere e morbide, con interno sufficientemente consistente per contenere i vari condimenti attentamente selezionati: caratteristica peculiare è l'uso della mozzarella a cagliata con siero innesto tradizionale che dona note maggiori di gusto ad ogni morso. Nel complesso ben bilanciato il sapore ad ogni morso grazie alla farina tipo 1 e alla giusta cottura uniforme e corretta. Ampia e ben articolata l'offerta delle referenze in menu, come le pizze tradizionali e l'immane padellino a spicchi con condimenti vari. Si può iniziare anche con degli antipasti sfiziosi o optare per secondi di carne e pesci di fattura creativa. Misurata ma sufficiente la lista dei vini e delle birre.



CORATO (BA)

Nexus**p.zza Grenoble, 22****tel.** 3356731878**chiuso** lunedì; aperto

solo a cena

coperti 90**prezzi pizza** da 5 a 10 euro**79****67 pizza 6 servizio 6 ambiente**

Aldo Tarantini è la storia della pizza classica cotta nel forno a legna. La sua lunga esperienza lo porta a variare le miscele delle farine di grano tenero e grano duro, in base alla stagione, al fine di ottenere una pizza generosa nella dimensione, dal bordo accennato e con il centro in grado di contenere e reggere i vari condimenti. Il risultato è un prodotto fragrante al morso, molto leggero e digeribile. La Margherita supera a pieni voti la prova dell'assaggio. Molto convincente la Nexus con bresaola, rucola e Grana Padano. La tonda con salsiccia e cime di rape è ben condita e mai pesante. Da provare la focaccia e i panzerotti fritti, succulenti e caldi, con pomodoro e mozzarella filante. Nel menu anche insalate e carni. Birre nazionali e qualche vino. Si consiglia di prenotare.

CORIGLIANO
D'OTRANTO (LE)**1000****Pizza and Diner****via Cutrofiano, 6****tel.** 3883294350**chiuso** mercoledì;

in agosto sempre aperto

coperti 60**prezzi pizza** da 4,50 a 16 euro**85****69 pizza 8 servizio 8 ambiente**

Simone Ingrosso continua a mettere tanta passione e riscuotere successo nel locale che gestisce con la moglie Clara. All'ingresso Simone e il suo staff preparano pizze eccellenti, sia nell'impasto classico con farine macinate a pietra e lunga lievitazione, che multicereali con aggiunta di semi e crusca o napoletano nato da un impasto partenopeo e salentino con cornicione pronunciato. In carta pizze classiche, speciali, premiate, napoletane e gourmet, come Sapori del Cantabrico, base bianca, fiordilatte, datterino giallo, mousse di olive nere, stracciatella di burrata e filetti di alici. Da non perdere nemmeno i burgers, la crema catalana e cheese cake ai frutti di bosco. Discreta selezione di vini e birre.



CUTROFIANO (LE)

Pizzeria Mauro**l.go Immacolata, 4****tel.** 0836512112**chiuso** mercoledì escl. in agosto;

aperto solo a cena

coperti 45**prezzi pizza** da 5 a 13 euro**86****71 pizza 8 servizio 7 ambiente**

A ogni morso di pizza che sia tradizionale, bianca, speciale o gourmet corrisponde un'esplosione di gusto. Il merito va alla grande professionalità ed esperienza di Mauro Ripa che oltre all'impasto classico a base di farine tipo 0 e 1, studia, sperimenta e propone una quindicina di alternative, tra cui integrale 100% con germe di grano e ai 7 cereali. Anche senza glutine. L'impasto ha perfetta alveolatura grazie a una maturazione fino a 72 ore con biga e pre impasto fermentato e lievitato per 24 ore a temperatura controllata. Stesura sottile e ottima cottura. Si può ordinare una pizza speciale come la Salentina con impasto di grano tostato, condita con un saltato di capperi, finocchietto selvatico, olive nere, pomodorini e cipolla o la gourmet Mare e Terra. Anche antipasti, pucce, insalatone, secondi di carne, pizze dessert e una buona selezione di vini e birre. Servizio professionale.



FOGGIA

Lievi'Tante**v.le Primo Maggio, 26****tel.** 3403292433**chiuso** martedì**coperti** 45**prezzi pizza** da 6 a 15 euro

lievantepizzeria.com

82**68 pizza 7 servizio 7 ambiente**

Gianluca Rotondo è stato prima panettiere e poi pasticciere. Rosticceria e pasticceria salata sono un ottimo preludio alle pizze (a lunga lievitazione, realizzate con farine che cambiano spesso), tutte pensate, mai banali e legate alla tradizione del territorio, in alcuni casi creative con discrezione, con cornicione accennato e cottura omogenea. La classica Margherita si chiama Regina, la Lievi'Tante è un compendio di passione e ricerca, fatta con farina di grano arso tipica della Daunia, fiordilatte, capocollo affumicato, pomodorini canditi e gli "sponsali", il classico cipollotto pugliese che in estate è sostituito con la salicornia. In evoluzione la lista dei vini e delle bollicine; non mancano le birre artigianali. Degna conclusione con la pasticceria fatta in casa in accompagnamento alla selezione dei distillati.



**GAGLIANO
DEL CAPO (LE)
Spicchi d'Arte**

via della Repubblica, 24
tel. 3272426441

chiuso martedì; sempre aperto
solo a cena: in estate sempre
aperto

coperti 80

prezzi pizza da 6 a 16 euro 🍷

86

70 pizza 8 servizio 8 ambiente

La pizza del giovane Ippazio Ricchiuto è buona, genuina e frutto di studio e tanta passione messi in campo insieme al socio e pizza chef Giorgio Sciurti. Materie prime selezionate con cura, a partire dalle farine tipo 1 e 0 che lavorate con lievito naturale e di birra e lasciate lievitare per almeno 48 ore si trasformano in dischi gustosi, digeribili, conditi con ingredienti di qualità. Alla mortadella hanno dedicato un posto d'onore con ben cinque proposte. Si tratta di "The King of Mortadella", un'eccellenza prodotta in un salumificio artigianale da carni di suino 100% italiano e aromi solo naturali. Ottima la pizza Originalità con crema di datterino giallo, fiordilatte, mortadella grigliata, cicorine e olive nere disidratate o nella versione "Sono a dieta" con mozzarella di bufala, mortadella, pomodoro pizzutello e basilico fresco. Si beve bene, buoni i dolci, servizio attento.



GALATINA (LE)

Tipozero

via Robertini, 3

tel. 0836234401

chiuso lunedì; aperto

solo a cena

coperti 110

prezzi pizza da 5 a 12,50 euro

📞 tipozero.it 🍷 ♿

86

70 pizza 8 servizio 8 ambiente

Tipozero si è fatta in tre: alla prima sul litorale di Gallipoli e a questa a Galatina, si aggiunge anche Staglio (sempre in centro a Galatina), dove si a parte dalla colazione e da cui arriva l'offerta dolce della pizzeria. Artefici i due giovani titolari: Samuel Facecchia, il pizzaiolo, e Gabriele Toraldo il barman. Qui la tradizione incontra il pop: alla pizza - napoletana classica, perfettamente alveolata, si abbina un ottimo drink (ma non mancano anche birre artigianali e vini). Per cominciare, vale la pena lasciarsi tentare dagli antipasti della tradizione salentina e dai fritti tipici campani. Dopodiché, la scelta è ampia, tra tonde dalla cottura impeccabile e grande digeribilità. Tra le pizze storiche, è un'esplosione mediterranea la Cetara gialla; tra le speciali, sorprendente la Tonno e cipolla. In alternativa, ottimi gli hamburger. Servizio accogliente e professionale.



GALLIPOLI (LE)

**La Corte
del Pettolino**

riviera Nazario Sauro, 57

tel. 3791171120

chiuso lunedì; sempre aperto

da aprile a ottobre

coperti 40

prezzi pizza da 6 a 15 euro

📞 gallipolipettolino.it/lacorte

85

69 pizza 8 servizio 8 ambiente

Salentino doc, ma con un cuore da vero pizzaiolo napoletano, Davide Cavalerà è un vulcano di idee e non smette mai di sperimentare, partendo da impasti con un mix di farine tipo 1 e 0, che lievitano fino a 72 ore. Materie prime semplici, di qualità, perlopiù da filiera agricola pugliese e Presidi Slow Food. Dischi stesi a mano, 70% di idratazione, serviti con un cornicione alto e soffice. Speciali i grandi classici come la Margherita, che nella versione "a modo mio" prevede pomodoro pelato bio Antica Enotria e pomodoro giallo bio, bufala dop, pecorino canestrato foggiano, basilico fresco e olio Peranzana. Tra le Pizze Firmate, la Nerano con crema di zucchine, fiordilatte, bresaola, datterino giallo e rucola selvatica, il calzone salentino e le pizze dessert. La ricerca di qualità si nota anche nelle proposte delle birre artigianali. Servizio celere e cordiale.



GALLIPOLI (LE)

**Lievita 72
Neapolitan**

Pizza

c.so Roma, 82

tel. 3472265994

chiuso mercoledì; da luglio

a settembre sempre aperto

coperti 45

prezzi pizza da 5 a 13 euro

📞 lievita72.it

85

69 pizza 8 servizio 8 ambiente

Il giovane pizzaiolo Michel Greco dimostra grande maturità. Ha scelto la pizza, in particolare quella napoletana, ha messo a punto il suo impasto, un blend di farine tipo 1 e 0 e lievitazione fino a 72 ore, selezionato ingredienti di qualità. Si parte dal cuoppo con le frittatine di pasta, le crocchè, le montanarine e si prosegue con le pizze belle e buone, come la Margherita semidried con pomodorini rossi e gialli semiseccchi, fiordilatte, pesto di basilico, spolverata di grana 24 mesi e la Ferrara con 'nduja di Spilinga, stracciata di salsiccia di Norcia, canestrato foggiano, crema di friarelli. Nel menu che divide pizze della Tradizione da quelle dell'Innovazione, oltre alle Margherite e alle Fritte, le Fuori Menu e le Tre Cotture, come la gustosa Margherita Crunch. Si beve bene, sia birre che vini. Servizio ben rodato.



TRE SPICCHI

LATIANO (BR)

LUPPOLO & FARINA

via F. D'Ippolito, 98

tel. 3924955782

chiuso sempre aperto solo a cena coperti 160

prezzi pizza da 6 a 25 euro luppolofarinapizzeria.it

90

74 pizza 8 servizio 8 ambiente

PREMIO SPECIALE LA MIGLIORE PROPOSTA DI BERE MISCELATO



IL PIZZAIOLO

Pizzaiolo autodidatta, Cristiano Taurisano dopo alcune esperienze e studi tra Puglia e Campania, ha avviato l'avventura in solitaria. Con lui il socio Davide Barile, che si occupa della sala. Definisce la sua pizza un'evoluzione della classica napoletana.

LA PIZZERIA

Si macinano km per raggiungere l'entroterra brindisino: merito di Cristiano Taurisano, perfezionista dell'arte bianca, grande passione e ricerca minuziosa di ogni ingrediente, come il raro pomodorino di Manduria. Il risultato è una pizza napoletana "contemporanea" (cornicione importante, idratazione spinta), straordinariamente soffice, leggera e dall'aroma intenso. Da non perdere i grandi classici, Margherita e Marinara, ma da provare tutte le altre proposte stagionali. Due le tipologie alternative alla napoletana: pizza al padellino (diverse varietà di farina, doppia cottura in forno apposito, farciture ad hoc), soffice e croccante, e la "romana", per gli amanti della bassa e croccante. Ottima selezione di birre, vini e cocktail fatti con maestria, tra classici e una ricca carta di gin. Servizio professionale e accogliente affidato a Davide Barile, contitolare.



TRE SPICCHI

LECCE

400 GRADI

v.le Porta d'Europa, 65

tel. 3913318359

chiuso sempre aperto solo a cena coperti 300

prezzi pizza da 6,50 a 13 euro pizzeria400gradi.it

91

75 pizza 8 servizio 8 ambiente



IL PIZZAIOLO

Non poteva far altro il giovane Andrea Godi, cresciuto nella pizzeria del padre a Novoli, dove è nata la passione, poi alimentata da incontri con i maestri della scuola napoletana e professionisti del calibro di Attilio Bachetti e Renato Bosco. Dal 2014, quando ha aperto la sua pizzeria a Lecce, non si è più arrestato e ne ha fatto la migliore in Puglia.

LA PIZZERIA

Non si adagia sugli allori, ma vive ogni traguardo come stimolo per continuare a innovare. Il talentuoso pizza chef salentino è un vulcano di idee, ma anche un imprenditore capace, che dopo aver raddoppiato i coperti del suo 400 Gradi, ha rilevato il Barrueco di Santa Caterina, aperto solo d'estate con una quindicina di pizze cotte nel forno a gas, oltre a piatti di pesce. A Lecce sono una quarantina le tonde del menu, stese a mano con impasto fatto con biga, farina tipo 1 e 24 ore di fermentazione. Pomodoro San Marzano, mozzarella e bufala eccellenti rendono speciali le sette varianti de Le Nostre Margherite e le otto, tra Pizze Rosse e Pizze Rosse con fiordilatte. Fuori carta quelle che variano ogni mese insieme a due antipasti. Ottima proposta di birre artigianali, vini e bollicine che cambia ogni tre mesi. Servizio celere e puntuale.



LECCE

Officine Birrai

via G. D'Annunzio, 52
tel. 3713178835

chiuso sempre aperto
coperti 110

prezzi pizza da 7 a 20 euro
☎ officinebirrai.it 🍴 ♿

81

66 pizza 7 servizio 8 ambiente

Ristorpub e pizzeria che celebra la birra dando giusto peso al cibo. L'offerta è vasta, dalla cucina della tradizione - locale e italiana - agli ottimi hamburger, i fritti sfiziosi, le patatine aromatizzate, i primi (come la Birrarbonara) e i secondi (di carne e di pesce). Per la pizza, anche gluten free, diversi impasti alternativi come multicereali e grano arso. Tonde classiche - napoletane, cornicione alto, arioso, base sottile - dalla attenta selezione nelle farciture; "Gourmet", in cui la birra è sempre presente a partire dai nomi scelti: lpa, ad esempio, semplicissima e gustosa, con fiori di zucca e acciughe di Cetara; oppure Dunkel, ideale per chi ama le note amare e piccanti, valorizzate da prodotti tipici ben abbinati: lampascioni, rucola, nduja di Spilinga e, a equilibrare, pomodori gialli confit e fior di latte. Servizio giovane e premuroso.



LECCE

I Paladini

p.le Sondrio, 20
tel. 0832391984

chiuso martedì; aperto
solo a cena

coperti 70

prezzi pizza da 5 a 12 euro
☎ pizzeriaipaladini.it 🍴 ♿

85

69 pizza 8 servizio 8 ambiente

I fratelli Paladini (Marco pizzaiolo e Stefano in sala) accontentano un po' tutti: famiglie, gourmet ma anche gli intolleranti al glutine. E la pizza è davvero emblema di convivialità e felicità immediata e racchiude lo spirito e le tradizioni locali, soprattutto quelle del menu Racconti del Salento, che affiancano I Grandi Classici e Le Nostre Proposte, come la Fòcara, omaggio alla festa del fuoco di Novoli, con mozzarella, insalata iceberg, olive leccine, datterini gialli, stracciatella, salamino piccante, 'nduja e spaghetti croccanti al peperoncino, o la Santu Ronzu, patrono di Lecce, con cicorielle selvatiche saltate, guanciale, datterini gialli e burrata affumicata. Il disco arriva al tavolo carico di sapori, grazie alla farina 0 Naturale 100% italiana, ai condimenti di qualità e alla cottura corretta. Buona scelta di birre e vini. Servizio gentile e informale.



LECCE

Il Pizzicotto

via Taranto, 3b
tel. 3792616433

chiuso sempre aperto
☎ ilpizzicotto.eu

82

68 pizza 7 servizio 7 ambiente

Un progetto cresciuto nel tempo, quello della pizza in teglia alla romana di Stefano Mele. Tutto è cominciato nel 2010, con il primo locale in via degli Ammirati 14/D, ideale per una sosta veloce; poi un secondo spazio in via Salandra 13/B con la possibilità di sedersi e infine nel 2021 la terza pizzeria in via Taranto, vicino all'Università, con pochi tavolini sotto due ombrelloni all'esterno, per sedersi dopo aver scelto il trancio di pizza tra le proposte del giorno, una decina a rotazione tra le quaranta in carta. Si continua a puntare su farine di qualità (di grano tenero e semola rimacinata di grano duro), attenzione alle lievitazioni, numerose e sfiziose combinazioni di ingredienti stagionali e per lo più da aziende locali, gusti originali, prezzi onesti ed etica del lavoro. Buone bevande e birre. Servizio gentile e veloce.



LECCE

Vicé

via V. M. Stampacchia, 9
tel. 3887367839

chiuso martedì; aperto
solo a cena

coperti 90

prezzi pizza da 7 a 13 euro
☎ pizzieravice.it 🍴 ♿

85

69 pizza 8 servizio 8 ambiente

È iniziato qui nel 2016 il percorso in proprio del pizzaiolo Vincenzo De Leonardis. Il locale è stato rinnovato nel 2023 con una ristrutturazione completa e l'arrivo del nuovo forno elettrico, che garantisce una cottura perfetta. Quello che non cambia è la varietà e la qualità: si vorrebbe provare tutto, a partire dalle gustose patatine fritte artigianali e poi le circa cinquanta pizze in stile napoletano con impasto a base di farina 0 macinata a pietra con biga lasciata lievitare oltre 36 ore, come la squisita Margherita Sbagliata con pomodori datterini rossi confit, quelli gialli confit, la mozzarella di bufala dop, i ciuffi di pesto di basilico e olio evo "La Cornula Foglia d'oro". E ancora le pizze Limited Edition che cambiano ogni mese. Buoni anche i dolci, come la cheesecake al pistacchio. Vini e birre buone. In sala Valentina Fiorentino, compagna di Vincenzo.



TRE SPICCHI

MARGHERITA DI SAVOIA (BT)

CANNETO BEACH 2

via Forno Vecchio, 17

tel. 0883414523

chiuso mercoledì da settembre ad aprile coperti 85

prezzi pizza da 7 a 45 euro ristorantecannetobeach2.com 🍴 ♿ 🦴

90

73 pizza 9 servizio 8 ambiente



IL PIZZAIOLO

Sommelier, appassionato di vino e di cucina, Giuseppe Riontino è cresciuto nel locale di famiglia e negli anni si è appassionato alla tonda, a cui ha dato una veste territoriale quanto moderna. Gioca con i topping, sperimenta sugli impasti con ottimi risultati.

LA PIZZERIA

Giuseppe Riontino è sempre attento e curioso nel proporre nuovi abbinamenti. Focacce gourmet, pizze contemporanee, pizze ripiene e pizze tradizionali prendono vita da un mix di farine di "tipo 0" ottenute da grani antichi, 72 ore di lievitazione e cottura in un modernissimo forno rotante a gas. Da non perdere la "Focaccia Gourmet" con caviale o quella con le tartare di pescato margheritano. Ottime e "strabuone" le tradizionali pizze condite con salsa ai tre pomodori: San Marzano, ciliegino e datterino tipico e mozzarella di bufala campana dop. Intramontabile è la pizza con la cipolla bianca di Margherita e tonno. Ben articolata la carta dei vini, ottima la selezione di birre artigianali. Carta dei dessert ben assortita. Servizio molto attento e premuroso.



MARTINA FRANCA (TA)

Jonny

via G. Guglielmi, 16b

tel. 0804306561

chiuso mercoledì;

aperto solo a cena

coperti 90

prezzi pizza da 4 a 15 euro

pizzeriadajonny.it ♿ 🦴

77

63 pizza 7 servizio 7 ambiente

Pizzeria che nel tempo ha fidelizzato una folta e affezionata clientela e continua ad attrarre nuovi avventori. Grazie a una proposta che unisce la cucina della tradizione e l'arte bianca con sapienza, ben gestita da Giovanni Terulli, pizzaiolo e titolare. Il territorio è celebrato in cucina più che nelle farciture delle pizze, che attingono alle cucine regionali italiane concentrandosi meno sui prodotti e sapori locali. Gli impasti sono ben realizzati. Cottura in forno a legna per un risultato piacevole alla base, soffice e masticabile ai bordi (leggermente bruciacchiati). Nel complesso, buon mix di gusto e digeribilità. Molto buone le classiche e le speciali, da golosi i Ripieni e le Pizze Dessert. Di buona esecuzione anche la focaccia stile barese, scioglievole e ben condita. Servizio agile e familiare.



MARTINA FRANCA (TA)

Pomodoro e Basilico

vico Il Salvatore Rosa, 15

tel. 0804306776

chiuso giovedì; aperto

solo a cena

coperti 40

prezzi pizza da 6 a 30 euro

🍴 ♿

87

72 pizza 8 servizio 7 ambiente

In un'atmosfera raccolta e familiare, si apprezza appieno una proposta territoriale. Territoriale perché frutto di una accurata selezione delle materie prime, che valorizzano al meglio la Puglia, ma indubbiamente campana nella realizzazione delle pizze che propongono la tonda partenopea eseguita a regola d'arte. Impasti ad alta idratazione, dalla lunga lievitazione, cotti alla perfezione, leggeri e digeribili. Il cornicione è alto, soffice, leggero e delizioso al palato tanto quanto la parte centrale abbondantemente farcita e base perfetta dei condimenti. Caciocavallo, burrata (dalla Daunia), pomodori dop, capocollo da premiati fornitori locali e verdure secondo stagione. Tra super classiche e speciali in costante aggiornamento, non c'è rischio d'errore. Valida selezione di birre e vini. Servizio cortese e professionale.



MATINO (LE)

Lu Riale

via Emanuele Filiberto, 9

tel. 3382857252

chiuso martedì;

aperto solo a cena

coperti 65

prezzi pizza da 4,50 a 14 euro

🍷 pizzeria-lu-riale.business.site



85

69 pizza 8 servizio 8 ambiente

Dietro al successo di Luigi Romano, maestro pizzaiolo e panificatore, c'è studio puntiglioso, attenzione negli abbinamenti, cotture precise e presentazioni curate. Il lavoro parte dagli impasti, una quindicina almeno con farine integrali, semintegrali, multicereali, senza glutine e anche senza lievito, per poi cercare il matrimonio perfetto con i topping. Il risultato è efficace, grazie a sapori immediati e riconoscibili, preparazioni attente, materie prime fresche lavorate in casa e una vasta scelta tra pizze rosse, gialle, bianche e gourmet, una settantina circa. Fresca e digeribile U Mare, con pomodoro giallo, fiordilatte, carpaccio di polpo, radicchio, pomodorini e glassa di aceto balsamico. Anche piatti di terra e di mare. Buoni vini e birre, golosi i dessert. Servizio attento.



MIGLIANO (LE)

Borgo Vecchio

via Roma, 35

tel. 0833764254

chiuso lunedì escluso

da metà luglio a metà agosto;

aperto solo a cena

coperti 40

prezzi pizza da 5 a 12 euro

🍷 borgovecchio.it 🍷 🍷

84

69 pizza 8 servizio 7 ambiente

Il patron e pizzaiolo Marcello De Vitis, coadiuvato da moglie e figlio nella gestione della sala, propone circa cinquanta pizze tra classiche, bianche e speciali, cotte al forno a legna, abbinata a vini e birre del territorio. Il risultato è in ogni caso soddisfacente e sono tutte altamente digeribili, merito dell'attenzione rivolta alla selezione delle farine da grani 100% italiani e delle materie prime, al lievito madre, al fine di esaltare i sapori e assicurare un morso piacevolmente morbido o croccante a seconda delle preferenze. Che sia La Taranta con pomodorini confit, olive taggiasche, crema di pecorino e rosmarino; la Sfizioza con prosciutto arrosto e chantilly di bufala o ancora la Cacio e Pepe con pomodoro, mozzarella, carpaccio di manzo salato e mousse di cacio e pepe, si va sul sicuro. Sorprendenti i dolci fatti in casa.



MOLFETTA (BA)

Il Vecchio

Gazebo

via Marcone, 18/20

tel. 0803344877

chiuso mercoledì

coperti 70

prezzi pizza da 5 a 20 euro

🍷 ilvecchiogazebo.com 🍷 🍷

83

68 pizza 8 servizio 7 ambiente

Per Giuseppe Petruzzella la pizza è sempre stata motivo di ricerca continua sia per l'impasto che per gli ingredienti da condimento. Curato nei dettagli, l'impasto a lievitazione indiretta con varie farine dalla tipo 1 all'integrale è molto digeribile; oltre alle classiche non manca la voglia di stupire con la Van Gogh, un concentrato di tipicità con i gamberi bianchi "salipce" tipici della marineria di Molfetta, crema di cime di rape, fiordilatte di Andria e la stracciatella. Fra le Gourmet spicca la Nuvola Ionica doppia cottura vapore/legna, con burrata di Andria e cozze nere con il loro brodetto. Ricca lista dei vini del territorio, di spumanti metodo classico e Champagne oltre a birre artigianali pugliesi. Antipasti e primi piatti per approfondire la conoscenza del territorio. Ampia lista di distillati. Personale attento e preparato.



SAN GIOVANNI

ROTONDO (FG)

Regina

Margherita

v.le A. Moro, 114

tel. 0882420495

chiuso lunedì; aperto

solo a cena

coperti 50

prezzi pizza da 6 a 18 euro

🍷 pizzeriareginamargheritasgr.it

80

64 pizza 8 servizio 8 ambiente

Orazio Chiapparino conferma uno stile raffinato, dal servizio professionale agli ambienti in stile moderno. Alla base dell'offerta la pizza napoletana, con farine di tipo 1 e 2, lunga lievitazione e uso del lievito madre. Il cornicione si presenta alto, ben alveolato, con un centro sufficientemente sottile ma resistente. Da ogni pizza si evince la volontà di coniugare tradizione e modernità: da provare Apulia con cime di rape, capocollo di Martina Franca e caciocavallo podolico. Presenti le Gourmet doppia cottura con condimenti creativi e le tradizionali Paposce, lunghi panini di pasta di pizza da farcire a piacimento. Lista dei vini sufficiente, anche al calice. Tra i dolci ottimo il cannolo ripieno di ricotta e pistacchio.



**SAN MARCO
IN LAMIS (FG)
Panificatori
Fulgaro 1890**

p.zza Oberdan, 33
tel. 3294186597
chiuso domenica
☎ fulgaropanificatori.it

81

66 pizza 7 servizio 8 ambiente

Pascal Barbato è un maestro, che qui porta avanti l'arte di famiglia da sei generazioni continuando a innovare, con tecnica, esperienza e passione. L'ampia proposta dolce e salata (da non perdere i croissant rigorosamente artigianali e i grandi lievitati delle feste oltre, ovviamente, alla vasta offerta di pani classici e contemporanei, frise, biscotti...) è frutto innanzitutto di una accurata scelta delle materie prime, poi, chiaramente, di perfetta lievitazione e cottura in ogni variante realizzata. La pizza - al taglio, da farina con germe di grano pugliese e lievitazione naturale - condita con pomodoro fresco e olio evo monocultivar, è incantevole. Un concentrato di gusto sostenuto da una bella croccantezza alla base e un impasto, cotto alla perfezione, che si scioglie in bocca. Così leggera che si mangerebbe senza fermarsi più.



**TAVIANO (LE)
Grani del Borgo**

via Nizza, 5
tel. 0833829456
chiuso lunedì; sempre aperto solo a cena e in estate sempre aperto
coperti 60
prezzi pizza da 8,50 a 14 euro



85

69 pizza 8 servizio 8 ambiente

Interessante novità lo sbarco nel cuore di Taviano di Mimmo Adamo e Giovanni Negro, maestro di impasti. Maturità nel menu, con prodotti nobili del territorio e antipasti sfiziosi, anche nei nomi, come "Che palle!", tris di polpette con tartare di vitello su salsa tonnata, di riso Venere con ripieno al mascarpone e gambero viola di Gallipoli marinato e di caponata ripiena con mozzarella di bufala. Il disco di pasta, lavorato con farine da grani antichi e lievito madre, è un viaggio tra sapori e profumi di Puglia. Circa venticinque le pizze in carta, abbinate a vini e birre selezionate con cura: dalle Classiche alle Tegamine, dalle Pinse alle Speciali, come la Datterella che abbina datterini gialli con Capocollo Santoro, carciofini e stracciatella. Servizio professionale.



**TRANI (BT)
Galileo**

via Galileo Galilei, 1
tel. 3473038827
chiuso sempre aperto solo a cena
coperti 30
prezzi pizza da 6 a 14 euro
☎ pizzeriagalileo.it 🏠

86

70 pizza 8 servizio 8 ambiente

Gettonatissima pizzeria con tavoli all'esterno, che guardano il mare. Professionalità e voglia di perfezionarsi caratterizzano il lavoro della famiglia Di Lernia che offre ai suoi clienti un menu ben articolato fra sfiziosi stuzzichini, deliziosi antipasti di mare e terra e pizze al padellino condite con creatività. Le classiche tonde, di ottima fattura, sono il risultato di miscele di farina macinata a pietra e lenta lievitazione, giuste nella dimensione, con un cornicione ben alveolato e un centro pizza adeguato ad accogliere i diversi condimenti. Le pizze speciali sono un inno alla fantasia che accontentano ogni gusto. Accattivante è la Galileo con fiordilatte, Gorgonzola, rape stufate, pancetta arrotondata, pomodoro secco e olio Evo. Buona selezione di vini e birre artigianali. Servizio attento e professionale.



**TRANI (BT)
Lievito 72**

via A. Moro, 72
tel. 0883953181
chiuso lunedì; aperto solo a cena
coperti 75
prezzi pizza da 4,50 a 15 euro
☎ lievito72.com 🏠

81

66 pizza 8 servizio 7 ambiente

La lunga esperienza in fatto di impasti e la selezione attenta delle farine danno vita ad una pizza dalla forma quadrata, mai tonda, dal bordo sottile e dalle dimensioni equilibrate. La scelta oculata delle farine e la padronanza dei segreti di una lunga lievitazione consentono ad Andrea Giordano di realizzare impasti altamente digeribili, fragranti e dalla cottura uniforme. Carta delle pizze contenuta ma di sostanza con alla base un'accurata selezione di condimenti, provenienti da piccole aziende, come il fiordilatte a siero innesto e il pomodoro. Da assaggiare assolutamente la Parmense, connubio perfetto tra burrata di Andria e San Daniele 24 mesi, accompagnata magistralmente dal Cacc'è mitte. Servizio celere e funzionale.



TRANI (BT) Pulcinella

s.s. 16 Adriatica, 67
tel. 0883400648

chiuso lunedì e martedì
e aperto solo a cena;
in agosto sempre aperto
coperti 200

prezzi pizza da 5 a 13 euro
📍 pizzeriapulcinellatrani.it 🍴 ♿

84

70 pizza 8 servizio 6 ambiente

La famiglia Ricchezza, napoletana, opera a Trani dal 2003. La pizza presenta un cornicione poco pronunciato, soffice e ben alveolato. La Margherita è solo la punta di diamante di una lista di classiche ben articolata per farine e condimenti selezionatissimi; il pomodoro San Marzano e il fiordilatte si fondono in maniera sublime. Anche pizze Premium con prodotti accuratamente scelti e di stagione, provenienti anche da altre regioni. Stuzzicante la pizza Ricchezza con datterino giallo, capocollo di Martina Franca, Gorgonzola e sedano caramellato. Tradizione partenopea rispettata con il fritto misto alla napoletana, la caprese e la mozzarella di bufala. Delizia al limone e babà per chiudere in bellezza. Carta dei vini sufficiente, discreta la lista delle birre.



TRANI (BT) Scugniz

via Zanardelli, 36
tel. 0883882495

chiuso martedì
coperti 45
prezzi pizza da 6 a 16 euro
📍 scugniz.it 🍴 ♿

84

68 pizza 8 servizio 8 ambiente

Entrando sembra di ritrovarsi in un locale sul lungomare di Napoli. Forno a legna e impasto tradizionale assicurano una pizza verace napoletana dal cornicione mediamente alto, impasto elastico e fragrante con condimenti di ottima qualità sempre di provenienza campana. Ma prima si può optare per alcune preparazioni tipiche napoletane fra primi piatti e secondi o l'imperdibile "O' Cuoppo fritto". Irrrinunciabile è la Margherita con San Marzano dop, fiordilatte e basilico, ma vasta è la scelta delle pizze d'autore come la pizza frita Donna Sofia con ricotta di bufala, provola affumicata, ciccioli di suino e salame Napoli. Sorprendono e stupiscono la carta dei vini e quella delle birre artigianali. Servizio professionale e celere.



TRICASE (LE) Chiostro degli Scolopi

via Monsignor Ingletti, 14
tel. 3284158093

chiuso lunedì escl.
la settimana di Ferragosto
coperti 150

prezzi pizza da 8,50 a 13 euro
🍴 ♿

85

69 pizza 8 servizio 8 ambiente

Il patron e pizzaiolo Antonio Carbone ha cambiato indirizzo e nome (non più Puerto Escondido) e ha riaperto a pochi metri da piazza Cappuccini, in un ex convento dei Padri Scolopi. È un luogo che riassume la filosofia in tre parole: orto, brace, pizza. Davanti al forno a legna c'è Antonio, che prepara pizze e pagnotte con grani antichi macinati a pietra e impastati con lievito madre. Una ventina le tonde, tra le Rosse, come la gustosa Margherita della Nonna con mozzarella di bufala, sugo della nonna, olive celline; le Strie con condimenti a crudo e le Bianche, come la Barra con cime di rapa e salsiccia a punta di coltello. Dalla cucina antipasti e contorni che accompagnano una vasta offerta di carni pregiate; in sala si è accolti con gentilezza dalla sorella Luisa. Ampia selezione di vini, birre, cocktail e distillati.



TRICASE (LE) La Cistaredda

via Marina Serra, 44
tel. 3478476302

chiuso lunedì;
aperto solo a cena
coperti 65
prezzi pizza da 6 a 12 euro
🍴 ♿

85

70 pizza 8 servizio 7 ambiente

Alessandro Panico, patron e pizzaiolo, propone impasti digeribili, buoni condimenti e pizze che spaziano dalle Classiche a Il Meglio di Puglia e quelle A Modo Nostro. E poi le fuori menu come quella squisita con filetto di tonno, pomodorini gialli e rossi, olive taggiasche o ancora a base bianca con prosciutto cotto alla brace, crema di peperoni e friscous e burratina al centro. Le tonde restano impresse per gusto e digeribilità, realizzate con farina tipo 0 e germe di grano, ma anche in tante varianti (alghe, canapa, grano arso, multicereali), incluso il senza glutine. Da provare la Campagnola, con fiordilatte, pomodori secchi, rape, datterino giallo, cipolla sfumata al vin cotto. Sfizierie artigianali per ingannare l'attesa: pittule, crocchette, polpette di melanzane e patatine. Buone birre e vini.