BLIZARD

DAL 1990

MENU

SEDE INVERNALE Via Cavour 43 · **SEDE ESTIVA** Rione Mesola · Laterza (TA)
Tel. 099 829 6400 · www.blizardpub.com

STUZZICHERIE

GNOCCO FRITTO *Rucola, grana e glassa*	**5,00 €**
WURSTEL SCOPPIATI	**3,00 €**
PATATINE FRITTE*	**3,00 €**
OLIVE ASCOLANE* *6 pezzi*	**4,00 €**
PEPITE DI POLLO* *6 pezzi*	**4,00 €**
CROCCHETTE* *6 pezzi*	**5,00 €**
PANZEROTTINI* *5 pezzi*	**5,00 €**

ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI *Crudo di Parma, speck, bresaola, coppa, mortadella*	**25,00 €**
TAGLIERE DI FORMAGGI	**20,00 €**
TAGLIERE COPPA E CANESTRATO *Coppa e formaggio canestrato*	**18,00 €**
BUFALA	**8,00 €**
COCKTAIL DI GAMBERI*	**7,00 €**
FIOR DI LATTE E CRUDO DI PARMA	**9,00 €**

SALMONE AFFUMICATO 9,00 €
Con insalatina e carote julienne, limone e olio

ANTIPASTO DI BRESAOLA 9,00 €

BRUSCHETTE E CROSTINI

BRUSCHETTE CON PANE DI LATERZA

BRUSCHETTA BLIZARD 12,00 €
12 pezzi assortiti

NAPOLETANA 4,00 €
Pomodorini, aglio, acciughe

DEL BOSCAIOLO 4,00 €
Pomodorini, funghi trifolati, olio

DEL PESCATORE 5,00 €
Pomodoro, tonno, cipolla, olio

MONNALISA 5,00 €
Pomodoro, mozzarella, crudo, rucola, olio

CASERECCIA 4,50 €
Pomodorini, origano, sale, olio

PRIMAVERA 4,50 €
Pomodorini, rucola, sale, olio

CON GRANA 4,50 €
Pomodorini, grana, sale, olio

BRUSCHETTE SPECIALI

BRUSCHETTA BLIZARD SPECIALE 13,00 €
8 pezzi

BRUSCHETTA 1 5,00 €
Provolone, mortadella, olio piccante

BRUSCHETTA 2 5,00 €
Stracciatella, capocollo, rucola

BRUSCHETTA 3 5,00 €
Patè di olive, pomodoro secco

BRUSCHETTA 4 5,00 €
Miele, lardo di Norcia, noci

CROSTINI

CROSTINO 1 — **6,00 €**
*Cocktail di gamberetti**

CROSTINO 2 — **5,00 €**
Speck, stracciatella, pepe

CROSTINO 3 — **4,00 €**
Crudo, pomodorini, olio, sale

CROSTINO 4 — **4,00 €**
Pomodoro, mozzarella, olio, origano

CROSTINO 5 — **6,00 €**
Salmone condito, rughetta, burro

INSALATE

INSALATA 1 — **7,00 €**
Mozzarella, rughetta, lattuga, pomodoro, carote, funghi, olive

INSALATA 2 — **8,00 €**
*Insalata, tonno, pomodoro, mais, gamberetti**

INSALATA 3 — **7,00 €**
Insalata, salmone, mais, stracciatella, crostini

INSALATA 4 — **7,00 €**
Rughetta, mozzarella, scaglie di grana, mais, olive

INSALATA 5 — **8,00 €**
Insalata, rughetta, grana, pomodoro, bresaola, noci

CIABATTE E MEZZE LUNE

CIABATTE

GEO — **8,00 €**
Crudo, grana, insalata

IDEA — **8,00 €**
Salsiccia piccante, gorgonzola, mozzarella

FLASH — **8,00 €**
Funghi, cotto, fontina, insalata

IDEALE — **8,00 €**
Crudo, mozzarella, funghi, maionese

CARDINALE 8,00 €
Cotto, mozzarella, insalata, pomodoro

BOSS 8,00 €
Coppa, mozzarella, funghi, pomodoro

DOMENIK 9,00 €
Doppio hamburger, maionese*

HOT DOG 8,00 €
Pomodoro, wurstel, senape, ketchup

ESTASI 8,00 €
Crudo, tonno, funghi, insalata

LE MEZZE LUNE DEL BLIZARD

MEZZA LUNA 1 8,00 €
Coppa, stracciatella, rucola

MEZZA LUNA 2 8,00 €
Mozzarella di bufala, basilico, olio, pepe, pomodoro

MEZZA LUNA 3 8,00 €
Crudo, pomodoro, mozzarella, insalata, aceto balsamico

MEZZA LUNA 4 8,00 €
Cotto, pomodoro, funghi, maionese, insalata

MEZZA LUNA 5 8,00 €
Wurstel, patatine, ketchup, maionese*

MEZZA LUNA 6 8,00 €
Mortadella, provolone, olio piccante

PRIMI

Ordine minimo: 2 porzioni

TROFIE AL PROFUMO DI MARE 10,00 €
Zucchine, pepe, pomodorini, scampi, gamberetti*, panna*

TROFIE SANTERMANO 9,00 €
Zucchine, panna, speck, pepe

PENNETTE ALLA VODKA 9,00 €
Pancetta, panna, vodka

PENNETTE AL SALMONE 9,00 €
Salmone, panna

PENNETTE ALL'ARRABBIATA 8,00 €

TROFIE COPPA E DATTERINI 10,00 €
Coppa, datterino giallo e rosso, stracciatella

TROFIE AGLI SCAMPI 11,00 €
Scampi, pomodorini, brandy, salsa, panna, piccante*

PACCHERI 9,00 €
Salsiccia fresca, rucola, pomodorini e cacio

PACCHERI AI FRUTTI DI MARE 15,00 €
(solo in estate)

RISOTTO AI CROSTACEI* / RISOTTO AI FRUTTI DI MARE *(solo in estate)* 15,00 €

RISOTTO SPECK E SCAMORZA 10,00 €
Speck, scamorza, parmigiano

CAVATELLI FUNGHI E SALSICCIA 10,00 €
Cardoncelli, pomodorini, salsiccia fresca

GNOCCHI BAVA 9,00 €
Quattro formaggi

GARGANELLI ZAFFERANO 10,00 €
Salsiccia fresca, panna, grana

SECONDI

HAMBURGER* 9,00 €
Patate fritte, salsa burger, fontina*

SALSICCIA DI MAIALE 10,00 €
*2 pezzi (circa 200 g), con insalata mista e patatine**

TAGLIATA DI CARNE 17,00 €
Su letto di rucola e insalata

ENTRECÔTE 17,00 €
Condita con rucola, grana e aceto balsamico cremoso

PIZZE

	NORMALE	MAXI
VALTELLINA *Salsa di pomodoro, mozzarella, bresaola, grana, rucola*	9,00 €	17,00 €
BLIZARD *Salsa di pomodoro, mozzarella, crudo, noci, stracciatella, rucola*	8,00 €	15,00 €
4 STAGIONI *Salsa di pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, olive, cotto, salamino piccante*	8,00 €	15,00 €
MARGHERITA *Salsa di pomodoro, mozzarella, basilico*	5,00 €	9,00 €
AUTUNNO *Salsa di pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca, porcini*	8,00 €	15,00 €
AMERICANA *Salsa di pomodoro, mozzarella, patatine fritte*, wurstel*	7,00 €	13,00 €
DIAVOLA *Salsa di pomodoro, mozzarella, salsiccia, olive*	7,00 €	13,00 €
BUFALINA *Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala*	9,00 €	17,00 €
ZACK *Salsa di pomodoro, mozzarella, salamino piccante, pesto, cipolla, scamorza, pomodorini in cottura*	8,00 €	15,00 €
SICILIANA *Salsa di pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive nere, origano, olio di oliva*	6,00 €	11,00 €
CAPRESE *Salsa di pomodoro, mozzarella, pomodorini, olive, bufala a bocconcini, basilico*	8,00 €	15,00 €
PUGLIA *Mozzarella, cacio, pomodorini, rucola*	7,00 €	13,00 €
ORTOLANA *Salsa di pomodoro, mozzarella, peperoni, zucchine, melanzane*	7,00 €	13,00 €
FARGY *Mozzarella, cardoncelli, salsiccia fresca, datterino giallo*	9,00 €	17,00 €

PIZZE SPECIALI

	NORMALE	MAXI
SIMONA *Mozzarella, porcini, salsiccia fresca, gorgonzola, noci, olio al tartufo*	9,00 €	17,00 €
DIANA *Mozzarella, mortadella, pistacchio, stracciatella*	8,00 €	15,00 €
NUNZIA *Mozzarella, crema di zucca, speck, bufala*	9,00 €	17,00 €
ROSA *Mozzarella, patatine fritte*, salsiccia fresca, rosmarino, cipolla*	7,00 €	13,00 €
ELISA *Mozzarella, zucchine, gamberetti*, salmone, limone, prezzemolo*	10,00 €	19,00 €
MELANI *Bufala, coppa, datterino giallo*	9,00 €	17,00 €
VIOLA *Base margherita, speck, noci, gorgonzola*	8,00 €	15,00 €
CIOCIARA *Mozzarella, friarielli, peperone crusco, salsiccia fresca*	8,00 €	15,00 €
MERY *Lardo di Norcia, miele, noci (bianca o base ciccio)*	8,00 €	15,00 €
ANTONY *Base bianca, datterino giallo, 'nduja, coppa, stracciatella*	9,00 €	15,00 €

BIRRE E VINI

BIRRE ALLA SPINA

KING RED MULE *Rossa, 9% vol. Rosso rubino intenso con riflessi ambrati e schiuma soffice color avorio; note di caramello, malti tostati e frutti rossi maturi, bilanciate da un finale leggermente speziato e asciutto*	20 cl 3,50 € 40 cl 6,00 € 1 l 12,00 €
NORBERTUS EDELSTARK *Bionda, 7,5% vol. Giallo dorato e limpida; gusto dolce, intenso ed equilibrato, con note di frutta matura e candita, spezie e pepe bianco*	20 cl 3,00 € 40 cl 5,00 € 1 l 10,00 €
SCHWEIGER HELLES EXPORT *Oro chiaro, 5,1% vol. Bassa fermentazione, sfumature dolci e amarognole di luppolo con una leggera nota di miele*	20 cl 3,00 € 40 cl 5,00 € 1 l 10,00 €

BIRRE IN BOTTIGLIA

MENABREA — **4,50 €**
66 cl

HEFE-WEISSE — **4,50 €**
Bionda torbida di frumento, Germania, 5,5% vol. · 50 cl

HEINEKEN — **4,00 €**
66 cl

LA CANTINA DEL BLIZARD

PRIMITIVO — **14,00 €**

NEGRAMARO ROSSO — **14,00 €**

AGLIANICO — **14,00 €**

MALVASIA BIANCA — **12,00 €**

VINO DELLA CASA — **50 cl 5,00 €**
1 l 9,00 €

BIBITE, DOLCI E CAFFÈ

BIBITE

COCA-COLA — **33 cl 2,50 €**
1 l 5,00 €

COCA-COLA LIGHT — **2,50 €**
33 cl

FANTA — **2,50 €**
33 cl

ACQUA MINERALE — **2,00 €**
Naturale o frizzante · 75 cl

DOLCI

BOMBONIERE	**6,00 €**
SOUFFLÉ *Con cuore caldo al cioccolato*	**5,00 €**
TARTUFO BIANCO	**5,00 €**
TARTUFO NERO	**5,00 €**
DOLCI DEL BLIZARD	**4,00 €**

DIGESTIVI E CAFFÈ

LUCANO	**2,00 €**
LIMONCELLO	**2,00 €**
GRAPPA	**2,00 €**
CAFFÈ	**1,00 €**

** Prodotto surgelato. Coperto 2,00 €. Prezzi del menu di novembre 2026: possono cambiare nel corso dell'anno. Allergie o intolleranze? I 14 allergeni sono nell'ultima pagina; per ogni informazione chiedi al personale.*

ALLERGENI *Reg. UE 1169/2011*

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.



1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE
(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati



2 CROSTACEI
e prodotti derivati



3 UOVA
e prodotti derivati



4 PESCE
e prodotti derivati, tranne la gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino



5 ARACHIDI
e prodotti derivati



6 SOIA
e prodotti derivati



7 LATTE
e prodotti derivati, incluso il lattosio



8 FRUTTA A GUSCIO
cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland (macadamia) e prodotti derivati



9 SEDANO
e prodotti derivati



10 SENAPE
e prodotti derivati



11 SEMI DI SESAMO
e prodotti derivati



12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO_2



13 LUPINI
e prodotti derivati



14 MOLLUSCHI
e prodotti derivati

Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime.