




PIZZERIA - SFILATINERIA

 Terra del Sol Pizzeria Gallipoli

 pizzeriaterradelsol

 @pizzeriaterradelsol



Wi Fi

HOTSPOT

PW: TerradelSol2020



PIZZE

STANDARD | PICCOLA

Margherita pomodoro, mozzarella	5.5	3.5
Calzone pomodoro, mozzarella	7	
Prosciutto cotto pomodoro, mozzarella, cotto	6.5	4.5
Wurstel pomodoro, mozzarella, wurstel	6.5	4.5
Patapizza pomodoro, mozzarella, patatine fritte	6.5	4.5
Funghi pomodoro, mozzarella, funghi	6.5	4.5
Diauvola pomodoro, mozz, salame piccante	6.5	4.5
Carciofi pomodoro, mozzarella, carciofi	7	4.5
Tonno pomodoro, mozzarella, tonno	7	5
Napoli pomodoro, mozz, acciughe, capperi	7	5
Cotto e funghi pomodoro, mozzarella, cotto, funghi	7	5
Wurstel e patatine pom, mozzarella, wurstel, patatine fritte	7.5	5
Tonno e cipolla pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla	7.5	5
Quattro stagioni pom, mozz, olive, funghi, carciofi, cotto	7.5	5

STANDARD | PICCOLA

Capricciosa pomodoro, mozzarella, olive, funghi, prosciutto, salame piccante, carciofi	7.5	5
Quattro formaggi pom, mozz, gorgonzola, emmental, fontina	7.5	5
Speck e provola pomodoro, mozzarella, speck, provola	8	5.5
Contadina pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni, funghi, zucchine	8	5.5
Alba pom, mozz, prosciutto crudo, grana, rucola	8	5.5
Deliziosa pom, mozz, mascarpone, speck, peperoni	8.5	6
Zingara pom, mozz, tonno, olive nere, capperi, cipolla	8.5	6
Porcini pomodoro, mozzarella, funghi porcini	9	6.5
Bufala pomodoro, mozzarella di bufala, basilico	9	6.5
Frutti di mare pomodoro, mozzarella, frutti di mare°	12	

PIZZE BIANCHE

STANDARD | PICCOLA

Primavera mozzarella, pomodorini freschi, rucola	7.5	5
Fumè mozz, pancetta, scamorza affumicata	8	5.5
Biancaneve mozz, pomodorini, stracchino, rucola	8	6
Malibù mozzarella, cotto, funghi porcini, grana	9	6
Norvegese mozzarella, salmone, porcini, panna	9	6
Friarielli mozzarella, salsiccia, friarielli, olive nere	9	6
Romagnola mozz, cotto, stracchino, granella pistacchi	9	6



PIZZE GOURMET

con ingredienti firmati



STANDARD | PICCOLA



Guancia a guancia

11

7

mozzarella, crema di carciofi, guanciale,
crema di pecorino



Salentina

11

7

pom, mozz, pomodori "schiattarisciati", tonno,
acciughe, capperi, olive leccine denocciolate



Montanara

11

7

pom, mozz, speck, porcini, crema pecorino



Cacio e Pepe

11 7

mozzarella, guanciale, chips di patate,
crema di cacio e pepe, rosmarino



Tartufata

11 7

mozzarella, crema tartufata, panna,
porcini, salsiccia



Valle d'Itria

11 7

pom, mozzarella, stracciatella, pomodoro
"pizzutello", capocollo di Martina Franca



Prataioli e pecorino

11 7

pomodoro, mozzarella, guanciale, funghi
prataioli trifolati, crema di pecorino



Carbonara

11

7

mozzarella, crema di carbonara,
guanciale, crema di pecorino



Favolosa

12

8

mozz, datterino giallo, funghi misti, chips
di zucchine, carpaccio di tartufo nero estivo



Terra del Sol

12

8

provola di bufala affumicata,
datterino giallo, listarelle di speck

- **Impasti speciali: integrale / 5 cereali** + 1.5
- **Mozzarella senza lattosio** + 1.5

SFILATINI



Ghost	7
pomodoro, mozzarella, cotto, maionese, insalata	
Goloso	7
würstel, patatine fritte, ketchup, maionese	
Semplice	7
pomodoro, mozzarella, crudo, insalata	
Arabesco	7
pomodoro, svizzero, speck, rucola, maionese	
Gustoso	7
pom, porchetta romana, formaggio, rucola, maionese	
Drago	7
salame picc, scamorza affumicata, insalata, maionese	
Olimpico	8
pomodoro, bresaola, grana, rucola, olio	
Vegetariano	8
pom, mozzarella, melanzane, peperoni, zucchine, rucola	
Amadeus	8
hamburger, formaggio, insalata, ketchup, maionese	
Tirolese	8
speck, brie, patè di olive nere, rucola	
Messicano	8
salsiccia picc, formaggio, insalata, maionese, ketchup	
Oregon	8
salsiccia dolce, formaggio, insalata, maionese, ketchup	

Aggiunta di patatine: + 0.5

PUCCE

Italia	7.5
cotto, stracchino, pomodoro, rucola	
Gallipolina	8
tonno, melanzane, capperi, olio evo, pomodorini	
Regina	8.5
prosciutto crudo, bufala, rucola, crema carciofi	
Napulè	8.5
friarielli, salsiccia, provola	
Terra del sol	9
pezzetti di cavallo alla pizzaiola	

FRITTI

“fatti da noi”

Panzarotti crocchette di patate (10 pz)	6
Chips* cacio e pepe	7
Polpette di carne (10 pz)	6
Arancini di riso (10 pz)	6
Polpette di melanzane (10 pz)	6
Fritto Mix (12 pz: panzarotti, polpette di carne, polpette di melanzane, arancini)	7.5
Patatine fritte	
- porzione piccola	4
- porzione media	5.5
- porzione grande	7
Fritto Mix di verdure pastellate*	7
Antipasto misto della casa (x2)	15

Aggiunta di salse: + 1

INSALATE

Leggera	7.5
insalata mista, iceberg, carote, pomodori, mais	
Caprese	8.5
pomodori, mozzarella fiordilatte, origano, basilico	
Mare e Terra	8.5
insalata verde, rucola, pomodori, funghetti sott'olio, olive verdi denocciolate, tonno, melanzane sott'olio	
Valtellina	8.5
insalata verde, bresaola, grana, funghetti sott'olio, carote, mais	
Campagnola	8.5
speck, scamorza, funghi trifolati, pomodori secchi, rucola, insalata verde	
Parma	8.5
prosc. crudo, mozzarella fiordilatte, insalata verde, pomodorini, rucola, mais	

Pezzetti di cavallo alla pizzaiola (porzione) 10

° Prodotto fresco abbattuto.

* Prodotto surgelato.

Variazioni ai menu potrebbero comportare una variazione sui prezzi.

Eventuali allergie o intolleranze alimentari devono essere comunicate anticipatamente al personale.

BEVANDE

Bibite

coca cola, cola zero, fanta, tè limone/pesca	2.5
Acqua 0,5 lt naturale / frizzante	1
Vino 0,375 lt bianco, rosato, rosso primitivo	7
Vino 0,75 lt bianco, rosato, rosso primitivo	13
Prosecco 0,75 lt	15

DRINK ALCOLICI / ANALCOLICI

Vodka tonic / lemon	5
Gin tonic / lemon	5
Spritz aperol / campari	5
Schweppes lemon / tonic	4
Cocktail Sanpellegrino	4



PER FINIRE IN DOLCEZZA

...



Caffè	1.5
Caffè decaffeinato	1.5
Limoncello	2.5
Amaro	2.5
Grappa	3
Spumoni artigianali	5
- MANDORLA E FICHI	
- CUPETA	
- NOCCIOLA E PISTACCHIO	
<i>Aggiunta di San Marzano + 0,50</i>	
Tartufo bianco / nero	5
Panna cotta	5
- CARAMELLO	
- CIOCCOLATO	
- FRUTTI DI BOSCO	
- FRAGOLA	
Semifreddo al mascarpone	5
con nutella e biscotto	
Soufflè	5
- CIOCCOLATO	
- PISTACCHIO	
- CIOCCOLATO BIANCO	
Millefoglie con crema pasticcera e frutta di stagione	5
Tiramisù	5
Sorbetto al limone	3.5



Beer list

Terra
del Sol

LE CLASSICHE

Nastro Azzurro 33 cl	2.5
Beck's 33 cl	3.5
Tennent's 33 cl	4
Ceres 33 cl	4
Nastro Azzurro 66 cl	4
Ichnusa non filtrata 50 cl	5
Panachè	5

LE ARTIGIANALI DEL SALENTO



Fresca 50 cl - € 7

COLORE: Chiara opalescente / *COLOUR: Bright opalescent*

GRAD. ALC.: 4% / *ALCOHOL VOLUM: 4%*

FERMENTAZIONE: Alta / *FERMENTATION: Top*

Fresca richiama le birre bianche di frumento, con schiuma compatta e cremosa, colore opalescente e profumi intensi, dona al palato una freschezza naturale.

Fresca reminds of the wheat, pale ales, with a compact and creamy head, an opalescent color and an intense smell, emanates a natural freshness.



Nuda & Cruda 50 cl - € 7

COLORE: Dorata carico / *COLOUR: Gold*

GRAD. ALC.: 4,5% / *ALCOHOL VOLUM: 4,5%*

FERMENTAZIONE: Bassa / *FERMENTATION: Bottom*

Una birra colore dorato in stile Pils Boema, leggera dal gusto pulito, da assaporare - suggeriamo - possibilmente in silenzio, per gustare una birra unica al mondo.

A golden Bohemian Pils style beer, light and with a clean taste. Enjoy it in silence and focus all of you senses on this unique experience.



Agricola 50 cl - € 7

COLORE: Chiara / *COLOUR: Light gold*

GRAD. ALC.: 5% / *ALCOHOL VOLUM: 5%*

FERMENTAZIONE: Bassa / *FERMENTATION: Bottom*

Birra di colore oro chiaro in stile Lager in bassa fermentazione. Bianca schiuma compatta, corpo rotondo e amaro ben bilanciato. Ideale per qualsiasi momento della giornata.

A lager-style, bottom fermented beer with a light golden color. Characterized by a white, compact head with a round body and a well-balanced bitterness. It's always perfect!



Agricola Ambrata 50 cl - € 7

COLORE: Ambrata carica / *COLOUR: Amber*

GRAD. ALC.: 6,5% / *ALCOHOL VOLUM: 6,5%*

FERMENTAZIONE: Bassa / *FERMENTATION: Bottom*

Birra di origine tedesca con pronunciati toni maltati. Il colore va dall'ambrato carico al ramato scuro. Caratterizzata da note di crosta di pane, caramello e frutta secca, prugna sul finale. Strutturata ma al contempo facile da bere.

Beer of German origin with pronounced malt tones. The color ranges from deep amber to dark cooper. Characterized by notes of bread crust, caramel and dried fruit, plum on the finish. A structured but at the same time easy to drink beer



Agricola Keller 50 cl - € 8

COLORE: Chiara velato / *COLOUR: Bright*

GRAD. ALC.: 5% / *ALCOHOL VOLUM: 5%*

FERMENTAZIONE: Bassa / *FERMENTATION: Bottom*

Di colore chiaro velato in stile Lager in bassa fermentazione, è una birra da cantina, prelevata direttamente dal tank e che conserva le proprietà del lievito ancora vivo. Ha schiuma bianca compatta, corpo rotondo, amaro ben bilanciato.

Sheer-light color, Lager style, low fermentation. It's a cellar type of beer, taken directly from the tank, it keeps the properties of the yeast which is still alive. It has a white and compact foam, round body, well balanced bitterness.



LE ARTIGIANALI DEL SALENTO



Calender

Janca (Weiss) 50 cl - € 10 / 75 cl - € 12

COLORE: Dorata opalescente / COLOUR: Gold opalescent

GRAD. ALC.: 4,8% / ALCOHOL VOLUM: 4,8%

FERMENTAZIONE: Alta / FERMENTATION: Top

Una birra colore oro opalescente con schiuma abbondante e compatta. Gusto equilibrato e rinfrescante, soffice in bocca, amaro appena percettibile, con finale secco e asciutto.

A beer with gold-opalescent color with abundant and compact foam. Well balanced taste and refreshing, soft to the taste, with hardly any bitterness. It has a dry final.



Anemos (Kölsch) 75 cl - € 12

COLORE: Dorata opalescente / COLOUR: Gold opalescent

GRAD. ALC.: 5% / ALCOHOL VOLUM: 5%

FERMENTAZIONE: Alta / FERMENTATION: Top

Colore dorato pallido/opalescente, con schiuma bianca, delicata e mediamente persistente. Piacevole e delicato aroma di frutta, con tenui sentori floreali e speziati, gusto secco, fresco e moderatamente amaro.

Pallid/opalescent-gold color, with white foam, delicate and moderately persistent. Delicate and pleasant fruit arome, with a light floreal and spicy hint. Taste is dry, fresh and moderately bitter.



Primitiva (IGA) 33 cl - € 6.5 / 75 cl - € 12

COLORE: Rossa ambrata / COLOUR: Amber red

GRAD. ALC.: 6,5% / ALCOHOL VOLUM: 6,5%

FERMENTAZIONE: Alta / FERMENTATION: Top

Di colore rosso ambrato, con schiuma abbondante di media persistenza, questa birra ha un piacevole e delicato gusto di luppolo, con tenui sentori di dolce mosto d'uva primitivo.

Red amber color with abundant and moderately persistent foam. This beer has a pleasant and delicate hop taste with a light primitivo grape must hint.





PIZZERIA - SFILATINERIA

 Terra del Sol Pizzeria Gallipoli

 pizzeriaterradelsol

 @pizzeriaterradelsol



Wi Fi

HOTSPOT

PW: TerradelSol2020



PIZZE

REGULAR | SMALL

Margherita tomato, mozzarella	5.5	3.5
Calzone tomato, mozzarella	7	
Prosciutto cotto tomato, mozzarella, ham	6.5	4.5
Wurstel tomato, mozzarella, wurstel	6.5	4.5
Patapizza tomato, mozzarella, french fries	6.5	4.5
Funghi tomato, mozzarella, mushrooms	6.5	4.5
Diavola tomato, mozzarella, pepperoni	6.5	4.5
Carciofi tomato, mozzarella, artichokes	7	4.5
Tonno tomato, mozzarella, tuna	7	5
Napoli tomato, mozzarella, anchovies, capers	7	5
Cotto e funghi tomato, mozzarella, ham, mushrooms	7	5
Wurstel e patatine tomato, mozzarella, wurstel, french fries	7.5	5
Tonno e cipolla tomato, mozzarella, tuna, onion	7.5	5
Quattro stagioni tom, mozz, olives, mushrooms, artichokes, ham	7.5	5

REGULAR | SMALL

Capricciosa tomato, mozzarella, olives, mushrooms, ham, pepperoni, artichokes	7.5	5
Quattro formaggi (four cheeses) tom, mozz, gorgonzola, emmental, fontina	7.5	5
Speck e provola tomato, mozzarella, speck, provola cheese	8	5.5
Contadina tomato, mozzarella, aubergines peppers, mushrooms, zucchini	8	5.5
Alba tom, mozz, cured ham, grana cheese, rocket	8	5.5
Deliziosa tom, mozz, mascarpone, speck, peppers	8.5	6
Zingara tom, mozz, tuna, black olives, capers, onion	8.5	6
Porcini tomato, mozzarella, mushrooms	9	6.5
Bufala tomato, buffalo mozzarella, basil	9	6.5
Frutti di mare tomato, mozzarella, seafood°	12	

PIZZE BIANCHE

REGULAR | SMALL

Primavera

mozzarella, pomodorini freschi, rucola

7.5

5

Fumè

mozz, pancetta, scamorza affumicata

8

5.5

Biancaneve

mozz, pomodorini, stracchino, rucola

8

6

Malibù

mozzarella, cotto, funghi porcini, grana

9

6

Norvegese

mozzarella, salmone, porcini, panna

9

6

Friarielli

mozzarella, salsiccia, friarielli, olive nere

9

6

Romagnola

mozz, cotto, stracchino, granella pistacchi

9

6



PIZZE GOURMET

con ingredienti firmati



REGULAR | SMALL



Guancia a guancia

mozzarella, artichokes cream,
jowl bacon, pecorino cheese cream

11

7



Salentina

tom, mozzarella, sautéed tomatoes, tuna,
anchovies, capers, black olives without pit

11

7



Montanara

tomato, mozzarella, speck, porcino
mushrooms, pecorino cheese cream

11

7



Cacio e Pepe

11 7

mozzarella, guanciale, chips,
cheese and pepper sauce, rosemary



Tartufata

11 7

mozzarella, truffle cream, cream,
porcino mushrooms, sausage



Valle d'Itria

11 7

tom, mozz, stracciatella cheese, "pizzutello"
tomatoes, capocollo Martina Franca



Prataioli e pecorino

11 7

tomato, mozzarella, jowl bacon, cooked
field mushrooms, pecorino cheese cream

REGULAR | SMALL



Carbonara

11

7

mozzarella, carbonara cream,
jowl bacon, pecorino cheese cream



Favolosa

12

8

mozz, yellow tomatoes, mixed mushrooms,
zucchini chips, black truffle carpaccio



Terra del Sol

12

8

smoked buffalo cheese, speck,
yellow cherry tomatoes

- **Special doughes: whole / 5 cereals** + 1.5
- **Lactose free mozzarella chees** + 1.5

SFILATINI

"sandwiches"



Ghost	7
tomato, mozzarella, ham, mayonnaise, salad	
Goloso	7
würstel, french fries, ketchup, mayonnaise	
Semplice	7
tomato, mozzarella, cured ham, salad	
Arabesco	7
tomato, svizzero cheese, speck, rocket, mayo	
Gustoso	7
tomato, porchetta romana, cheese, rocket, mayo	
Drago	7
pepperoni, smoked scamorza cheese, salad, mayo	
Olimpico	8
tomato, bresaola, grana cheese, rocket, olive oil	
Vegetariano	8
tomato, mozzarella, aubergines, peppers, zucchini, rocket	
Amadeus	8
hamburger, cheese, salad, ketchup, mayonnaise	
Tirolese	8
speck, brie cheese, black olives cream, rocket	
Messicano	8
spicy sausage, cheese, salad, mayonnaise, ketchup	
Oregon	8
sausage, cheese, salad, mayonnaise, ketchup	

With french fries: + 0.5

PUCCE

"typical sandwiches"

Italia	7.5
ham, stracchino cheese, tomato, rocket	
Gallipolina	8
tuna, aubergines, capers, olive oil, cherry tomatoes	
Regina	8.5
cured ham, buffalo mozzarella, rocket, artichokes cream	
Napulè	8.5
turnip greens, sausage, provola cheese	
Terra del sol	9
pizzaiola horsemeat strips	

FRIED FOOD

"homemade"

Panzarotti potato croquettes (10 pcs)	6
Cheese and pepper chips	7
Meatballs (10 pcs)	6
Aubergine balls (10 pcs)	6
Rice balls (10 pcs)	6
Mixed fried food (12 pcs)	7
French fries*	
- small	4
- regular	5.5
- maxi	7
Battered vegetables	7
Mix of starters (x 2)	15



SALADS

Leggera	7.5
mixed salad, iceberg lettuce, carrots, tomatoes, corn	
Caprese	8.5
tomatoes, mozzarella, oregano, basil	
Mare e Terra	8.5
green salad, rocket, tomatoes, mushrooms in oil, green olives without pit, tuna, aubergines in oil	
Valtellina	8.5
green salad, bresaola, grana, mushrooms in oil, carrots, corn	
Campagnola	8.5
speck, scamorza cheese, cooked mushrooms, dried tomatoes, rocket, green salad	
Parma	8.5
dry cured ham, mozzarella, green salad, cherry tomatoes, rocket, corn	

Pizzaiola horsemeat strips (one portion) 10

° Flash frozen product.

** Frozen product.*

Menu variations may cause price changes.

Please alert the waiting staff in advance about any food allergies.

Menu variations may cause price changes.

Please alert the waiting staff in advance about any food allergies.

Cover € 1.5

DRINKS

Bottles coca cola, cola zero, fanta, tè lemon/peach	2.5
Water 0,5 lt still / sparkling	1
Wine 0,375 lt white, rosè, red primitivo	7
Wine 0,75 lt white, rosè, red primitivo	13
Prosecco wine 0,75 lt	15
Coffee	1.5

ALCOHOLIC / ANALCOHOLIC DRINKS

Vodka tonic / lemon	5
Gin tonic / lemon	5
Spritz aperol / campari	5
Schweppes lemon / tonic	4
Cocktail Sanpellegrino	4