

# PIZZE

## VEGETABLE 1 7

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

€ 16,00

## 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

€ 18,00

## 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

€ 18,00

## 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

€ 18,00

## PIZZA DEL GIORNO 1

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

€ 16,00

## TODAY'S SPECIAL PIZZA 1

Our master pizzaiolo will choose for you the best ingredients.

Look at the blackboard

€ 16,00

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

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 € 3.00

Coperto spiaggia € 10.00



agavibeach@gmail.com

# AGAVI

BEACH

...esperienza pizza vista mare

...pizza experience

- M E N Ù -

## ANTIPASTI

Appetizers

### 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  
€ 15,00

### BURRATA E ACCIUGHE 4 7

Burrata, acciughe, e.v.o.  
€ 18,00

### BURRATA AND ANCHOVIES 4 7

Burrata, anchovies, extra virgin olive oil  
€ 18,00

### CAPRESE DI BUFALA 7

Mozzarella bufala campana, pomodoro, e.v.o.  
€ 15,00

### BUFFALO CAPRESE SALAD 7

Bufala mozzarella from Campania, tomato, extra virgin olive oil  
€ 15,00

### FRISA E INSALATONA PUGLIESE 1

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

### APULIAN SALAD WITH FRISA 1

Potatoes, cucumber, frisella, red onion from Acquaviva, tomato,  
extra virgin olive oil  
€ 15,00

## ANTIPASTI

Appetizers

### 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  
€ 18,00

### VERDURE AL FORNO

€ 15,00

### BAKED VEGETABLES

€ 15,00



### FRUTTA DI STAGIONE

€ 6,00

### FRESH FRUIT

€ 6,00

### DESSERT DEL GIORNO 1 7

€ 6,00

### DESSERT OF THE DAY 1 7

€ 6,00

## 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  
€ 15,00

### BUFALA 1 7

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella bufala campana  
e basilico fresco  
€ 17,00

### BUFFALO 1 7

Tomato San Marzano DOP (Protected Designation of Origin),  
Bufala mozzarella from Campania and fresh basil  
€ 17,00

### 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  
€ 17,00

### 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  
€ 18,00

### ORTO 1 7

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