



# Pinkerì

## **Taste. Smile. Pink. Repeat.**

Pinkerì è, prima di tutto "gusto": le nostre selezioni gourmet nascono dall'idea di offrirti i migliori impasti avvolti da un connubio di ingredienti delicati e sfiziosi. Il risultato è un'esperienza dai sapori equilibrati che ti lascerà come si suol dire il "sorriso" sulla bocca!



# menu

## Menu

### Per iniziare

Focaccia lardo di colonnata e senape al miele (1-10)

**6,5**

Focaccia stracciatella e pomodorini secchi (1-7)

**6,5**

### Gli Antipasti

La nostra selezione di salumi e formaggi, con le nostre migliori confetture (7)

**16**

La Caprese con bufala campana DOP, pomodoro, olio evo e origano (7)

**10**

La parmigiana di melanzane (7-9)

**7**

Polpette al sugo

**7**

Il tris delle nostre bruschette miste (1)

**7**

### I primi

#### Spaghetto Pinkerì

*Salsa con barbabietola rossa, provola, parmigiano, noci, olio evo e stracciatella (7,8)*

**16**

#### La carbonara

*Con pasta fresca, guanciale croccante di Amatrice, uova, pecorino romano DOP e pepe nero (1-3)*

**16**

#### Lo Spaghetto ai tre Pomodorini

*Con pasta fresca, pomodorino datterino, pomodoro San Marzano DOP, pomodoro ciliegine, olio evo e basilico fresco (1)*

**14**

#### Il Tagliolino Marinato

*Tagliolino aglio olio e Peperoncino con tartare di gambero rosso (1-2)*

**18**

#### Orecchiette della tradizione pugliese

*Orecchiette fresche con ragù e polpette (1)*

**15**



# menu

## Menu

### I secondi

#### La Cotoletta alla Milanese

*Costoletta di Vitello battuta, doppia panatura  
passata in uova e pan grattato (1, 3)*

22

#### La Tartare di gambero rosso

*Con burrata pugliese, pesto di rucola e olio evo*

22

#### La Tagliata di Manzo

*Con scaglie di Grana Padano DOP, rucola, olio evo  
e servita con contorno di patate (7)*

22

#### Involtini e polpette al sugo

18

### I contorni

Le nostre patate fritte

4

La nostra selezione di verdure  
grigliate di stagione

5

Spinaci saltati

4

### Gli hamburger

#### L'Italiano

*Con 200gr di carne di Chianina,  
stracciatella, prosciutto crudo,  
valeriana, pomodoro e salsa tartara (7)*

15

#### L'Americano

*Con 200gr di carne di Scottona,  
pomodoro, insalata, cheddar e salsa  
BBQ (7)*

13

#### L'Angus

*Con 200gr di carne di Angus, cipolla  
caramellata, lattuga, scamorza  
affumicata e la nostra salsa Pinkeri (7)*

15

### Le insalate

#### La classica

*Con pomodori, insalata iceberg, olive  
verdi, mozzarella di bufala campana  
DOP e carote (7)*

10

#### La Caesar Salad

*Con lattuga romana, filetto di pollo  
grigliato, cubetti di pane aromatizzato,  
scaglie di Parmigiano Reggiano 24  
mesi e la nostra salsa Caesar (1-7)*

12

#### La Hawaiiiana

*Con rucola, pomodori, salmone  
affumicato e avocado (4)*

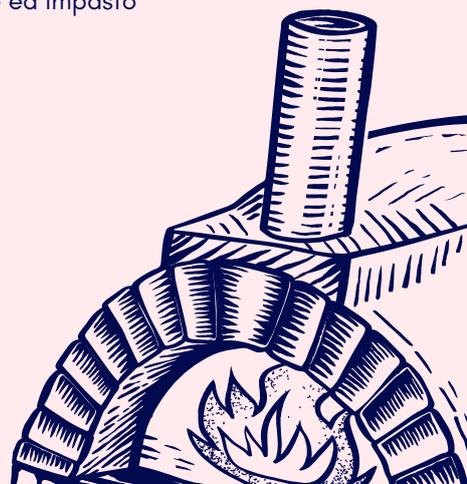
12



# Pizze

## Le gourmet

<b>La Pinkerì</b> <i>Con impasto rosa, salsa pinkerì, fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, burratina di Andria i.g.p., pomodorino datterino giallo e polvere di olive nere (1-7)</i>	15	<b>La Ariccìa</b> <i>Con crema di burrata i.g.p., provola di Agerola, porchetta di Ariccìa e le nostre patate al forno (1-7)</i>	14
<b>La Capuca</b> <i>Con pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala campana DOP, nduje calabrese, burrata pugliese in uscita (1-7)</i>	13	<b>La Carrettiera 2.0</b> <i>Con crema di friarielli, provola di Agerola, salsiccia sbriciolata e saltata in padella (1-7)</i>	12
<b>La Genovese</b> <i>Con pesto genovese, fior di latte di Agerola, pomodorino datterino giallo, petali di guanciale di Amatrice e mousse di burrata in uscita (1-7)</i>	13,5	<b>La Primavera</b> <i>Con crema di burrata i.g.p., prosciutto crudo di Parma 24 mesi, crema di rucola e scaglie di Grana Padano DOP 12 mesi (1-7)</i>	14
<b>La Violetta</b> <i>Con crema di patata viola, fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, tarallo sbriciolato e glassa di aceto balsamico (1-7)</i>	13	<b>La Controcorrente</b> <i>Con crema di zucchine, fior di latte di Agerola, salmone affumicato, chips di zucchine e mousse di burrata i.g.p. (1-4-7)</i>	14,5
<b>La Pistacchiosa</b> <i>Con crema di pistacchio siciliano, fior di latte di Agerola, mortadella Bologna, mousse e granella di pistacchio siciliano (1-7-8)</i>	13	<b>La Domenica</b> <i>Con pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, polpettine al ragù napoletano, ciuffi di ricotta e scaglie di Grana Padano DOP 12 mesi (1-7)</i>	14
<b>La Quattro Formaggi 2.0</b> <i>Con crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi, fior di latte di Agerola, Emmentaler svizzero DOP, bocconcini di gorgonzola DOP, scaglie di Grana Padano DOP e petali di mandorle (1-7-8)</i>	12	<b>La Focaccia Egizia</b> <i>Base focaccia, polpette di fave, rucola, pomodoro fresco, crema di sesamo (11)</i>	
<b>La Autunno</b> <i>Con crema di zucca, provola di Agerola, guanciale croccante di Amatrice e chips di cipolla (1-7)</i>	12	<b>Supplementi:</b> Ingredienti semplici <b>1,00</b> - Prosciutto crudo, bufala, burrata, speck, salmone affumicato <b>1,50</b> - Impasto Integrale ed Impasto Rosa supplemento <b>1,00</b>	12
<b>La Sarda</b> <i>Pomodoro La Regina di San Marzano, Fior di latte di Agerola, salame piccante, funghi, pecorino romano (7)</i>	12,5		



# pizze

## Pizze

### Le classiche

#### **Margherita**

*Con pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, olio evo e basilico (1-7)*

8,5

#### **Marinara**

*Con pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano, olio evo e basilico (1)*

7,5

#### **Capricciosa**

*Con pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, carciofini arrostiti, funghi champignon, olive nere, olio evo e basilico (1-7)*

11

#### **Napoletana**

*Con pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, olive taggiasche, acciughe, olio evo e basilico (1-7)*

10

#### **Diavola**

*Con pomodoro San Marzano DOP, provola di Agerola, spianata calabra, olio evo e basilico (1-7)*

10

#### **Focaccia**

*Con olio, origano e sale (1)*

6

#### **Vegetariana**

*Con pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella di Agerola, Melanzane, peperoni, zucchine (1-7)*

9

#### **Americana**

*Con pomodoro San Marzano DOP, Mozzarelle di Agerola, wurstel, patatine fritte (1-7)*

9



# dolci

## Dolci

### **Babà al rhum**

*Pasta di babà bagnata con punch al rhum invecchiato, agrumi e vaniglia Bourbon*

**6**

### **Babàmisù**

*Pasta di babà imbevuta al caffè e farcita con crema di cacao e nocciole*

**7**

### **Dolcesinfonia alla nocciola**

*Cremoso al cioccolato al latte ricoperto con granella di nocciola e cioccolato al latte, adagiato su un pan di spagna morbido alla nocciola e cacao*

**7**

### **Cheesecake ai frutti di bosco**

**7**

### **Costiera**

*Biscotto alle mandorle imbevuto di limoncello e farcito con crema di limoni*

**7**



# caffetteria

## Caffetteria

Caffè

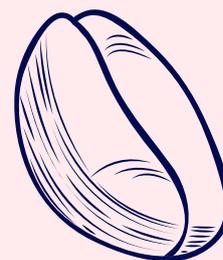
**2**

Decaffeinato

**2,5**

Cappuccino

**3,5**



# Vini Carta vini

## Rossi

**Santa Cristina Chianti  
Superiore DOCG**      🍷 32

*Sangiovese 95%  
e altre uve a bacca rossa 5%*

**Neprica Primitivo Puglia I.G.T.**      🍷 22

*Primitivo 100%*

**Fichimori Salento IGT**      🍷 28

*Negroamaro 100% e 10% syrah*

**La Braccasca Rosso di  
Montepulciano**      🍷 27

*Sangiovese 85% e Merlot 15%*

**Prunotto Bansella Nizza 2021**      🍷 35

*Barbera 100%*

**Le Mortelle Botrosecco  
Maremma Toscana**      38

*Cabernet Sauvignon 60%  
e Cabernet Franc 40%*

## Bianchi

**San Giovanni della sala  
(Orvieto Classico  
Superiore D.O.C.)**      🍷 30

*Grechetto 50%, Procanico 25%,  
Pinot bianco e Viognier 25%*

**Tormaresca Chardonnay**      🍷 22

*Chardonnay 100%*

**Irpina Falanghina D.O.C.**      🍷 25

*Falanghina 100%*

**Radici Fiano D.O.C.G.**      🍷 30

*Fiano 100%*

**Saraja Vermentino Di  
Gallura Superiore D.O.C.G.**      🍷 28

*Vermentino 100%*

**Mastro Bianco Campania**      🍷 24

*Vitigni autoctoni*

## Rosati

**Calafuria I.G.T. Salento**      🍷 28

*Negramaro 100%*

## Bollicine

**Astoria Prosecco Treviso D.O.C.**      🍷 20

*Glera 100%*

**Astoria Prosecco Rosé**      🍷 24

*Glera, Pinot Nero*

**Ferrari Brut**      🍷 32

*Chardonnay 100%*

**Franciacorta Marchese Antinori  
Cuvée Royale D.O.C.G.**      🍷 42

*Chardonnay 78%, Pinot Nero 12%,  
Pinot Bianco 10%*

**Champagne Moët & Chandon  
Imperial Brut**      80

*Pinot nero, Chardonnay, Meunier*

**Champagne Grand Cordon  
Rosé Brut**      100

*Pinot nero, Chardonnay, Meunier*



# beverage

## Beverage

### Birre

Moretti bionda (alla spina)	20cl <b>4</b>	40cl <b>6</b>
Moretti bianca (alla spina)	20cl <b>4</b>	40cl <b>6</b>
Moretti rossa (alla spina)	20cl <b>4,5</b>	40cl <b>7</b>
Lagunitas ipa		35cl <b>7</b>
Messina cristalli di sale		50cl <b>6,5</b>

### Soft drinks

Acqua Laurisia Naturale/Frizzante	<b>3</b>
Coca Cola/Coca Cola Zero	<b>3,5</b>
Aranciata Laurisia	<b>3,5</b>
Gazzosa Laurisia	<b>3,5</b>
Tonica	<b>3,5</b>
Estathé Limone/Pesca	<b>3,5</b>

### Drinks

Spritz Aperol	<b>8</b>
Spritz rosé	<b>10</b>
Spritz Campari	<b>8</b>
Hugo Spritz	<b>10</b>
Negroni	<b>9</b>
Americano	<b>9</b>
Gin Tonic rosé	<b>9</b>

### Whiskey

Jemeson Irish Whiskey	<b>7</b>
Talisker Skye single Malt	<b>10</b>

### Amari

Amaro del Capo	<b>5</b>
Amaro del Ciclista	<b>5</b>
Braulio	<b>5</b>
Montenegro	<b>5</b>
Amaro Ottanta	<b>6</b>
Jefferson	<b>6</b>

### Grappe

Poli sarpa bianca	<b>6</b>
Poli sarpa Barrique	<b>6</b>
Grappa castagner barrique	<b>7</b>

### Rum

Rum Island Barbados	<b>10</b>
Rum Don Papa Baroko	<b>10</b>
Barceló Imperial	<b>9</b>



# Elenco allergeni

1		<b>CEREALI CONTENENTI GLUTINE</b> (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		<b>CROSTACEI</b> e prodotti derivati
3		<b>UOVA</b> e prodotti derivati
4		<b>PESCE</b> e prodotti derivati, <b>tranne:</b> <i>gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino</i>
5		<b>ARACHIDI</b> e prodotti derivati
6		<b>SOIA</b> e prodotti derivati
7		<b>LATTE</b> e prodotti derivati, incluso lattosio
8		<b>FRUTTA A GUSCIO</b> , cioè <b>mandorle</b> ( <i>Amygdalus communis</i> L.), <b>nocciole</b> ( <i>Corylus avellana</i> ), <b>noci comuni</b> ( <i>Juglans regia</i> ), <b>noci di anacardi</b> ( <i>Anacardium occidentale</i> ), <b>noci di pecan</b> ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangen) K. Koch), <b>noci del Brasile</b> ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), <b>pistacchi</b> ( <i>Pistacia vera</i> ), <b>noci del Queensland</b> ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e <b>prodotti derivati</b>
9		<b>SEDANO</b> e prodotti derivati
10		<b>SENAPE</b> e prodotti derivati
11		<b>SEMI DI SESAMO</b> e prodotti derivati
12		<b>ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI</b> in concentrazioni <b>superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l</b> espressi come SO <sub>2</sub> .
13		<b>LUPINI</b> e prodotti derivati
14		<b>MOLLUSCHI</b> e prodotti derivati

GLII ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENÙ CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI



# business

## Business lunch

### Pizza Experience 12 €

- + Pizza  
*\* a scelta tra le pizze classiche*
- + Acqua
- + Caffè
- + Coperto incluso

### Light Menu 14 €

- + Primo del giorno o insalatona
- + Acqua
- + Caffè
- + Coperto incluso

