



# *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 -

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

## - Le pucce -

con patate o verdure

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

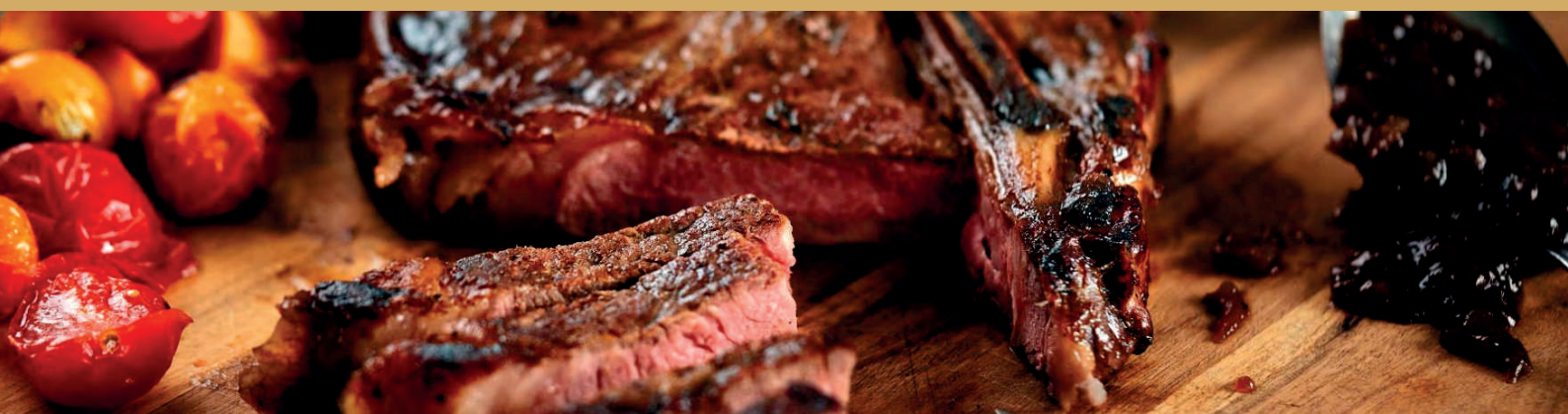
## - I primi -

<b>Primo del giorno</b>	€ 10,00
in base alla disponibilità	

## - Le carni -

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

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

## - Le pizze -

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

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

## - I dolci -

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

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.

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

<b>Aria</b> (formaggio vegetale cremoso, crema di pistacchio, funghi champignon)	€ 8,00
<b>Fulmine</b> (formaggio vegetale cremoso, salame picc. vegetale, spinaci, scaglie di Gondino)	€ 9,00
<b>Tempesta</b> (formaggio vegetale cremoso, radicchio, pere, noci, scaglie fini di Gondino)	€ 9,00
<b>Tuono</b> (formaggio vegetale cremoso, crema di zucca, rosmarino, funghi, scaglie di Gondino)	€ 9,00
<b>Vento</b> (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

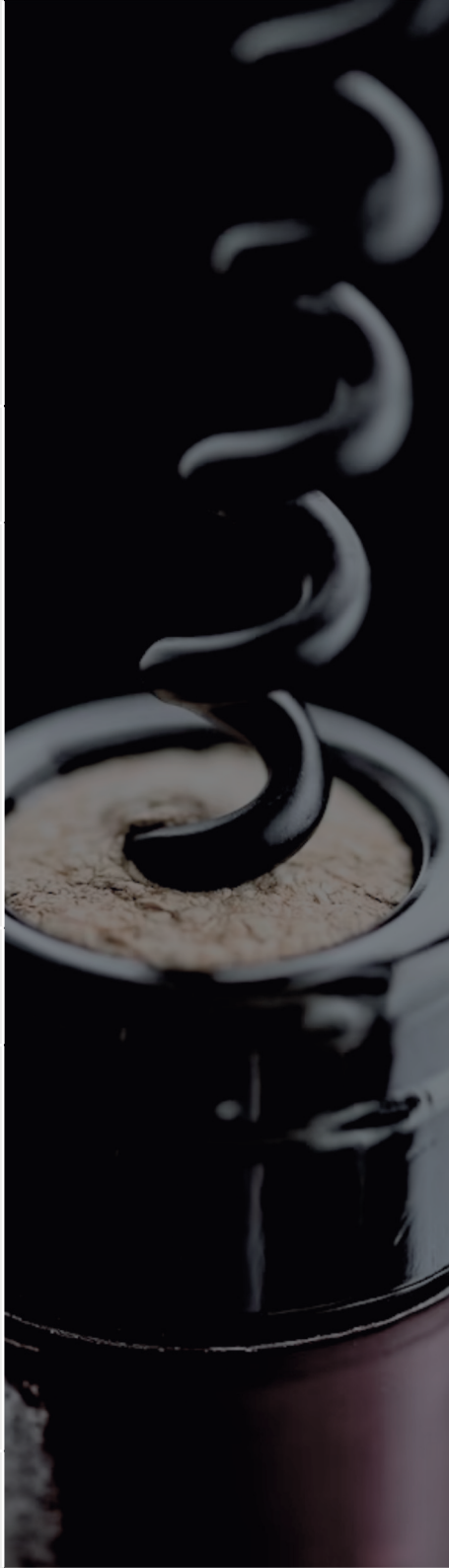


## ÒTRE Nero di Troia Puglia IGP Rosso

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](http://www.alkilimangiaro.it)