

NEL NOSTRO VIAGGIO DAL SUD AL NORD ITALIA,  
ABBIAMO PORTATO CON NOI LA CUCINA  
E LE RICETTE DELLA TRADIZIONE PARTENOPEA.

**La nostra Pizza Napoletana** nasce da un impasto ad alta idratazione che facciamo maturare per 48 ore, per donargli massima leggerezza e digeribilità.

**I Fritti**, il nostro omaggio al cibo di strada, vengono preparati freschi ogni giorno e fritti in olio di arachidi.

**I Dolci**, invece, nascono dall'esperienza dei grandi maestri della pasticceria campana.

Amiamo conoscere personalmente la storia e le persone dietro ogni **ingrediente d'eccellenza** che portiamo in tavola. Molti dei nostri prodotti sono **Dop, Igp e Presidi Slow Food**, altri provengono da piccoli produttori selezionati.

Attraverso la nostra cucina vi raccontiamo l'amore per la **famiglia** e la **convivialità**. Per questo il nostro motto è





La Guida Pizzerie d'Italia del Gambero Rosso è la più importante guida nazionale dedicata esclusivamente alle pizzerie. I locali inseriti in guida sono sinonimo di eccellenza e la loro valutazione prende in esame la pizza, il servizio e l'ambiente. Le migliori pizzerie ricevono gli "spicchi", da 1 a 3. La nostra pizzeria ha oggi 2 Spicchi del Gambero Rosso.

**[www.gamberorosso.it](http://www.gamberorosso.it)**



Alleanza Slow Food  
dei Cuochi

L'Alleanza dei Cuochi Slow Food è una rete internazionale di cuochi che si impegnano a valorizzare i prodotti dei Presidi, dell'Arca del Gusto e delle piccole produzioni locali "buone, pulite e giuste", salvaguardando la biodiversità agroalimentare e a rischio di estinzione e dando visibilità e giusto valore ai produttori da cui si riforniscono.

**[www.fondazione Slow Food.it/alleanza](http://www.fondazione Slow Food.it/alleanza)**



Presidio Slow Food®

I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

**[www.fondazione Slow Food.it/presidi](http://www.fondazione Slow Food.it/presidi)**

# I PRODUTTORI

Azienda Agricola De Carlo	Società Coop. Pastai Gragnanesi
Azienda Agraria Paolo Petrilli	Gb Agricola
Azienda Agricola Agnoni	Pasticceria De Vivo
Agriturismo Le Campestre	Pasticceria Sal De Riso
Aromaticilia	Gelateria Scaramurè
Caseificio Il Casolare	Gelateria Corallini
Caseificio Casa Madaio	Prosciuttificio Fogolar
Caseificio Olanda	Petramarè
Caseificio Mambelli	Salumi Salumificio Cillo
Coop. Agricola Eccellenze Nolane	Specialità Cetaresi Delfino
Donatella Marino	Savini Tartufi
Farina Petra	Saline Culcasi

# ANTIPASTI & SFIZI

PRODOTTI ARTIGIANALI REALIZZATI DA NOI

**CROCCHÉ DI PATATE** | 1. 3. 7. .... € 2,00

Patate, **Fiordilatte** affumicato, **Cotto** Suino Nero Lucano, **Pecorino** Calcagno, **Prezzemolo**, **Pepe**, **Uova**, **Pangrattato**

**ARANCINO DI RISO** | 1. 3. 7. 9. 12.. .... € 2,00

Riso Carnaroli, **Ragù** di Manzo, **Pomodoro** San Marzano DOP, **Piselli\***, **Fiordilatte** affumicato, **Pecorino** Calcagno, **Uova**, **Pangrattato**

**FRITTATINA DI PASTA** | 1. 6. 7. .... € 2,00

**Bucatini** di Gragnano IGP, **Latte**, **Fiordilatte** affumicato, **Cotto** Suino Nero Lucano, **Pancetta** Zingara, **Pecorino** Calcagno, Farina, **Sale**, **Pepe**, **Pangrattato**

**MOZZARELLA IN CARROZZA** | **cotto o alici** | 1. 4. 6. 7. . . € 2,00

**Pane** in Cassetta, **Fiordilatte**, **Cotto** Suino Nero Lucano o **Alici** di Cetara, **Tempura**

**MONTANARA** | 1. 7. .... € 8,00

Impasto di **Pizza** Fritta, **Datterini** Caramella, **Ricotta** salata Il Barilotto 🌻, **Basilico**

**STRACCETTI DI PIZZA FRITTI** | 1. .... € 4,50

## IN ABBINAMENTO CONSIGLIAMO

**AMARA TONIC**. .... € 4,50

Acqua Tonica, Amara, Arancia, Menta e Peperoncino

**AMARA SPRITZ** | 12. .... € 4,50

Prosecco Docg, Amara, Acqua Frizzante

\*prodotto surgelato

# PIZZE

IMPASTO REALIZZATO CON FARINA TIPO 0 E 1,  
ACQUA, SALE ARTIGIANALE 🌻, LIEVITO

**MARINARA | 1.** ..... € 6,00

**Pomodoro** San Marzano DOP, **Aglio** di Voghiera DOP, **Origano** di Pantelleria, **Basilico**, **Olio** EVO De Carlo 🌻

**ANTICA MARINARA | 1. 4.** ..... € 8,00

**Pomodoro** San Marzano DOP, Filetti di **Alici** di Sicilia\*, **Aglio** di Voghiera DOP, **Origano** di Pantelleria, **Basilico**, **Olio** EVO De Carlo 🌻

## MARGHERITA E LE SUE SORELLE

**MARGHERITA | 1. 7.** ..... € 8,00

**Pomodoro** San Marzano DOP, **Fiordilatte** il Casolare, **Basilico**, **Olio** EVO De Carlo 🌻

**DOP | 1. 7.** ..... € 10,00

**Pomodoro** San Marzano DOP, **Mozzarella** di bufala DOP Casa Madaio, **Pecorino** Calcagno, **Basilico**, **Olio** EVO De Carlo 🌻

**ORO | 1. 7.** ..... € 10,00

**Pomodoro** pelato Giallo Già Giù, **Fiordilatte** affumicato Il Casolare, **Pepe**, **Basilico**, **Olio** EVO De Carlo 🌻

**GOURMET | 1. 7.** ..... € 10,00

Antichi **Pomodori** di Napoli 🌻, **Mozzarella** di bufala DOP Casa Madaio, **Ricotta** Salata Il Barilotto, **Origano** di Pantelleria, **Basilico**, **Olio** EVO De Carlo 🌻

\*prodotto surgelato

# PIZZE

IMPASTO REALIZZATO CON FARINA TIPO 0 E 1,  
ACQUA, SALE ARTIGIANALE 🍄, LIEVITO

**SCARPARIELLO | 1. 7. 8. .... € 8,00**

**Pomodoro** San Marzano DOP, **Pesto** Cetarese, **Pomodorini** sott'olio Sun Kissed De Carlo, **Aglione** di Voghiera DOP, **Basilico**, **Olio** EVO De Carlo 🍄

**MARCHIGIANA | 1. 7. .... € 9,00**

**Pomodoro** San Marzano DOP, **Fiordilatte** Il Casolare, **Wüstel** di Marchigiana Cillo, **Patate** fritte

**NORMA | 1.5.7. .... € 10,00**

**Fiordilatte**, Cubetti di **Melanzana**, **Datterini** Freschi, **Ricotta** Salata il Barilotto di Casa Madaio, **Basilico**, **Olio** EVO De Carlo 🍄

**REGINA | 1. 7. .... € 10,00**

**Pomodoro** Piennolo, **Mozzarella** di Bufala DOP Casa Madaio, **Provolone** Del Monaco DOP, **Basilico**, **Olio** EVO De Carlo 🍄

**SALCICCIA E FRIARIELLI | 1. 7. .... € 10,00**

**Fiordilatte** Il Casolare, **Salciccio** di Suino Nero Lucano, **Friarielli\***, **Pecorino** Calcagno, **Basilico**, **Olio** EVO De Carlo 🍄

**SPIANATA | 1. 7. .... € 10,00**

**Pomodoro** San Marzano DOP, **Fiordilatte** Il Casolare, **Spianata** Fattibene, **Cacio** Bufala Casa Madaio, **Origano** Pantelleria, **Basilico**, **Olio** EVO De Carlo 🍄

**AMATRICIANA | 1. 7. .... € 10,00**

**Pomodoro** San Marzano DOP, **Fiordilatte** Il Casolare, **Cipolla** fresca di Montoro, **Pancetta** Zingara, **Basilico**, **Olio al Peperoncino** De Carlo

**ORTOLANA | 1. 7. .... € 10,00**

**Fiordilatte** Il Casolare, **Funghi** Cardoncelli\*, **Friarielli\***, **Verdure** in base alla disponibilità, **Datterini**, **Melanzane**, **Basilico**, **Olio** EVO De Carlo 🍄 | *Ingredienti soggetti a variabilità e stagionalità*

**PRA' | 1. 7. 8. .... € 11,00**

**Burrata**, **Cotto** di Suino Nero Lucano, **Pesto** di Pra' senza aglio

\*prodotto fresco, lavorato e abbattuto

**ESTIVA | 1. 7. .... € 11,00**  
Dopo cottura: **Mozzarella di Bufala** DOP, **Datterini**, **Basilico**,  
**Olio** EVO De Carlo 🌿

**CAPRICCIO | 1. 4. 7. .... € 11,00**  
**Pomodoro** San Marzano DOP, **Fiordilatte** Il Casolare, **Salame** di Suino  
Nero Lucano, **Carciofi** romaneschi Agnoni, **Alici** di Cetara, **Olive** Leccine  
De Carlo, **Basilico**, **Olio** EVO De Carlo 🌿

**MENAICA | 1. 4. 7. .... € 11,00**  
**Pomodoro** di San Marzano DOP, **Fiordilatte** Il Casolare, **Alici** di Menaica  
🌿, **Basilico**, **Olio** EVO De Carlo 🌿

**SALAME DI NERO LUCANO | 1. 7. .... € 11,00**  
**Pomodoro** San Marzano DOP, **Fiordilatte** Il Casolare, **Salame** di Suino  
Nero Lucano, **Olive** Leccine De Carlo, **Pomodorini** sott'olio Sun Kissed De  
Carlo, **Basilico**, **Olio** EVO De Carlo 🌿

**STRACCIATELLA E CRUDO | 1. 7. .... € 12,00**  
**Stracciatella** di Andria, **Crudo** San Daniele 20 mesi DOP,  
**Olio** EVO De Carlo 🌿

**CARCIOFI | 1. 7. .... € 12,00**  
**Fiordilatte** Il Casolare, **Carciofi** Romaneschi Agnoni, **Capocollo** di  
Martina Franca, **Pecorino** Calcagno, **Basilico**, **Olio** EVO De Carlo 🌿

**SUD | 1. 3. 4. 7. .... € 13,00**  
**Stracciatella** di Andria, Ventresca di **Tonno**, Pesto di **Pistacchio** Siciliano,  
**Pomodorini** sott'olio Sun Kissed De Carlo, **Basilico**, **Olio** EVO De Carlo 🌿

**CALZONE SCAROLE | 1. 4. 7. .... € 10,00**  
**Scarola** liscia stufata, **Fiordilatte** affumicato, **Olive** Leccine De Carlo,  
Capperi di Selargino, **Alici** di Cetara, **Olio** EVO De Carlo 🌿

**CALZONE COTTO | 1. 7. .... € 11,00**  
**Pomodoro** San Marzano DOP, **Fiordilatte** affumicato, **Ricotta** di Bufala  
Casa Madaio, **Pecorino** Calcagno, **Cotto** Suino Nero Lucano, **Pepe**,  
**Basilico**, **Olio** EVO De Carlo 🌿

**PIZZA FRITTA | 1. 7. .... € 10,00**  
**Ricotta** di Bufala Casa Madaio, **Fiordilatte** affumicato, **Salame** Napoli  
Cillo, **Pecorino** Calcagno, **Pepe**, **Basilico**, **Olio** EVO De Carlo 🌿

Tutte le pizze possono essere realizzate con un **impasto più croccante**  
e **consegnate sottovuoto** per la rigenerazione a casa.

**Si richiede di effettuare l'ordine con un giorno di anticipo.**

# NON SOLO PIZZA

**INSALATA ZERO | 1. 7. .... € 10,00**

**Insalata** mista, **Pomodorini** sott'olio Sun Kissed De Carlo, **Olive** Leccine De Carlo, **Mozzarella** di Bufala, **Friscous**, **Cotto** Suino Nero Lucano

**INSALATA OTTO | 1. 3. 4. 7. .... € 10,00**

**Insalata** mista, **Alici** di Cetara, **Uovo** sodo, **Ricotta** Salata Il Barilotto, **Friscous**

**INSALATA UNO | 1. 4. 7. .... € 10,00**

**Insalata** mista, **Carciofo** Romanesco Agnoni, **Ventresca** di Tonno, **Olive** Leccine De Carlo, **Pecorino** Calcagno, **Peperone** ripieno

---

**TAGLIERE | 1. 7. .... € 13,00**

Misto di **Salumi**, Misto di **Formaggi**, **Sott'olio** e straccetti di **Pizza** fritti

**HAMBURGER ZERO81 | 1. 7. .... € 12,00**

**Pane** fatto in casa, Carne **Chianina** IGP (200g), **Caciobufala**, **insalata**, **pomodoro**. Servito con **Patatine Fritte**, **Maionese** e **Ketchup** BIO

**PARMIGIANA DI MELANZANE | 1. 3. 4. 7. .... € 8,00**

**Melanzane**, **Pomodoro** San Marzano, **Fiordilatte**, **Pecorino**, **Uovo**, **Farina**, **Olio** EVO De Carlo 🌻, **Basilico**

# BIBITE ANALCOLICHE

<b>ACQUA VALVERDE NATURALE / FRIZZANTE - 50 cl</b> . . . . .	<b>€ 2,00</b>
<b>COCA COLA - 33 cl</b> . . . . .	<b>€ 3,00</b>
<b>COCA COLA ZERO - 33 cl</b> . . . . .	<b>€ 3,00</b>
<b>FANTA - 33 cl</b> . . . . .	<b>€ 3,00</b>
<b>PLOSE THE PESCA / LIMONE BIOLOGICO - 25 cl</b> . . . . .	<b>€ 3,00</b>
<b>GANTER ANALCOLICA - 33 cl</b> . . . . .	<b>€ 3,00</b>

## BIBITE TOMARCHIO CON SUCCHI DOP E IGP

<b>GAZZOSA - 27,5 cl</b> . . . . .	<b>€ 3,00</b>
<b>COLA - 27,5 cl</b> . . . . .	<b>€ 3,00</b>
<b>ARANCIATA - 27,5 cl</b> . . . . .	<b>€ 3,00</b>
<b>ARANCIATA ROSSA - 27,5 cl</b> . . . . .	<b>€ 3,00</b>
<b>LIMONATA - 27,5 cl</b> . . . . .	<b>€ 3,00</b>
<b>MANDARINO - 27,5 cl</b> . . . . .	<b>€ 3,00</b>
<b>CHINOTTO - 27,5 cl</b> . . . . .	<b>€ 3,00</b>

# BIRRE ALLA SPINA

**JACOB EXPORT - 5,3° 20 cl / 40 cl | 1. . . . . € 3,00 / 5,50**

Birra chiara tedesca pluripremiata, corposa ma ugualmente delicata, di alta classe, sormontata da una schiuma densa. Colore dorato, prodotta in bassa fermentazione seguendo le regole dell'editto di purezza del 1516.

**ZOOGAMI NATUS - 4.9° 20 cl / 40 cl | 1. . . . . € 3,50 / 6,00**

Certificata BIOlogica, birra chiara torbida, non filtrata. Corposa e piena di gusto.

**CORSENDONK ROUSSE - 8° 25 cl / 40 cl | 1. . . . . € 4,00 / 6,00**

Belgian strong ale di colore rosso ramato prodotta con materie prime accuratamente selezionate. Al palato risulta dolce, ha un aroma di caramello e lieviti con un sentore fruttato. In bocca si sente sempre il caramello accompagnato da note speziate fino al finale leggermente amaro (erbaceo).

**RENTON TRINI - 4,7° 25 cl / 40 cl | 1. . . . . € 4,00 / 6,00**

Birra blanche di interpretazione belga, non filtrata, non pastorizzata e rifermentata. Gustosa ed estremamente rinfrescante. Birra di grano facile da bere, sbilanciata sull'agrumato grazie all'utilizzo massiccio di scorza d'arancio amaro calabrese.

# BIRRE IN BOTTIGLIA

## **DOGE WEIZEN 5° - 33 cl | 1. . . . . € 5,00**

Birra prodotta in alta fermentazione di color oro antico, leggermente ramato, che presenta una bianca schiuma fine e persistente. Note di banana, frutta a pasta bianca e vaniglia, a cui si aggiungono, dalla prima sorsata, la mela, il frumento e la nocciola.

## **VETRA PILS 4,8° - 33 cl | 1. . . . . € 6,00**

Un taglio erbaceo si accomoda su un treno di malto che parte dalla Germania e arriva nel centro esatto del tuo bicchiere. Colore dorato limpido, bordato da schiuma bianca; il profumo si compone di intrecci panificati, mielati, floreali ed erbacei.

## **VETRA PALE 5,4° - 33 cl | 1. . . . . € 6,00**

La finezza del luppolo d'oltreoceano e la sensualità di profumi esotici. Colore dorato, schiuma fine e persistente. Al naso offre note di frutta esotica (ananas, pesca, litchi), di agrumi (pompelmo), di freschezze floreali (bosso, biancospino) e balsamiche che ritroviamo anche al palato. Finale delicatamente amaro.

## **VETRA IPA 6,6° - 33 cl | 1. . . . . € 6,00**

Un viaggio tra vecchio e nuovo mondo, tra malti caramellati e amaro deciso. Colore ambrato, dominata da aromi luppolati e sentori di polpa d'arancia. Equilibrata.

## **VETRA SAISON 5,5° - 33 cl | 1. . . . . € 6,00**

L'eleganza del lievito belga incontra la freschezza dei limoni italiani. Colore dorato tenue, il lievito belga dona sentori speziati, pepati e di fieno, la scorza di limone pulisce e disseta, il tutto accompagnato da un lievissimo amaro. Un sorso d'estate in ogni stagione.

## **MONGOZO PILS 5° - 33 cl . . . . . € 6,00**

Birra belga senza glutine, chiara dal sapore leggermente amaro e realizzata utilizzando solo malto d'orzo, riso e luppolo biologici.

# VINI BIANCHI

**MACCHIALUPA GRECO DI TUFO | 12. . . . . € 21,00**  
**DOC - 75 cl**

Colore giallo paglierino carico, profumo intenso, fruttato con sentori di albicocca. Gusto secco, caldo, morbido, di buon corpo, con adeguata freschezza e persistenza aromatica.

**LACHRIMA CHRISTI VESUVIO | 12. . . . . € 18,00**  
**BIANCO DOC - 75 cl**

Giallo paglierino cristallino. Profumi freschi di frutti bianchi e scorze di agrumi. Buona persistenza aromatica; in bocca è morbido, fresco e con una elegante componente minerale.

**STURM RIBOLLA GIALLA COLLIO | 12. . . . . € 25,00**  
**DOP - 75 cl**

Giovane, fresca, elegante, acerba. Dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso dà sensazioni di freschezza ma anche di ottima complessità. Si possono percepire i fiori di campo, la mela verde e la foglia di limone. Si distende sul palato con armonia donando eleganza.

# VINI ROSSI

**MACCHIALUPA AGLIANICO D'IRPINIA | 12. . . . . € 18,00**  
**IGT - 75 cl**

Colore rosso rubino carico, profumo fruttato e leggermente speziato con sentori di more, prugne, chiodi di garofano e cannella. Gusto secco, caldo, morbido, con tale concentrazione di tannini gentili che contribuiscono ad evidenziare un corpo particolarmente pieno ed equilibrato.

**ORNELLA MOLON RABOSO FRIZZANTE | 12. . . . . € 18,00**  
**VENETO IGT - 75 cl**

Il Raboso è considerato il vitigno autoctono per eccellenza nella zona del Piave. Il vino bevuto giovane rispecchia le caratteristiche peculiari dell'uva di origine: quindi acidità elevata e sentori fruttati di marasca e ribes.

**ETNA ROSSO FEDERICO GRAZIANI | 12. . . . . € 25,00**  
**DOC - 75 cl**

Il colore alla vista è Rosso rubino intenso. Il bouquet olfattivo è ricco di frutti rossi e neri maturi, come mirtillo e lampone, arricchiti da spezie, sentori terziario e mineralità. Al palato la trama tannica è ben organizzata, come anche elegante è l'equilibrio e lunga la persistenza.

**CALICE IN MESCITA A ROTAZIONE | 12. . . . . da € 3,00 a € 4,00**

# VINI BOLLICINE

**BORTOLIN VALDOBBIADENE | 12. .... € 18,00**  
**DOCG EXTRA DRY - 75 cl**

Vino spumante dal fine e persistente perlage, proviene da uve raccolte esclusivamente nella zona DOCG di Valdobbiadene. Il suo caratteristico profumo fruttato, il suo leggero tenore alcolico unito al gusto delicato, lo rendono ottimo come aperitivo ed adatto ad ogni occasione.

**BORTOLIN VALDOBBIADENE SUPERIORE**  
**"RIVE DI GUIA ANGELIN BEO" | 12. .... € 21,00**  
**DOCG BRUT - 75 cl ("0" ZUCCHERI)**

Colore giallo paglierino scarico. Netto e sincero al naso, con predominanti sensazioni fruttate e di mineralità, tipiche dei vigneti di Guia, dove nasce questo Valdobbiadene DOCG. L'assenza di residuo zuccherino esprime una curiosa rotondità, con salinità caratteristica dovuta al suolo "saliz", tipico delle nostre colline. Il perlage dona al palato cremosità e sensazioni quasi vellutate.

**FEUDI DI SAN GREGORIO DUBL**  
**SPUMANTE METODO CLASSICO | 12. .... € 25,00**  
**DOCG BRUT - 75 cl**

Giallo paglierino brillante con perlage fine e persistente. Profumo intenso e delicato, DUBL Brut esprime tutta la sua grazia al palato con note che evocano zenzero e radici. È l'aperitivo ideale, poiché unisce al fine perlage del Metodo Classico tutta la piacevolezza e la "spontaneità" dell'uva Falanghina.

**CALICE IN MESCITA A ROTAZIONE | 12. .... da € 3,00 a € 4,00**

# FINE PASTO

**CAFFÈ KIMBO PREMIUM** ..... € 1,80

**CAFFÈ CORRETTO** ..... € 2,50

**DOLCI DEL GIORNO \*** ..... da € 4,50 a € 6,00

(tabella allergeni su richiesta)

\* Alcuni dei nostri dolci potrebbero essere congelati.

**COPERTO & SERVIZIO** ..... € 2,00

SEGUICI SU:  
@pizzeriazerotouno



**pizzeriazerotouno.it**

# LISTA ALLERGENI

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze  
(allegato II Reg. UE 1169/2011)

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Anidride solforosa
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per informazioni circa gli ingredienti allergenici si prega di rivolgersi al nostro Staff.

---

Per motivi stagionali alcuni prodotti potrebbero essere surgelati per preservarne la qualità.  
Il pesce crudo proposto nel nostro menu è sottoposto a un processo di abbattimento rapido di temperatura, in conformità al regolamento Europeo 853/2004.