

PIZZE

ACCIUGA 1 4 7

Pomodoro San Marzano DOP, origano selvatico, fior di capperi, mozzarella di bufala e acciughe Don Tonino in olio extra vergine d'oliva.

€ 18,00

ANCHOVY 1 4 7

Tomato San Marzano DOP (Protected Designation of Origin), wild oregano, caper berries, bufala mozzarella, anchovies 'Don Tonino' in extra virgin olive oil

GAMBERI 1 2

Base croccante, gamberi mazzancolle*, zucchina, limone, e.v.o.

€ 18,00

PRAWNS 1 2

Crispy pizza, mazzancolle shrimps*, zucchini, lemon zest, extra virgin olive oil

TONNETTO E BUFALA 1 4 7

Pomodoro San Marzano DOP, bufala, filetto di tonnetto pugliese in olio, cipolla rossa di Acquaviva, fiore di capperi

€ 18,00

TUNA AND BUFFALO MOZZARELLA 1 4 7

Tomato San Marzano DOP (Protected Designation of Origin), Bufala mozzarella from Campania, Apulian tuna in oil, red onion from Acquaviva, caper berries

POLPO E PATATE 1 4 7

Fiordilatte, patate, polpo*, pesto di basilico, e.v.o.

€ 18,00

OCTOPUS AND POTATOES 1 4 7

Fiordilatte mozzarella, potatoes, octopus tentacle*, basil pesto, extra virgin olive oil

DEL GIORNO 1

La pizza del giorno sarà realizzata con ingredienti selezionati dal maestro pizzaiolo e comunicata sulla lavagna

€ 20,00

TODAY'S SPECIAL 1

Our master pizzaiolo will choose for you the best ingredients. Look at the blackboard

Pizze a lievito mare

Chiedete ai nostri ragazzi, saranno felici di raccontarvi la vera storia della nostra pizza

Sea yeast pizza

Our staff will be happy to tell you the true story of our pizza

Il nostro impasto è realizzato esclusivamente con farina "0" biologica, lievito e acqua di mare certificata e viene lasciato lievitare per almeno 48h. L'acqua di mare con i suoi 78 minerali naturali, migliora la lievitazione, rafforza il sapore della farina e riduce l'utilizzo del lievito.

The base is a simple dough made exclusively of organic flour "0", yeast and certified seawater and left to rise for 48 hours.

The sea water with its 78 natural minerals improves the dough rising, making the flavor of the flour stronger and reducing the use of yeast.

ALLERGENI | ALLERGENS

- | | | |
|---|---------------------------|--|
| 1 Cereali cont. glutine Cereals cont. gluten | 6 Soia Soybeans | 11 Semi di sesamo Sesame seeds |
| 2 Crostacei Crustaceans | 7 Latte Milk | 12 Anidride solforosa e solfiti Sulphur dioxide and sulphites |
| 3 Uova Eggs | 8 Frutta a guscio Nuts | 13 Lupini Lupin |
| 4 Pesce Fish | 9 Sedano Celery | 14 Molluschi Molluscs |
| 5 Arachidi Peanuts | 10 Senape Mustard | |

*Alcuni ingredienti dei nostri piatti potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria.

Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Riscoprite la gioia di stare insieme:
scegliete le Vostre pizze preferite e condividete!
Rediscover the pleasures of conviviality:
choose your pizzas and share them.

Coperto terrazza € 5.00

Coperto spiaggia € 10.00



agavibeach@gmail.com

AGAVI

BEACH

...esperienza pizza vista mare

...pizza experience

- MENU -

ANTIPASTI

Appetizers

TONNO ROSSO SCOTTATO 4

Tonno rosso del mediterraneo* "Bluefin" scottato c.a. 150 g
€ 30,00

TATAKI TUNA 4

Seared 'Bluefin' tuna from the Mediterranean Sea*

OSTRICHE GILLARDEAU n. 3 pezzi 4

€ 18,00

GILLARDEAU OYSTERS 3 pieces 4

CRUDO DI RICCIOLA 4

Carpaccio di ricciola*, olio, limone, pomodorini semi secchi
€ 18,00

KING FISH 4

Ricciola carpaccio*, extra virgin olive oil, lemon, semi dry tomatoes

CATALANA DI GAMBERO 2 4

Cipolla, pomodori, patate, cocomero. gamberi*, e.v.o., aceto
€ 18,00

PRAWNS CATALANA 2 4

Onion, tomatoes, potatoes, cucumber, prawns*,
extra virgin olive oil, vinegar

POLPO E MELANZANA 4

Tentacolo di polpo*, melanzana, menta, e.v.o.
€ 18,00

OCTOPUS AND AUBERGINE 4

Octopus tentacle*, aubergine, mint leaves, extra virgin olive oil

MOZZARELLA E ACCIUGHE 4 7

Mozzarella, acciughe, e.v.o.
€ 18,00

MOZZARELLA AND ANCHOVIES 4 7

Mozzarella, anchovies, extra virgin olive oil

ANTIPASTI

Appetizers

VENTRESCA DI TONNO CON POMODORI 4

Ventresca di tonnetto pugliese in olio, insalata di pomodori
€ 18,00

TUNA BELLY AND TOMATOES SALAD 4

Apulian tuna belly in olive oil, tomato salad

PANPIZZA E HUMMUS 1 8 11

Pizza, hummus di ceci bianchi di Zollino, e.v.o.
€ 15,00

PANPIZZA AND HUMMUS 1 8 11

Pizza bread, hummus made of white chickpeas
from Zollino, olive oil

INSALATA ESTIVA CON FRISELLA 1

Patate, cocomero, frisella, cipolla rossa di Acquaviva, pomodoro, e.v.o.
€ 15,00

SUMMER SALAD WITH FRISELLA 1

Potatoes, cucumber, frisella, red onion from Acquaviva, tomato,
extra virgin olive oil

INSALATA DI POMODORI

€ 12,00

TOMATO SALAD



FRUTTA DI STAGIONE

€ 6,00

FRESH FRUIT

DESSERT DEL GIORNO 1 7

€ 6,00

DESSERT OF THE DAY 1 7

PIZZE

FIORDILATTE 1 7

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte pugliese
e basilico fresco
€ 15,00

FIORDILATTE 1 7

Tomato San Marzano DOP (Protected Designation of Origin),
Apulian mozzarella fiordilatte and basil

BUFALA 1 7

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella bufala campana
e basilico fresco
€ 16,00

BUFFALO 1 7

Tomato San Marzano DOP (Protected Designation of Origin),
Bufala mozzarella from Campania and fresh basil

POMODORO GIALLO 1 7

Mozzarella fiordilatte, pomodori datterini gialli
in acqua di mare, cacio ricotta di masseria e pepe nero
€ 17,00

YELLOW TOMATO 1 7

Fiordilatte mozzarella, yellow 'datterini' tomatoes in seawater,
cacioricotta cheese and black pepper

CAPOCOLLO 1 7 12

Mozzarella fior di latte pugliese, pomodori datterini rossi
in acqua di mare, burrata pugliese e capocollo di Martina Franca
€ 18,00

CAPOCOLLO HAM 1 7 12

Apulian fiordilatte mozzarella, red 'datterini' tomatoes
in seawater, Apulian burrata and capocollo from Martina Franca

ORTO 1 7

Mozzarella fior di latte, verdure di stagione, basilico fresco,
olio extra vergine d'oliva.
€ 16,00

VEGETABLE 1 7

Fior di latte mozzarella, vegetables in season, fresh basil,
extra virgin olive oil