



<b>MARINARA</b>	(doppio pomodoro, aglio, origano, olio extravergine di oliva)	€ 2,00
<b>MARGHERITA</b>	(pomodoro, mozzarella fior di latte, olio extravergine di oliva)	€ 3,00
<b>DIAVOLA</b>	(pomodoro, mozzarella fior di latte, Salame piccante, olio piccante)	€ 3,80
<b>WÜRSTEL</b>	(pomodoro, mozzarella fior di latte, würstel, olio extravergine di oliva)	€ 3,80
<b>TONNATA</b>	(pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno)	€ 3,80
<b>FUNGHI FRESCHI</b>	(pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi champignon freschi, olio extravergine di oliva)	€ 3,80
<b>NAPOLI</b>	(pomodoro, mozzarella fior di latte, capperi, acciughe, olive verdi, olio extravergine di oliva)	€ 4,30
<b>CRUDO</b>	(pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo)	€ 4,30
<b>SPECK</b>	(pomodoro, mozzarella fior di latte, speck)	€ 4,30
<b>BRESAOLA</b>	(pomodoro, mozzarella fior di latte, bresaola)	€ 4,80
<b>FUNGHI PORCINI</b>	(pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi porcini)	€ 4,80
<b>COTTO E FUNGHI</b>	(pomodoro, mozzarella fior di latte, cotto senza polifosfati, champignon, olio extravergine di oliva)	€ 4,80
<b>BUFALOTTA</b>	(pomodoro, mozzarella di bufala campana, olio extravergine di oliva)	€ 5,00
<b>CAPRICCIOSA</b>	(pomodoro, mozzarella fior di latte, cotto senza polifosfati, champignon, olive verdi, olio extravergine di oliva)	€ 5,00
<b>S. DANIELE</b>	(pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, rucola, grana)	€ 5,30
<b>TRENTINA</b>	(pomodoro, mozzarella fior di latte, Scamorza, speck, rucola)	€ 5,30
<b>APPETITOSA</b>	(pomodoro, mozzarella fior di latte, peperoni, salsiccia fresca, grana)	€ 5,30
<b>CONTADINA</b>	(pomodoro, mozzarella fior di latte, peperoni, Zucchini, melanzane, olio extravergine di oliva)	€ 5,30
<b>NOTTE IN BIANCO</b>	(pomodoro, mozzarella fior di latte, speck in cottura, pomodorini in cottura, emmenthal)	€ 5,30



<b>SAPORITA</b>	(pomodoro, mozzarella fior di latte, emmenthal, tonno, capperi, olive verdi, origano)	€ 5,30
<b>4 STAGIONI</b>	(pomodoro, mozzarella fior di latte, cotto senza polifosfati, champignon, carciofi, olive verdi, olio extravergine di oliva)	€ 5,80
<b>GOLOSA</b>	(pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi porcini, salsiccia fresca)	€ 5,80
<b>PUNTA D'ANCA</b>	(pomodoro, mozzarella fior di latte, bresaola, rucola, grana)	€ 5,80
<b>4 FORMAGGI BIANCA O ROSSA</b>	(pomodoro, mozzarella fior di latte, Scamorza affumicata, gorgonzola, emmenthal)	€ 5,80
<b>MAMMA MIA</b>	(pomodoro, mozzarella di bufala campana, peperoni, grana, friarelli, salame piccante, olio piccante)	€ 6,30
<b>DA BRIVIDO</b>	(pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane, salsiccia fresca, porcini, pomodorini in cottura, scaglie di grana, olio extravergine di oliva)	€ 6,80
<b>VEGANA</b>	(pomodoro, mozzarisella, zucchine -in cottura-, pomodorini, noci, rucola, carpaccio di mopur -in uscita- olio extravergine di oliva)	€ 10,00
<b>LoveRe*</b>	(pomodoro, mozzarella di bufala campana, bordo ripieno di ricotta, funghi porcini, salsiccia fresca, grana, rucola, pomodorini in cottura)	€ 8,00

## bianche

<b>BIANCANEVE</b>	(mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, panna)	€ 4,80
<b>RICOTTA E NOCI</b>	(mozzarella fior di latte, ricotta, noci)	€ 4,80
<b>CAPRESE</b>	(piadina tutto a crudo, mozzarella fior di latte, pomodorini, rucola, olio extravergine di oliva)	€ 5,30
<b>DELICATA</b>	(mozzarella fior di latte, rucola, grana, pomodorini in uscita, olio extravergine di oliva)	€ 5,30
<b>LIGHT</b>	(mozzarella fior di latte, zucchine, bresaola, rucola, grana, pomodorini in uscita, olio extravergine di oliva)	€ 5,80
<b>FRIARELLI E SALSICCIA</b>	(mozzarella fior di latte, friarelli, salsiccia fresca)	€ 5,80
<b>CAMPANA</b>	(mozzarella di bufala campana, basilico, melanzane, pomodorini in cottura)	€ 5,80



<b>RUSTICO</b>	€ 1,20
<b>CALZONE AL FORNO</b>	€ 1,20
<b>MEZZA PIZZA</b>	€ 1,20
<b>PIZZETTA MARGHERITA</b>	€ 1,50
<b>PIZZA TAGLIO MARGHERITA</b>	€ 1,50
<b>PIZZA TAGLIO FARCITA</b>	€ 2,00
<b>PIZZA TAGLIO FARCITA CON FARINA SPECIALE</b>	€ 2,50
<b>FAGOTTINO RIPIENO</b>	€ 2,00
<b>PIZZETTA FARCITA</b>	€ 2,00
<b>CALZONE AL FORNO FARCITO</b>	€ 2,00
<b>PIADINA ARROTOLATA</b>	€ 2,50
<b>PIZZA ALLA NUTELLA (aperta o chiusa)</b>	€ 3,50

## bibite

<b>ACQUA NATURALE/FRIZZANTE MEZZO LITRO</b>	€ 1,00
<b>ACQUA NATURALE/FRIZZANTE 1 LITRO</b>	€ 1,50
<b>BIBITE IN LATTINA</b>	€ 1,50
<b>BIRRA DREHER 33 CL.</b>	€ 1,50
<b>BIRRA DREHER 66 CL.</b>	€ 2,00
<b>BIRRA HEINEKEN 33 CL.</b>	€ 2,00
<b>BIRRA HEINEKEN 66 CL.</b>	€ 3,00
<b>BIRRA TENNENT'S</b>	€ 3,00
<b>BIRRA CORONA</b>	€ 3,00
<b>BIRRA BECKS 33 CL.</b>	€ 3,00
<b>BIRRA PERONI, NASTRO AZZURRO, BECKS 66 CL.</b>	€ 4,00

DISPONIBILE MOZZARELLA SENZA LATTOSIO

## FARINE SPECIALI

**Kamut.** Ingrediente veramente speciale, il Kamut è una tipologia di grano, Khorasan, che proviene da lontano ed è coltivato biologicamente su terreni selezionati. Ricco di sali minerali, in particolare di selenio, e di vitamina E che gli conferiscono importanti proprietà antiossidanti. Inoltre è digeribile e tollerabile. Le farine Kamut sono garanzia di assenza di manipolazioni e ibridazioni genetiche.

**Canapa.** Di colore bruno ambrato la farina di canapa apporta nutrienti importanti: proteine nobili, fibre, calcio, potassio, omega 3 e 6. Inoltre è naturalmente priva di glutine. Digeribile e deliziosa per il gusto leggermente nocciolato che conferisce all'impasto.

**Multicereali.** È una miscela di oltre 20 tipologie di farine e semi. Frumento, farro, segale, orzo, avena, soia, riso, miglio e tanti altri la rendono uno degli alimenti più completi e variegati.

**Grano arso.** La farina di grano arso nasce dalla tradizione contadina pugliese ed è ottenuta dalla macinatura di grano duro precedentemente tostato. Da qui nasce l'aggettivo arso (bruciato). Conferisce un aroma ed un sapore inconfondibile che ne fa una delle farine più apprezzate.

**Mais, riso, farro, segale.** Ogni impasto può essere preparato con il cereale desiderato e il relativo apporto nutrizionale. La farina di mais, ad esempio, apporta più oli essenziali e flavonoidi, quella di riso è ricca in amido mentre il farro è ricco di proteine e vitamina B.

**Orzo integrale.** L'orzo è un cereale completo ed equilibrato. È composto per il 70% di carboidrati e un bassissimo contenuto in grassi. Ricco di fibre alimentari, presenta sali minerali in abbondanza (potassio, magnesio, fosforo, ferro, silicio, zinco e calcio) e vitamine dei gruppi E e B. Da integrale conserva tutte le sue proprietà nutrizionali.

**Miglio integrale.** È un cereale molto antico ed è fra i più digeribili. Non contiene glutine ed è indicato per chi soffre di acidità di stomaco. È considerato benefico per la milza. Ricco di ferro, magnesio, fosforo, potassio, zinco, selenio, numerose vitamine del gruppo B, vitamine E e K. Contiene pochissimi grassi.

**Sorgo.** Elemento ricchissimo di fibra e privo di glutine quindi indicato nelle diete per celiaci. Per questa sua composizione è altamente digeribile e facilmente assimilabile, oltre a contenere importanti sali minerali come ferro, calcio, potassio, Vitamina B3 e la vitamina E. Contiene inoltre molti antiossidanti naturali e flavonoidi.

**Semi di lino.** Ricchi di minerali, in particolare fosforo, rame, magnesio e manganese nonché di omega 3 e 6, i semi di lino sono alleati preziosi della salute. Utili per combattere infiammazioni interne, quali la cistite o esterne a livello epidermico, i semi di lino aiutano il regolare benessere dell'intestino e svolgono un'intensa azione di protezione della flora intestinale. Il sistema immunitario ringrazierà.

**Grano saraceno.** Si distingue per l'elevato valore biologico delle sue proteine, che contengono gli otto amminoacidi essenziali in proporzione ottimale. Altamente equilibrato, conferisce energia e vigore fisico e al contempo abbassa la pressione sanguigna. Privo di glutine, aiuta l'organismo ad eliminare i liquidi in eccesso e svolge un'azione rivitalizzante sui reni, cuore e ghiandole sessuali.

**Quinoa.** La quinoa è "la madre di tutti i semi": proprietà nutrizionali elevate e bontà assicurata. Altamente digeribile, proteico e con poche calorie, è un alimento adatto ad ogni dieta. Contiene fibre e minerali ed è un'ottima fonte di proteine vegetali. Priva di glutine è perfetta sia per gli adulti sia per i bambini.

VIENI IN PIZZERIA E GUARDA LE FARINE DISPONIBILI NELLA SETTIMANA.

*Troverai il gusto giusto per te.*



*Mangia bene, vivi meglio!*

SPECIAL PROMOTION

OGNI 5 PIZZE 1 BIBITA IN OMAGGIO = 

OFFERTA NON CUMULATIVA

OGNI 10 PIZZE UNA IN OMAGGIO = 

OFFERTA NON CUMULATIVA



SCONTI PER STUDENTI  
UNIVERSITARI -10%  
(PER CONSEGNE A DOMICILIO LO SCONTO  
VALE PER MIN. 2 PIZZE)

4X3

DAL MARTEDÌ AL GIOVEDÌ  
PRENDI 4 PIZZE E NE PAGHI 3  
(ESCLUSI FESTIVI E PREFESTIVI)



SU RICHIESTA POSSIAMO PREPARARE I NOSTRI PRODOTTI PER  
COMPLEANNI, FESTE, EVENTI E QUALSIASI ALTRA RICORRENZA.

CONSEGNA A DOMICILIO GRATUITA

PIZZA CON FARINA SPECIALE AGGIUNTA € 1,00



Vincitore  
= 2015 =



tripadvisor®

CERTIFICATO di ECCELLENZA

In base alla seguente valutazione degli ospiti su TripAdvisor



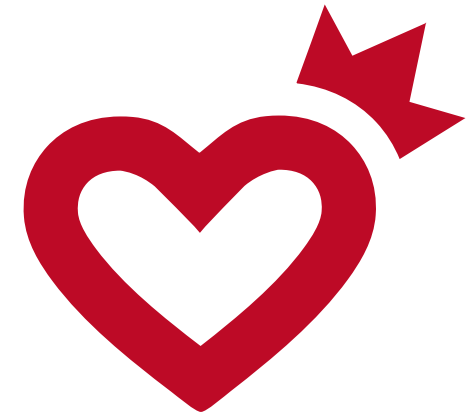
VIALE LO RE, 13 · LECCE · 333.2643798 / 331.9362000

WWW.PIZZERIALORE.COM

K&G

LORE   
pizzeria

FARINE SPECIALI, INGREDIENTI NATURALI



PIZZA A DOMICILIO,  
consegna gratuita

VIALE LO RE, 13 · LECCE  
CELL. 333.2643798 / 331.9362000  
PIZZERIALORE.COM

*pizze classiche e con farine speciali  
con lievito madre  
completamente naturale*

( CHIUSO IL LUNEDÌ )