



tiebele

Menu

Pizzeria



hiebelev

Le Classiche

Margherita (9)

Pomodoro rosso di Manduria,
mozzarella fiordilatte
(Caseificio Deliziosa).

Diavola (10)

Pomodoro rosso di Manduria,
ventricina napoletana e
mozzarella fiordilatte.

Napoli (8)

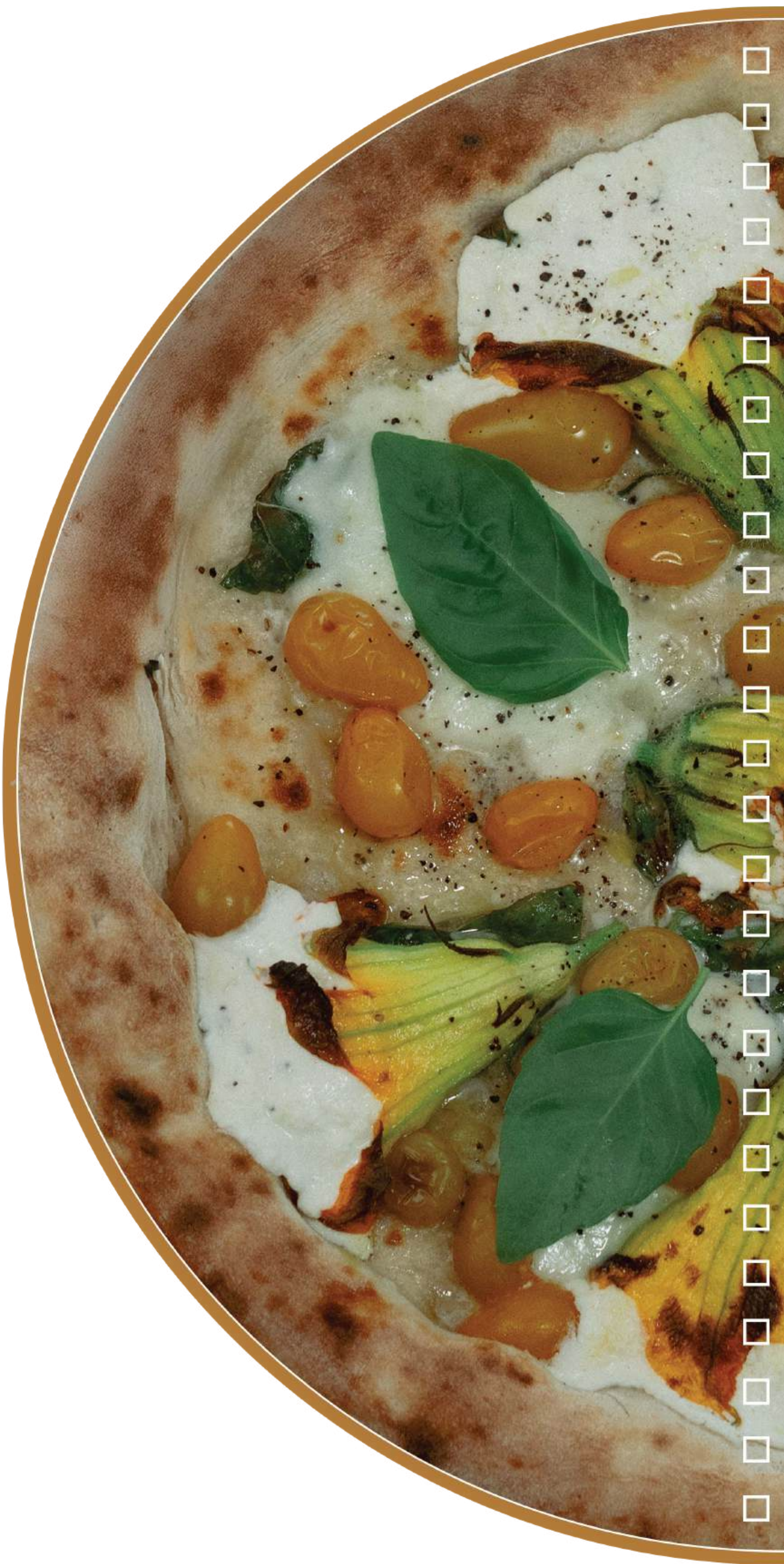
Pomodoro rosso di Manduria,
alici del Cantabrico,
aglio & origano.

Marinara (7)

Pomodoro rosso di Manduria,
aglio, origano e
olio extravergine d'oliva.

Burrata (10)

Pomodoro rosso di Manduria,
burrata da 150g
(Caseificio Deliziosa).





tiebele

Fiori di Zucca

Base bianca

Fiori di Zucca

ripieni di

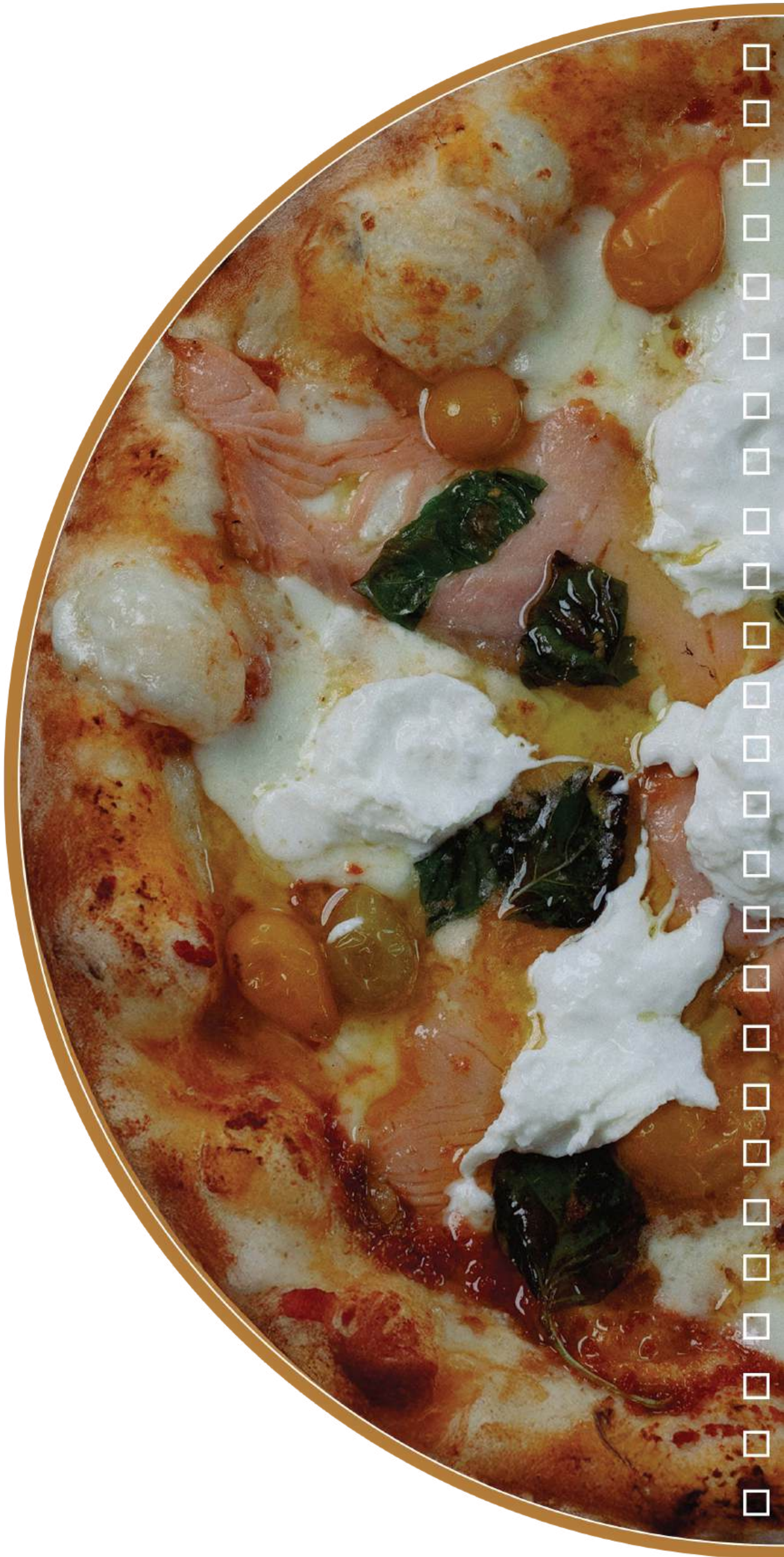
Ricotta

Sale & Pepe

Pomodorini

Gialli

(14)





tiebele

Salmon Lemon

Base bianca

Salmone

a metà cottura

Stracciatella

Pomodorini

Scorza di

Limone

& Pepe Rosa

(14)





otiebeleè

La Figata

Base **bianca**

Mozzarella fiordilatte

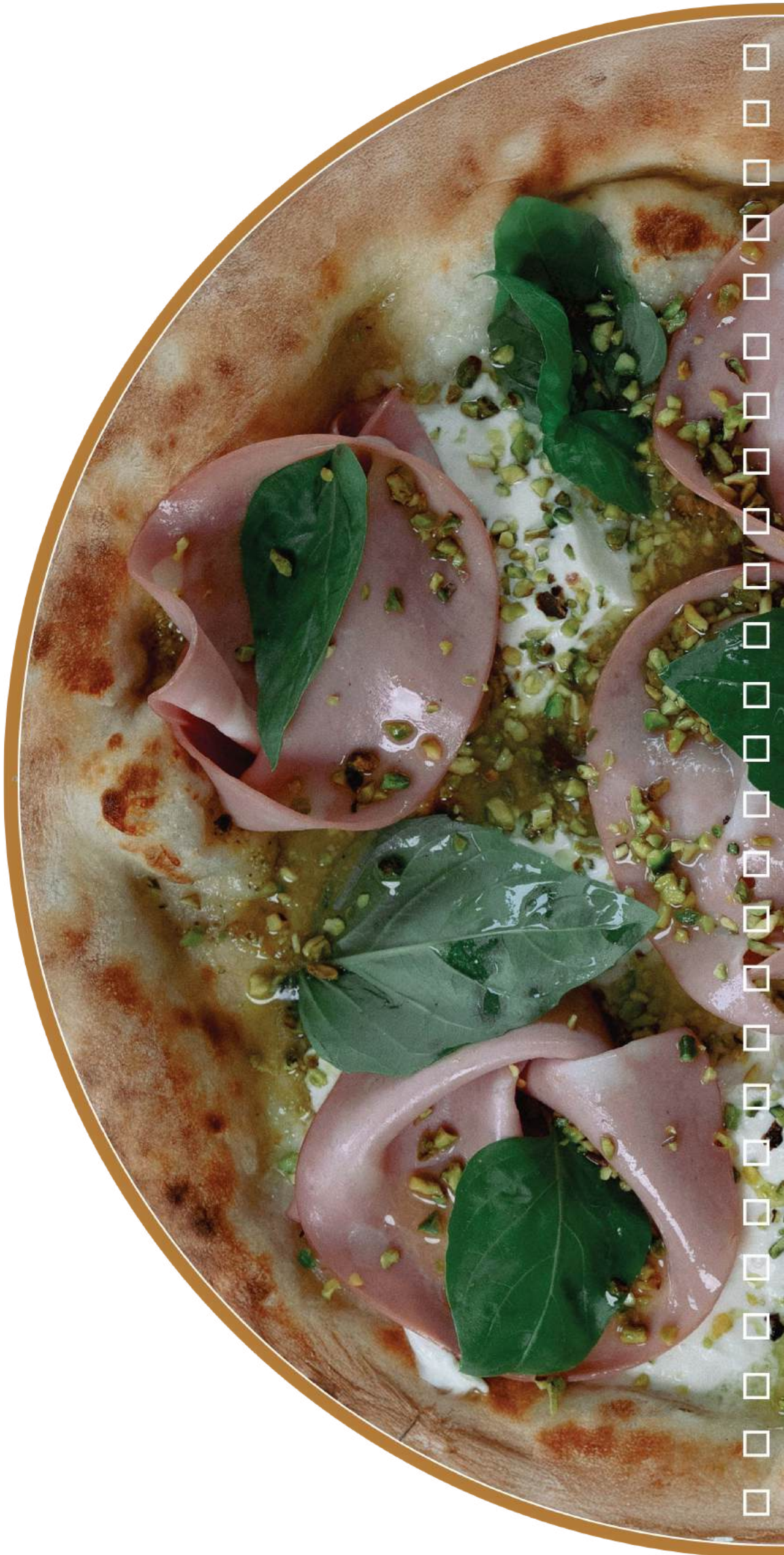
Rucola dolce

Fichi
caramellati

Rose di Prosciutto Crudo

di Parma

(14)





tiebele

La Bronte

Base **bianca**

Mozzarella fiordilatte

Rose di **mortadella**

Bologna

Stracciatella

Granella e Crema

di **Pistacchio**

(14)





tiebeleè

Puglia

Base *bianca*

Scamorza affumicata

in cottura

Capocollo

di *Martina Franca*

Cipolla Croccante

Pomodorini Gialli

Pecorino Romano

(14)



Un cerchio perfetto di
storia e passione.

Nata nei vicoli di *Napoli*, la pizza napoletana è MOLTO più di un piatto:

è un simbolo di
identità, condivisione e **ARTE.**

Con il suo impasto **morbido**,
il cornicione **ALTO**, alveolato
e ingredienti semplici

ma eccellenti
ha conquistato il **MONDO**
mantenendo *sempre*
il cuore partenopeo.

Riconosciuta dall'**UNESCO** come
Patrimonio Immateriale

dell'*Umanità*,
la vera pizza napoletana
rispetta *gesti antichi*,
cottura nel forno a legna
e una *filosofia*
che mette al *centro*
l'autenticità.

Al *Tiebelè* celebriamo questa **TRADIZIONE**

con un tocco *gourmet* e *vista mare*.

Perché ogni pizza racconta una storia –

e la *nostra* inizia qui:

con i piedi nella **sabbia**

e lo **SGUARDO** sull'*orizzonte*.

 tiebele_official

Via del Fiume, San Pietro in Bevagna (TA)



 tiebele_official

Via del Fiume, San Pietro in Bevagna (TA)



tiebele

Menu
Pizzeria





tiebelè

Le Classiche

Margherita (9)

Pomodoro rosso di Manduria,
mozzarella fiordilatte
(Caseificio Deliziosa).

Diavola (10)

Pomodoro rosso di Manduria,
ventricina napoletana e
mozzarella fiordilatte.

Napoli (8)

Pomodoro rosso di Manduria,
alici del Cantabrico,
aglio & origano.

Marinara (7)

Pomodoro rosso di Manduria,
aglio, origano e
olio extravergine d'oliva.

Burrata (10)

Pomodoro rosso di Manduria,
burrata da 150g
(Caseificio Deliziosa).



tiebele

Fiori di Zucca

Base bianca

Fiori di Zucca

ripieni di

Ricotta

Sale & Pepe

Pomodorini

Gialli

(14)



tiebelè
Salmon Lemon

Base bianca

Salmone

a metà cottura

Stracciatella

Pomodorini

Scorza di

Limone

& Pepe Rosa

(14)



otiebele

La Figata

Base bianca
Mozzarella fiordilatte

Rucola dolce

Fichi
caramellati

Rose di Prosciutto Crudo

di Parma

(14)



tiebele

La Bronte

Base **bianca**

Mozzarella fiordilatte

Rose di mortadella

Bologna

Stracciatella

Granella e Crema

di **Pistacchio**

(14)



tiebele

Puglia

Base *bianca*
Scamorza affumicata
in cottura

Capocollo

di *Martina Franca*

Cipolla Croccante

Pomodorini Gialli

Pecorino Romano

(14)



Un cerchio perfetto di
storia e passione.

Nata nei vicoli di *Napoli*, la pizza napoletana è MOLTO più di un piatto:

è un simbolo di
identità, condivisione e **ARTE.**

Con il suo impasto *morbido*,
il cornicione **ALTO**, alveolato
e ingredienti semplici

ma eccellenti

ha conquistato il **MONDO**
mantenendo *sempre*
il cuore partenopeo.

Riconosciuta dall'**UNESCO** come
Patrimonio Immateriale

dell'Umanità,
la vera pizza napoletana
rispetta *gesti antichi*,
cottura nel forno a legna
e una *filosofia*
che mette al *centro*
l'autenticità.

Al *Tiebelè* celebriamo questa **TRADIZIONE**

con un tocco *gourmet* e *vista mare*.
Perché ogni pizza racconta una storia –

e la *nostra* inizia qui:
con i piedi nella **sabbia**
e lo **SGUARDO** sull'*orizzonte*.