

Ristorante Pizzeria La mia terra

La Storia

La Mia Terra

Ristorante Pizzeria con cucina tipica pugliese a Monopoli

Ristorante La Mia Terra - dei Flli. Giorgio- è situato a Monopoli in una location esclusiva che ti farà immergere nella vera atmosfera pugliese dei trulli tra colline verdeggianti, ulivi e tradizioni gastronomiche tipiche. Il ristorante pugliese vanta un'esperienza culinaria di oltre 28 anni offrendo specialità di mare e di terra preparate come si faceva un tempo: con la scelta di ingredienti genuini e la cura di ogni dettaglio. Presso il Ristorante La Mia Terra potrai degustare la cucina tipica locale nella veranda esterna assaporando tutta la bontà di piatti di mare preparati con sapienza e maestria dagli chef del ristorante pugliese. La Mia Terra dispone inoltre di sale per banchetti e ricevimenti a base di pesce fresco, cucina tipica e il meglio della tradizione culinaria pugliese rivisitata in chiave moderna. Qualità, ingredienti accuratamente selezionati e accoglienza del personale hanno fatto del ristorante pugliese un vero punto di riferimento a Monopoli per tutti gli amanti delle specialità di pesce, vini locali doc e gastronomia d'eccellenza.



www.ristorantepizzeriamiaterra.com - info@ristorantelamiaterra.com

Ristorante La mia Terra
C/da Impalata 309 70043 Monopoli (BA) Tel / Fax 080/690.09.69

Ristorante Pizzeria *La mia terra*

Antipasti

Selezione di Antipasti min per 2 pp (2-4-5-7-9-10-12-14) a persona (2x18.00=36.00) **18.00€**
Appetizer Mixed for min two person

Carpaccio di Manzo ^{*(5)} **14.00€**

Beff Carpaccio with rocket and grana (cheese)

Crespelline Crema di Latte e Prosciutto ⁽⁴⁻⁵⁻¹⁴⁾ **7.00€**

Salted creps with milk cream and ham

Bresaola con Rucola e Grana ⁽⁵⁾ **14.00€**

Bresaola with rocket and grana

Prosciutto di Parma **14.00€**

Parma ham

Insalata di Mare ^{*(2-9-10)} **18.00€**

Sea salad

Salmone marinato ⁽⁹⁾ **14.00€**

Marined salmon

Gamberi* Croccante Arancia ⁽²⁻⁴⁻¹²⁻¹⁴⁾ **12.00€**

Prawns in filo pastry to Orange

Soute di Cozze ⁽⁷⁻⁹⁾ **12.00€**

Mussels soute

Cocktail Gamberetti ⁽²⁻⁹⁻¹⁴⁾ **12.00€**

Shimp cocktail

Tonno Rosso Pinna Gialla al Mojito ⁽⁹⁾ **12.00€**

Red Tuna with Mojito

Crudo Mare A porzione ⁽²⁻⁷⁻⁹⁾

Raw sea for one person

IL PREZZO PUO' VARIARE IN BASE ALLA
DISPONIBILITA' DEL PRODOTTO
SETTIMANALMENTE

28.00€ – 32.00 €

Antipasto senza Glutine **24.00 €**

Appetizer Gluten-free

Scampi al pz da 6.00€ a 8.00€ - Gamberi Rossi al pz da 4.00€ a 5.00€

Ostrica al pz da 3.00€ a 6.00€ - Noci al pz 1.50€ -

Cozza Pelosa al pz 0.80€ - Tagliatella 0.50gram pz 5.00€

**Coperto:
3.00 €**

N° (tra parentesi elenco allergeni) - (list of allergens)

**I piatti contrassegnati possono essere lavorati con prodotti surgelati in caso di non disponibilità del fresco*

** The marked dishes can be worked with products frozen in case of not availability of the coolness*

Ristorante Pizzeria La mia terra

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



2

CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



4

GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



6

LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



8

SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



10

SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



12

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



14

UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



Ristorante Pizzeria *La mia terra*

Primi Piatti

Orecchiette Cime di Rape* e Acciuga⁽⁴⁻⁹⁾	15.00€
<i>Orecchiette with Tops of Turnips and Anchovy</i>	
Fave e Cicoria e Crostini di Pane	12.00€
<i>Typical dish White Fava and Chicory and crusty bread</i>	
Tagliatella ai Funghi Porcini*⁽⁴⁻⁵⁾	14.00€
<i>Pasta with Porcini mushroom</i>	
Fazzoletti Primavera ripieni ricotta e spinaci*⁽⁴⁻⁵⁾	14.00€
<i>Pasta stuffed with ricotta and spinach</i>	
Gnocchetti Fiori di Zucca*, Speck, Zafferano e panna⁽⁴⁻⁵⁾	14.00€
<i>Gnocchi with courgette flowers, speck, saffron and whipped cream</i>	
Tagliolino Cozze e Vongole ⁽⁴⁻⁷⁾ min 2 pers 2x16=32.00€	16.00€
<i>Tagliolino pasta mussels and clams</i>	
Laganari Rana Pescatrice Cozze e Gamberi* Pomodorino⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁾	16.00€
<i>Laganari pasta with Frog Pescatrice Cozze and shrimps</i>	
Agnolotto Ricciola Gamberi* Pistacchio con Zeste di melanzana frita e panna⁽²⁻³⁻⁴⁻⁵⁾	14.00€
<i>Agnolotto pasta with stuffed pasta Amberjack and Pistachio and cream</i>	
Risotto all'Azzarina min 2 pers (Gamberi-Salmone-Panna-Limone)⁽²⁻⁵⁻⁹⁾ 2x16=32.00€	16.00€
<i>Risotto Azzarina (with salmon, prawns, cream and lemon) min 2 people</i>	
Pasta senza Glutine solo pasta	16.00€
<i>Pasta Gluten-free only pasta</i>	

N° (tra parentesi elenco allergeni) - (list of allergens)

***I piatti contrassegnati possono essere lavorati con prodotti surgelati in caso di non disponibilità del fresco**

** The marked dishes can be worked with products frozen in case of not availability of the coolness*

Ristorante Pizzeria
La mia terra
Secondi Piatti di Carne

Costata di Manzo alla Brace <i>Steak Beef grilled</i>	all'etto 4.00€
Fiorentina a partire da 1kg <i>Fiorentina Beef grilled to 1kg</i>	all'etto 4.50€
Filetto di Manzo alla Brace <i>Grilled beef fillet</i>	22.00€
Filetto di Manzo al Pepe Verde⁽⁴⁻⁵⁻⁸⁾ <i>Beef fillet with green pepper</i>	24.00€
Tagliata di Manzo con Rucola e Grana⁽⁵⁻¹²⁾ <i>Sliced beef with rocket and grana cheese</i>	20.00€
Tagliata di Manzo in salsa Agrodolce e Grana⁽⁵⁻¹²⁾ <i>Sliced beef with bitter sweet souce and grana cheese</i>	22.00€
Arrosto Misto di Carne⁽⁵⁾ <i>Mixed rost of meat</i>	18.00€
Agnello alla Brace <i>Grilled lamb</i>	22.00€
Entrecôte	20.00€
Tomahawk	all'etto 4.50€

N° (tra parentesi elenco allergeni) - (list of allergens)

****I piatti contrassegnati possono essere lavorati con prodotti surgelati in caso di non disponibilità del fresco***

** The marked dishes can be worked with products frozen in case of not availability of the coolness*

Ristorante Pizzeria
La mia terra
Secondi Piatti di Pesce

Gamberoni* alla Brace⁽²⁾	16.00€
<i>Grilled Prawns</i>	
Tagliata di Tonno Pinna Gialla Rucola e Pomodorino*⁽⁹⁻¹²⁾	18.00€
<i>Tuna Grilled rocket and tomato</i>	
Spigola o Orata alla Brace⁽⁹⁾ da 0,600gr	all'etto 4.00€
<i>Grilled bass or bram 0,500gr</i>	
Pesce Spada* alla Brace⁽⁹⁾	16.00€
<i>Grilled swordfish</i>	
Frittura Mista di Pesce*⁽²⁻⁴⁻⁹⁾	18.00 € – 24.00 €
<i>Mixed fried fish</i>	IL PREZZO PUO' VARIARE IN BASE ALLA DISPONIBILITA' DEL PRODOTTO SETTIMANALMENTE
Pescato del Giorno⁽⁹⁾	
<i>Catch of the day</i>	60.00 € al Kg

N°(tra parentesi elenco allergeni) -(list of allergens)

****I piatti contrassegnati possono essere lavorati con prodotti surgelati in caso di non disponibilità del fresco***

** The marked dishes can be worked with products frozen in case of not availability of the coolness*

Ristorante Pizzeria *La mia terra*

Contorni

Insalata Mista <i>Mixed Salad</i>	6.00€
Patate Fritte* Dippers⁽⁴⁾ <i>French fries</i>	6.00€
Patate al Forno <i>Baked potatoes</i>	6.00€
Verdure Grigliate <i>Grilled vegetables</i>	10.00€
Verdura Cruda (Cruditè) <i>Raw vegetables</i>	8.00€

Formaggi e Salumi

Mozzarella Locale⁽⁵⁾ <i>Local Mozzarella Cheese</i>	8.00€
Burratina locale⁽⁵⁾ 4 pz <i>Burratina local cheese</i>	8.00€
Tagliere Misto di Salumi ⁽⁵⁻¹²⁾ <i>Mixed platter of cold cuts and cheeses</i>	28.00€
Tagliere Misto di Formaggi ⁽⁵⁻¹²⁾ <i>Mixed platter cheeses</i>	24.00€

N°(tra parentesi elenco allergeni) -(list of allergens)

**I piatti contrassegnati possono essere lavorati con prodotti surgelati in caso di non disponibilità del fresco*

** The marked dishes can be worked with products frozen in case of not availability of the coolness*

Ristorante Pizzeria *La mia terra*

Frutta e Dessert

Frutta di stagione <i>mixed fruit</i>	8.00€
Dessert della Casa ⁽⁴⁻⁵⁻¹⁴⁾ a porzione <i>Houses's Dessert Mix</i>	8.00€
Sorbetto al Limone o Mela Verde <i>Sorbet lemon or green apple</i>	4.00€
Tartufo Bianco e Nero ⁽⁴⁻⁵⁾ <i>White or black truffle</i>	7.00€
Tiramisù ⁽⁴⁻⁵⁻¹⁴⁾	7.00€
Spumone artigianale ^(nocciola,cioccolato,fiordilatte,noccioline,caramello) ⁽³⁻⁴⁻⁵⁻¹⁴⁾ <i>Crafts ice cream (hazelnut,chocolate,cream,peanuts,caramel)</i>	7.00€
Babà Rum <i>RumBabà</i>	8.00€
Tartufo Pizzo Calabro (Ciocc e Rum o Pistacchio o Rocher) <i>Truffle (Ciocc e Rum or Pistacchio or Rocher)</i>	8.00€
Mousse <i>Mousse</i>	8.00€
Cheesecake <i>Cheesecake</i>	8.00€
Dessert senza Glutine o Vegano No Lattosio <i>Dessert gluten-free or vegan or no lactios</i>	8.00€

N°(tra parentesi elenco allergeni) -(list of allergens)

****I piatti contrassegnati possono essere lavorati con prodotti surgelati in caso di non disponibilità del fresco***

** The marked dishes can be worked with products frozen in case of not availability of the coolness*

Ristorante Pizzeria *La mia terra*

Pizza solo a Cena

Pizza only for Dinner

Pizze con Impasto ai Cereali

Disponibilità in tutte le varianti sotto elencate,
con l'aggiunta di **1 €** al prezzo della pizza scelta.

Qualsiasi altra aggiunta o Modifica varia dal costo di **1,50 € a 3,50 €**

Dough with Cereals + **1 €**

Additional seasonings supplement from **1,50 € to 3,50 €**

Pizze

Margherita ⁽⁴⁻⁵⁾ (pomodoro-fiordilatte-origano) (tomato-mozzarella)	7.00€
La mia terra ⁽⁴⁻⁵⁾ (pomodoro-fiordilatte-olive-rucola-grana-origano) (tomato-mozzarella-olive-rocket-grana)	9.00€
Napoli ⁽⁴⁻⁵⁻¹²⁾ (pomodoro-fiordilatte-accughe-capperi-origano) (tomato-mozzarella-anchovies-capers)	7.00€
Prosciutto e funghi ⁽⁴⁻⁵⁾ (pomodoro-fiordilatte-prosciutto cotto- funghi-origano) (tomato-mozzarella-ham cotto- mushrooms)	9.00€
Quattro formaggi ⁽⁴⁻⁵⁻¹²⁻¹⁴⁾ (pomodoro-fiordilatte-4 formaggi -origano) (tomato- mozzarella- four cheese)	9.00€
San daniele ⁽⁴⁻⁵⁾ (pomodoro-fiordilatte-prosciutto crudo s daniele-origano) (tomato-mozzarella-prosciutto daniele s)	12.00€
Gorgonzola e speck ⁽⁴⁻⁵⁾ (pomodoro-fiordilatte-gorgonzola-speck-origano) (tomato-mozzarella-gorgonzola-bacon)	9.00€
Diavola ⁽⁴⁻⁵⁾ (pomodoro-fiordilatte-salame piccante-origano) (tomato-mozzarella-hot salame)	9.00€
Quattro stagioni ⁽⁴⁻⁵⁻¹²⁻¹⁴⁾ (pomodo-fiordilatte- prosciutto cotto-funghi-carciofi-olive-capperi-origano) (tomato-mozzarella- ham-mushroom-artichoke-olive-caper)	9.00€
Wustel ⁽⁴⁻⁵⁾ (pomodoro-fiordilatte-wustel-origano) (tomato-mozzarella-wustel)	7.00€
Nico ⁽⁴⁻⁵⁻⁹⁻¹²⁾ (pomodoro-fiordilatte-carciofi-tonno-capperi-rucola-grana-origano) (tomato-mozzarella-artichoke-tuna-caper-rocket-grain)	9.00€

N°(tra parentesi elenco allergeni) -(list of allergens)

***I piatti contrassegnati possono essere lavorati con prodotti surgelati in caso di non disponibilità del fresco**

* The marked dishes can be worked with products frozen in case of not availability of the coolness

Ristorante La mia Terra
C/da Impalata 309 70043 Monopoli (BA) Tel / Fax 080/690.09.69

Ristorante Pizzeria *La mia terra*

Pizza solo a Cena

Pizza only for Dinner

Pizze

Gamberetti ^{*(2-4-5-14)} (pomodoro-fiordilatte-insalata-gamberetti*-salsa rosa-origano) (tomato-mozzarella-salad-shrimp-cocktail sauce)	9.00€
Carpaccio ^{*(4-5)} (pomodoro-fiordilatte-carpaccio* di manzo-rucola-grana-origano) (tomato-mozzarella-beef carpaccio-rocket-grana)	9.00€
Bresaola ⁽⁴⁻⁵⁾ (pomodoro-fiordilatte-bresaola-rucola-grana-origano) (tomato-mozzarella-bresaola-rocket-grana)	10.00€
Maison rouge ⁽⁴⁻⁵⁾ (pomodoro-fiordilatte-gorgonzola-salame dolce-radicchio-origano) (tomato-mozzarella-gorgonzola-sweet salami-red salade)	9.00€
Fumè ⁽⁴⁻⁵⁾ (pomodoro-fiordilatte-scamorza affumicata-speck-origano) (tomato-mozzarella-smoked-bacon)	9.00€
Diabolik ⁽⁴⁻⁵⁻¹²⁾ (pomodoro -fiordilatte-salame piccante-cipolla rossa-tonno-origano) (fresh tomato-mozzarella-cheese-rocket-red salade)	9.00€
Ortolana ⁽⁴⁻⁵⁾ (pomodoro-fiordilatte-verdure grigliate-origano) (tomato-mozzarella-grilled vegetables)	9.00€
Messicana ⁽⁴⁻⁵⁾ (pomodoro-fiordilatte-salsiccia-salame piccante-origano) (tomato-mozzarella-sausage-hot salami)	9.00€
Porcini Zampina e Grana ⁽⁴⁻⁵⁾ (pomodoro-fiordilatte-salsiccia-porcini -grana-origano) (souce- mozzarella-mushrooms-sausage-grana cheese)	11.00€

N°(tra parentesi elenco allergeni) -(list of allergens)

**I piatti contrassegnati possono essere lavorati con prodotti surgelati in caso di non disponibilità del fresco*

** The marked dishes can be worked with products frozen in case of not availability of the coolness*

Ristorante Pizzeria *La mia terra*

Pizza solo a Cena

Pizza only for Dinner

Pizze Bianche e Cicci

Bufala ⁽⁴⁻⁵⁾ (pomodoro fresco-bufala-basilico-origano) (fresh tomato-basil-buffalo-oregano)	10.00€
Estiva ⁽⁴⁻⁵⁾ (pomodoro fresco-fiordilatte-philadelphia-rucola-cacio-origano) (fresh tomato-mozzarella-philadelphia-rocket-cheese)	9.00€
Francesca ⁽³⁻⁴⁻⁵⁾ (-fiordilatte-pestodi pistacchio-mortadella-stracciatella-origano) (mozzarella-pesto pistachios-mortadella-stracciatella)	11.00€
Cristina ⁽⁴⁻⁵⁾ (fiordilatte-norcia-datterino giallo-provola-basilico-origano) (mozzarella-fresh tomato yellow-cheese provola-basil)	11.00€
Davide ⁽⁴⁻⁵⁾ (bianca-fiordilatte-capocollo di martina-zucchina poverella- burrata-origano) (no souce-mozzarella-pork ham-zucchini and cheese burrata)	11.00€
Gianleo ⁽²⁻³⁻⁴⁻⁵⁾ (bianca-fiordilatte-pesto-gamberetti*-pistacchio-origano) (no souce -mozzarella-pesto-shrimp-pistachios)	11.00€
Limone ⁽⁴⁻⁵⁾ (fiordilatte-insalata- prosciutto cotto-origano) (no souce- fresh mozzarella-salad- ham)	9.00€
Kiko ⁽⁴⁻⁵⁾ (fiordilatte-scamorza affumi-burrata-salsiccia-speck-origano) (no souce-mozzarella burrata-smoked-bacon-sausage-)	11.00€
Ciccio completo ⁽⁴⁻⁵⁾ (ciccio-pomodoro fresco-fiordilatte-rucola-prosciutto crudo-origano) (no souce- fresh tomato-mozzarella-rocket-cured ham)	12.00€
Caprese ⁽⁴⁻⁵⁾ (pomodoro fresco-fiordilatte-rucola-origano) (fresh tomato-mozzarella-rocket)	9.00€
Crudaiola ⁽⁴⁻⁵⁾ (ciccio-pomodoro fresco-fiordilatte-rucola-origano) (no souce-fresh tomato-mozzarella-rocket)	9.00€
Caciotta ⁽⁴⁻⁵⁾ (pomodoro fresco-fiordilatte-rucola-radicchio-cacio-origano) (fresh tomato-mozzarella-cheese-rocket-red salade)	9.00€
Pizza Impasto senza Glutine (Pizza Gluten-Free)	14.00€

N°(tra parentesi elenco allergeni) -(list of allergens)

****I piatti contrassegnati possono essere lavorati con prodotti surgelati in caso di non disponibilità del fresco***

** The marked dishes can be worked with products frozen in case of not availability of the coolness*

Ristorante La mia Terra
C/da Impalata 309 70043 Monopoli (BA) Tel / Fax 080/690.09.69

Ristorante Pizzeria La mia terra

Bevande

Acqua San Benedetto Naturale o Frizzante	2.00€
Coca Cola/Fanta/Sprite /Coca Zero 0.33	3.00€
Vino alla Spina Rosato o Bianco Frizzante 1Litro	10.00€
Coca Cola/Fanta da 1L	5.00€
Vino Rosso Locale Primitivo Bott 0.70cl	9.00€
Calice Vino Rosso Primitivo Locale o Rosè o Bianco Frizzante	6.00€

Le Nostre Birre

Birra Artigianale Almond 0.75cl	14.00€
(Farrotta 5.6%, Blanche 4.5%, Gran cru 7%)	
Birra Peroni Nastro Azzurro 0.62cl	5.00€
Birra Castello 0.66cl	4.00€
Birra Heineken 0.66cl	5.00€
Birra Heineken o Nastro 0.33cl	3.00€
Birra Ichnusa non filtrata 33cl	4.00€
Birra Ichnusa non filtrata 50cl	5.00€
Birra Zero Alcol/Birra Gluteen free	5.00€

Bar

Caffè	1.50€
Cappuccino	3.00€
Amaro	3.50€
Rum	8.00€
Whisky	8.00€
Grappa	6.00€