





Coppe gelato

Ice cream bowls

***Dubito che ci sia
al mondo una sorpresa
più sconvolgente della prima
volta che assaggi un gelato.***

Heywood Campbell Broun



Coppe gelato

Ice cream bowls

Coppa gelato Amalfi *Amalfi Bowl*

12

Gelato Amalfi e fiordilatte. Panna, crema di Limoncello, scaglie di cioccolato bianco, cialde.

Ice cream flavours Amalfi (lemon-flavoured cremino), fiordilatte. Cream, Limoncello cream, white chocolate chips, wafers.



Coppa gelato Bayles *Bayles Bowl*

12

Gelato al cioccolato, nocciola, fiordilatte. Panna, granella di nocciole, scaglie di cioccolato, Bayles, cialde.

Ice cream flavours chocolate, hazelnut, fiordilatte. Cream, hazelnut crumbs, chocolate chips, Bayles, wafers.



Coppa gelato San Marzano *San Marzano Bowl*

12

Gelato al San Marzano, cioccolato, Sapori di Puglia. Panna, granella di nocciole, topping al cioccolato, San Marzano, cialde.

Ice cream flavours San Marzano (bitter from the province of Taranto), chocolate, Sapori di Puglia (Toritto almond ice cream with almond crisp). Cream, hazelnut grains, chocolate topping, San Marzano, wafers.

Gusti secondo disponibilità giornaliera
According to the daily availability



Coppa gelato Biscottina 10

Biscottina Bowl

Gelato alle Macine, Pan di Stelle. Panna, scaglie di cioccolato, topping al cioccolato, biscotti, cialde.

Ice cream flavours: Macine biscuits, Pan di Stelle. Cream, chocolate chips, chocolate topping, biscuits, wafers.



Coppa gelato Caramel & Nuts 10

Caramel & Nuts Bowl

Gelato Marta's Spring, gelato alle arachidi. Panna, arachidi salate, biscotti, topping al caramello, cialde.

Ice cream flavours Marta's Spring (fiordilatte cream with biscuits and salted butter caramel), peanuts. Cream, salted peanuts, biscuits, caramel topping, wafers.



Coppa gelato Fichissima 10

Fichissima Bowl

Gelato al fiordilatte, cioccolato. Variegatura al fico, panna, topping al cioccolato, scaglie di cioccolato, cialde.

Ice cream flavours fiordilatte, chocolate. Fig variegation, cream, chocolate topping, chocolate chips, wafers.



Coppa gelato Fruit Ninja 10

Fruit Ninja Bowl

Gelato al fiordilatte, gelato alla frutta. Panna, topping alla fragola, frutta fresca di stagione, cialde.

Ice cream flavours fiordilatte, fruit. Cream, strawberry topping, fresh fruit in season, wafers.



Coppa gelato So Fresh! 10

So Fresh Bowl

Gelato alla menta, gelato alla liquirizia. Panna, Brancamenta, cialde.

Ice cream flavours mint, liquorice. Cream, Brancamenta, wafers.



Il Tempio di Martà 32

The temple of Martà

La fantasia del gelatiere racchiusa in una coppa da 20 palline di gelato per oltre un chilo e mezzo di dolcezza.

(consigliata per 2/3 persone)

The ice-cream maker's imagination packed into a bowl of 20 scoops of ice cream for over a kilo and a half of sweetness.

(recommended for 2/3 people)

Gusti secondo disponibilità giornaliera
According to the daily availability



A gusto tuo
As you like



A gusto tuo

As you like



Coppa gelato grande

12

Large Bowl

Otto palline di gelato, quattro gusti.

Eight scoops of ice cream, four flavours

Coppa gelato media

8.5

Medium Bowl

Sei palline di gelato, tre gusti a scelta.

Six scoops of ice cream, three flavours of your choice.

Coppa gelato piccola

6

Small Bowl

Quattro palline di gelato, due gusti a scelta

Four scoops of ice cream, two flavours of your choice.

Frappé

5

Milkshake

Due gusti di gelato, topping e panna

Two ice-cream flavours, topping and cream



Frozen Yogurt grande

6.5

Large Frozen Yogurt

Componi il tuo Frozen Yogurt scegliendo 3 variegature a tuo piacere.

Customise your Frozen Yoghurt by choosing 3 variegations to your liking.

Frozen Yogurt medio

4.5

Medium Frozen Yogurt

Componi il tuo Frozen Yogurt scegliendo 2 variegature a tuo piacere

Customise your Frozen Yoghurt by choosing 2 variegations to your liking.

Frozen Yogurt piccolo

3.5

Small Frozen Yogurt

Componi il tuo Frozen Yogurt scegliendo 2 variegature a tuo piacere

Customise your Frozen Yoghurt by choosing 2 variegations to your liking.

Gusti secondo disponibilità giornaliera
According to the daily availability



Bubble waffle

7

Componi il tuo bubble waffle preferito scegliendo una crema spalmabile, un gusto di gelato, un topping e una granella. Ogni Bubble waffle verrà servito con una guarnizione di panna e zucchero al velo.

Compose your favourite bubble waffle by choosing a spread, an ice cream flavour, a topping and a crumb. Each bubble waffle will be served with a topping of cream and icing sugar.



A gusto tuo
As you like

Brioscia 2 gusti

5

Brioche 2 flavours

Componi la "brioscia" scegliendo una crema spalmabile e due gusti di gelato

Compose the 'brioche' by choosing one spreadable cream and two flavours of ice cream.

Brioscia 3 gusti

6

Brioche 3 flavours

Componi la "brioscia" scegliendo una crema spalmabile e tre gusti di gelato.

Compose the 'brioche' by choosing one spreadable cream and three flavours of ice cream

Gusti secondo disponibilità giornaliera
According to the daily availability

Crêpe



Crêpe Bayles

7.5

Nutella, crema al cioccolato bianco, granella di nocciole, Bayles, panna, scaglie di cioccolato bianco, zucchero al velo

Creams Nutella, white chocolate. Hazelnut chips, Bayles, cream, white chocolate chips, icing sugar.

Crêpe San Marzano

7.5

Crema al cioccolato fondente, San Marzano, panna, topping, zucchero al velo

Cream dark chocolate. San Marzano, cream, topping, icing sugar

Crêpe Bacio Perugina

7.5

Crema al cioccolato fondente, Nutella, granella nocciole, topping al cioccolato bianco, panna, zucchero al velo

Creams Dark chocolate, Nutella. Hazelnut crumbs, white chocolate topping, cream, icing sugar.

Crêpe Fruttolosa

6.5

Crema pasticcera, frutta fresca di stagione, topping alla frutta, panna, zucchero al velo.

Pastry. Seasonal fresh fruit, fruit topping, cream, icing sugar

Gusti secondo disponibilità giornaliera
According to the daily availability

Crêpe Ciccolato Bianco

5

Crema al ciccolato bianco. Panna, zucchero a velo.

Cream white chocolate. Cream, icing sugar.

Crêpe Kinder Bueno White

6.5

Crema bueno, crema al cioccolato bianco, praline croccanti ai cioccolati, granella di nocciole, panna, Kinder Bueno White, zucchero al velo.

Creams bueno, white chocolate. Crunchy chocolate pralines, hazelnut crumbs, cream, Kinder Bueno White, icing sugar.

Crêpe Nutella

5

Nutella. Panna, zucchero a velo.

Cream Nutella. Cream, icing sugar.

Crêpe Pan di Stelle

6.5

Crema Pan di Stelle. Granella di nocciole, topping cioccolato bianco, biscotti Pan di Stelle, panna, zucchero al velo.

Cream Pan di Stelle. Hazelnut crumbs, white chocolate topping, Pan di Stelle biscuits, cream, icing sugar.

Crêpe Pasticciotto

6.5

Crema pasticceria. Amarene sciroppate, zucchero al velo.

Pastry. Black cherries in syrup, icing sugar.

Crêpe Pistacchiosa

7

Crema al pistacchio. Granella di pistacchio, topping al cioccolato bianco, cereali croccanti al cioccolato bianco, panna, zucchero al velo.

Cream pistachio. Pistachio granules, white chocolate topping, white chocolate crunchy cereal, cream, icing sugar.

Crêpe Raffaello

6.5

Crema al cioccolato bianco, crema alla mandorla. Cocco rapé, panna, cereali, granella di mandorla, zucchero al velo

Creams white chocolate, almond. Coconut rapé, cream, cereal, almond granules, icing sugar.

Crêpe



Pancake

Pancake America

6

Sciroppo d'acero, frutta fresca di stagione, zucchero al velo

Maple syrup. Seasonal fresh fruit, icing sugar.

Pancake Cicccolato Bianco

6

Crema al cioccolato bianco. Frutta fresca, panna, zucchero al velo.

Cream white chocolate. Fresh fruit, cream, icing sugar.

Pancake Kinder Bueno White

6

Nutella. Panna, Smarties, zucchero a velo.

Creams Nutella. Smarties, cream, icing sugar.

Pancake Nutella

6

Nutella. Smarties, panna, zucchero al velo.

Cream Nutella. Smarties, cream, icing sugar.

Pancake Pistacchio

6

Crema al pistacchio, cioccolato bianco. Scaglie di cioccolato bianco, granella di pistacchio, panna, zucchero al velo.

Creams pistachio, white chocolate. White chocolate chips, pistachio granules, cream, icing sugar.

Pancake Raffaello

6

Crema al Cioccolato bianco e mandorla. Granella di mandorla, cocco rapé, panna, zucchero al velo.

Creams white chocolate, almond. Almond granules, coconut rapé, cream, icing sugar.

Gusti secondo disponibilità giornaliera
According to the daily availability

A hand with red nail polish holds a gold spoon over a glass jar of dessert. The jar is on a black napkin, which is on a gold tray. The background is white. A white scalloped-edged circle is overlaid on the image, containing the text.

Dessert Artigianali

*Homemade
dessert*



Dessert artigianali

Homemade desserts

Cheesecake con topping a scelta

5

Cheesecake with topping of your choice

Crumble di biscotti Digestive's e burro. Crema con Philadelphia, yogurt greco, mascarpone, panna, latte e zucchero.

Digestive's biscuit and butter crumble. Cream with Philadelphia, Greek yoghurt, mascarpone, cream, milk and sugar.

Mousse al cucchiaino al pistacchio

5

Pistachio Mousse

Semifreddo al pistacchio con crema al cioccolato bianco e pistacchio, con guarnizione di scaglie di cioccolato bianco

Pistachio parfait with pistachio and white chocolate cream, topped with white chocolate chips

Mousse al cucchiaino alla nocciola

5

Hazelnut Mousse

Semifreddo alla nocciola con crema al Rocher con guarnizione di granella di nocciolo

Hazelnut parfait with Rocher cream with hazelnut garnish.





Semifreddo ai frutti di bosco

4.5

Berry parfait

Semifreddo al fiordilatte e frutti di bosco con variegatura alla fragolina, ricoperto da glassa al cioccolato bianco e frutti di bosco.

Fiordilatte and wild berries parfait with strawberry variegation, covered with white chocolate and wild berries icing.

Semifreddo al Bueno

4.5

Bueno parfaite

Semifreddo al fiordilatte e nocciola con variegatura al Rocher, ricoperto da crema bueno.

Fiordilatte and hazelnut parfait with Rocher variegation, topped with bueno cream.

Semifreddo al Rocher

4.5

Rocher parfait

Semifreddo alla nocciola con crema al Rocher con guarnizione di granella di nocciole.

Fiordilatte and gianduja parfait with Rocher variegation, covered with chocolate and hazelnuts

Semifreddo al Torroncino

4.5

Nougat parfait

Semifreddo al torroncino, con variegatura al Rocher, ricoperto da una glassa al cioccolato bianco e scaglie di torrone alle mandorle

Nougat parfait, with Rocher variegation, covered with white chocolate icing and almond nougat flakes

Tiramisù

4.5

Crema con mascarpone, tuorli d'uovo pastorizzati e zucchero. Biscotti Savoiardi bagnati al caffè e cacao.

Cream with mascarpone cheese, pasteurised egg yolks and sugar. Savoiardi biscuits soaked in coffee and cocoa.





**Torte e dessert
artigianali da
condividere**

***Homemade cakes and
desserts to share***



Semifreddo ai frutti di bosco

Berry parfait

Semifreddo al fiordilatte e frutti di bosco con variegatura alla fragolina, ricoperto da glassa al cioccolato bianco e frutti di bosco.

Fiordilatte and wild berries parfait with strawberry variegation, covered with white chocolate and wild berries icing.

**25 €
al kg**

Cheesecake con topping a scelta

Cheesecake with topping of your choice

Crumble di biscotti Digestive's e burro. Crema con Philadelphia, yogurt greco, mascarpone, panna, latte e zucchero.

Digestive's biscuit and butter crumble. Cream with Philadelphia, Greek yoghurt, mascarpone cheese, cream, milk and sugar.

**25 €
al kg**

Profiteroles al cioccolato

Chocolate profiteroles

Bigné artigianali ripieni di crema Chantilly, ricoperti da una soffice glassatura al cacao e panna.

Artisanal cream puffs filled with Chantilly cream, covered with a soft cocoa and cream glaze.

18

Tiramisù

Nougat parfait

Crema con mascarpone, tuorli d'uovo pastorizzati e zucchero. Biscotti Savoiardi bagnati al caffè e cacao.

Cream with mascarpone cheese, pasteurised egg yolks and sugar. Savoiardi biscuits soaked in coffee and cocoa.

Piccolo / Small 500gr **10**

Medio / Medium 1000gr **19**

Grande / Large 1650gr **29**





Semifreddo al Bueno

Berry parfait

Semifreddo al fiordilatte e nocciola con variegatura al Rocher, ricoperto da crema bueno

Fiordilatte and hazelnut parfait with Rocher variegation, covered with bueno cream

Semifreddo al Rocher

Rocher parfait

Semifreddo al fiordilatte e gianduja con variegatura al Rocher, ricoperto da cioccolato e nocciole.

Fiordilatte and gianduja parfait with Rocher variegation, covered with chocolate and hazelnuts

Zuccotto

Gelato al fiordilatte e cioccolato, ricoperto da Pan di Spagna bagnato alla vaniglia.

Fiordilatte and chocolate ice cream, covered with vanilla-soaked sponge cake.

Piccolo / Small 500gr **8.5**

Medio / Medium 1200gr **22**

Grande / Large 1800gr **32**





Stuzzichiamo
Let's tease...





Stuzzichiamo

Let's tease...

Aperitivo Martà

12

Aperitif Martà

Mix di stuzzichini della casa caldi e freddi con un drink a scelta tra Spritz e bevande analcoliche

Mix of hot and cold home appetizers with a drink of your choice between Spritz and soft drinks.

Drink

Cocktail alcolico	<i>Alcoholic cocktail</i>	5
Cocktail alcolico premium	<i>Alcoholic cocktail Premium</i>	8-10
Cocktail analcolico	<i>Non-alcoholic cocktail</i>	4
Bitter rosso Sanpellegrino	<i>Sanpellegrino Red Bitter</i>	3
Cocktail rosso Sanpellegrino	<i>Sanpellegrino Red Cocktail</i>	3
Crodino	<i>Crodino</i>	3
Campari Soda	<i>Campari Soda</i>	3.5
Schweppes tonica	<i>Tonic Schweppes</i>	2.5
Schweppes lemon	<i>LemonSchweppes</i>	2.5
Stuzzichini al piatto	<i>Appetizers on a plate</i>	7
Tris secco	<i>Dry Tris</i>	3



Per chi ha appetito... *Are you hungry?*

1

Scegli la tua base: *Choose your base:*

- maxi toast
- piadina

6 *Inclusi | Including:*
n.1 salume | *cured meat*
n.1 formaggio | *cheese*
n.1 verdura | *vegetables*
n.1 salsa | *sauce*

2

Aggiunta
addition

2

Scegli il salume che preferisci:

- fesa di tacchino Aia
- mortadella di Bologna Levoni
- prosciutto cotto
- prosciutto crudo di Parma
- salame di Milano Levoni
- spianata piccante Levoni

Choose your favourite cured meat:

Aia turkey rump
Levoni Bologna
mortadella
Baked ham
Parma dry cured ham
Levoni Milan salami
Spicy Levoni Spianata

3

Aggiunta
addition

1.5

Scegli il formaggio che preferisci:

- Galbanone
- Emmental Président
- Scaglie di Grana Padano 18 m.
- Philadelphia

Choose your favourite cheese:

Galbanone
Emmental Président
18-month Grana
Padano flakes
Philadelphia





4

Aggiunta
addition

0.5

Scegli la verdura di caccompagnamento:

- insalata verde tipo Iceberg
- pomodori
- rucola

Choose the accompanying vegetables:

*Iceberg-type green
salad
tomatoes
rocket*

5

Aggiunta
addition

0.5

Scegli la tua salsa preferita:

- glassa di Aceto Balsamico
Ponti
- salsa al Tartufo Nero
- salsa alle Noci
- salsa Barbecue Heinz
- salsa Blue cheese Heinz
- salsa Harissa Heinz
- salsa Ketchup Heinz
- salsa Maionese Heinz
- salsa Messicana Heinz
- salsa Smokey Baconnaise
Heinz

Choose your favourite sauce:

*Ponti Balsamic
Vinegar Glaze
black truffle sauce
walnut sauce
Heinz Barbecue Sauce
Heinz blue cheese
sauce
Harissa Heinz sauce
Heinz Ketchup sauce
Heinz mayonnaise
sauce
Heinz Mexican Sauce
Smokey Baconnaise
Heinz sauce*

**Granite
e Bevande**

Slushes | Drinks

Granite

Slushes

Amarena

Anguria

Banana

Cocco

Fragola

Granatina

Lampone

Latte di mandorla

Limone

Mango

Mela verde

Melone

Menta

Orzata

Pesca

Black cherry

Watermelon

Banana

Coconut

Strawberry

Pomegranate syrup

Raspberry

Almond milk

Lemon

Mango

Green Apple

Melon

Mint

Barley water

Peach

3



Bevande

Drinks

Acqua naturale 0.5l	<i>Still water</i>	1
Acqua frizzante 0.5l	<i>Sparkling water</i>	1
Acqua naturale 1l	<i>Still water</i>	1.5
Acqua frizzante 1l	<i>Sparkling water</i>	1.5
Coca Cola 33cl	<i>Coca Cola</i>	2.5
Coca Cola Zero 33cl	<i>Coca Cola Zero</i>	2.5
Fanta 33cl	<i>Fanta</i>	2.5
Sprite 33cl	<i>Sprite</i>	2.5
Lemon Soda 33cl	<i>Lemon Soda</i>	2.5
Estathè limone 33cl	<i>Lemon Estathè</i>	2.5
Estathè pesca 33cl	<i>Peach Estathè</i>	2.5
RedBull 25cl	<i>RedBull</i>	3.5
Cedrata Tassoni 18cl	<i>Cedrata Tassoni</i>	3
Bitter rosso Sanpellegrino 10cl	<i>Sanpellegrino Red Bitter</i>	3
Cocktail rosso Sanpellegrino 20cl	<i>Sanpellegrino RedCocktail</i>	3
Crodino 10cl	<i>Crodino</i>	3
Campari Soda 10cl	<i>Campari Soda</i>	3.5
Schweppes tonica 20cl	<i>Tonic Schweppes</i>	2.5
Schweppes lemon 20cl	<i>LemonSchweppes</i>	2.5
Succo di frutta 20cl	<i>Fruit Juice</i>	2.5
ACE, Albicocca, Ananas, Mela verde, Pesca, Pera, Pompelmo rosa	ACE, Apricot, Pineapple, Green Apple, Peach, Pear, Pink Grapefruit	2.5
Succo di frutta speciale 33cl	<i>Special Fruit Juice 33cl</i>	2.5
Banana e Fragola, Melograno, Mirtillo, Pesca e Mango	Banana and Strawberry, Pomegranate, Blueberry, Peach and Mango	

Birre

Beers

Beck's 33cl	3
Corona 33cl	3.5
Heineken 33cl	2.5
Peroni 33cl	2
Peroni Chill 33cl	2
Tennent's 33cl	4
Tuborg 33cl	2.5



Caffetteria

Cafeteria

Caffetteria

Cafeteria

Caffè espresso	<i>Espresso</i>	1.5
Caffè dek	<i>Dek coffee</i>	1.6
Caffè doppio	<i>Double coffee</i>	2.5
Caffè in ghiaccio	<i>Coffee with ice</i>	1.6
Caffè leccese	<i>Leccese coffee</i>	2
Caffè americano	<i>American coffee</i>	2.5
Caffè con panna	<i>Coffee with cream</i>	2
Caffè corretto	<i>Spiked coffee</i>	2
Espressino	<i>Espressino</i>	1.7
Espressino dek	<i>Espressino dek</i>	1.8
Espressino ginseng	<i>Espressino ginseng</i>	2
Cappuccino	<i>Cappuccino</i>	2
Cappuccino dek	<i>Cappuccino dek</i>	2.1
Cappuccino ginseng	<i>Cappuccino ginseng</i>	2.3
Ginseng dolce	<i>Ginseng</i>	1.8
Ginseng amaro	<i>Ginseng sugar-free</i>	1.8
Ginseng doppio	<i>Double ginseng</i>	2.3
Latte bianco	<i>White milk</i>	1.8
Latte macchiato	<i>Latte macchiato</i>	2.5
Latte macchiato dek	<i>Dek Latte macchiato</i>	2.6
Latte macchiato ginseng	<i>Latte with ginseng</i>	3
Nocciolino	<i>Nocciolino</i>	2.5
Nutellino	<i>Nutellino</i>	2.5
Caffè shakerato	<i>Shakered coffee</i>	4
Mousse al caffè	<i>Coffee Mousse</i>	3
Mousse al fiordilatte	<i>Milk-flavoured Mousse</i>	3
Espressino estivo	<i>Summery Espressino</i>	3.5



Gusti gelato

Ice cream flavours



Amarena
Bacio
Bueno
Burro d'arachidi
Caffè
Cannuolo
Cassata
Cioccolato
Cioccolato croccante
Cioccolato fondente
Cocco
Croccantino al Rhum
Delizia al Limone di Amalfi
El Gusto di Marta
Fiordilatte
Fragola
Frutti di Bosco
Galak
Limone
Lindt Lindor
Liquirizia
Macine
Mango
Marta's Spring
Melone
Menta
Nocciola
Nutella
Nutella fredda
Pesca Melba
Pinguino
Pistacchio
Pistacchio del Presidente
Polvere di Stelle
Profumi di Sicilia
Rocher
San Marzano
Sapori di Puglia
Soya al cioccolato
Soya alla nocciola
Stracciatella
Torrone
Tropical Fruit
Zuppa inglese

Black cherry
Bacio
Bueno
Peanut butter
Coffee
Cannuolo
Cassata
Chocolate
Crunchy chocolate
Dark chocolate
Coconut
Crunchy Rum
Amalfi Lemon Delight
El Gusto di Marta
Fiordilatte
Strawberry
Berries
Galak (white chocolate)
Lemon
Lindt Lindor
Liquorice
Macine biscuits
Mango
Marta's Spring
Melon
Mint
Hazelnut
Nutella
Cold Nutella
Melba Peach
Penguin
Pistachio
President's Pistachio
Stardust
Scents of Sicily
Rocher
San Marzano
Flavours of Apulia
Chocolate soya
Hazelnut soya
Stracciatella
Nougat
Tropical Fruit
English trifle

Vaschette gelato

Ice cream pans

500gr 2 gusti
750 gr 4 gusti
1000 gr 5 gusti
1500 gr 5 gusti

500gr 2 flavours
750gr 4 flavours
1000gr 5 flavours
1500gr 5 flavours

21 € al kg

Creme variegatura

Variegation creams

Cioccolato bianco
Cioccolato fondente
Crema al pistacchio
Crema alla mandorla
Crema alla mandorla con
granella di torrone
Crema Bueno
Crema Pan di Stelle
Nutella
Rocher

White chocolate
Dark chocolate
Pistachio cream
Almond cream
Almond cream with
nougat grains
Bueno cream
Pan di Stelle cream
Nutella
Rocher

1

Topping amarena
Topping cioccolato
fondente Crunchy
Topping fragola
Topping frutti di bosco
Topping nocciola

Black cherry topping
Crunchy dark chocolate
topping
Strawberry topping
Berry topping
Hazelnut topping

0,5

Granelle variegatura

Variegation grains

Granella di biscotto al
limone e pistacchio
Granella di pistacchio
Smarties
Frutta fresca di stagione
Biscotti Pan di Stelle
Biscotti Macine

Lemon and pistachio biscuit
crumbs
Pistachio grain
Smarties
Fresh fruit in season
Biscuits Pan di Stelle
Biscuits Macine

1

Amarene sciroppate
Cocco rapè
Coriandoli di zucchero
Granella all'Amaretto
Granella di nocciola
Palline croccanti al
cioccolato
Palline croccanti al
cioccolato bianco
Scaglie di cioccolato
Scaglie di cioccolato al
caramello
Scaglie di cioccolato bianco

Amarene sciroppate
Coconut rapè
Sugar confetti
Amaretto Grain
Hazelnut grain
Crunchy chocolate balls
Crunchy white chocolate
balls
Chocolate flakes
Caramel chocolate flakes
White chocolate flakes

0,5



Celebra le Ricorrenze con Gusto e Stile

Prenota i nostri salottini esterni e lasciati coccolare con i nostri dolci e salati artigianali, perfetti per tutte le occasioni speciali.

Feste Indimenticabili al Gusto di Martà

Prenota i nostri salottini esterni per gustare **dolci e salati** artigianali e festeggiare con stile.

Dai un tocco di dolcezza al tuo evento con le nostre **torte personalizzate**, preparate con amore dai nostri maestri pasticceri.

Organizziamo la festa dei tuoi sogni, assicurandoti un'esperienza indimenticabile.

Prenota oggi stesso e lasciati conquistare dalle nostre prelibatezze!

Piazza Castello, Pulsano
info@ilgustodimarta.it | ilgustodimarta.it
Tel. 099 593 4761

DELIVERY & TAKE AWAY

*Un solo QR code per tutte le tue esigenze:
prenota un tavolo, ordina e preleva
in un istante!*

**Scannerizza il nostro QR
code per prenotare un
tavolo, effettuare un ordine
per delivery o take away.**



Semplice, veloce e sicuro.

**Prova la comodità del nostro
sistema di prenotazione
oggi stesso!**

**Piazza Castello, Pulsano
info@ilgustodimarta.it | ilgustodimarta.it
Tel. 099 593 4761**

ALLERGENI

AVVISO ALLERGIE E INTOLLERANZE

I PRODOTTI SOMMINISTRATI POTREBBERO CONTENERE SOSTANZE CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE:

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (1);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattiolio.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan *Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa* pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a gusci utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

Obbligo di segnalare allergeni, allegato II Regolamento ue 1169 del 2011.



Piazza Castello, Pulsano
info@ilgustodimarta.it | ilgustodimarta.it
Tel. 099 593 4761