

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



NON C'È AMORE
PIÙ SINCERO DI QUELLO
PER IL CIBO



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



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.fondazioneSlowFood.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.fondazioneSlowFood.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

FRITTI & BURGER

PRODOTTI ARTIGIANALI REALIZZATI DA NOI

CROCCHÉ DI PATATE | 1. 3. 5. 7. € 2,50

Patate, **Fiordilatte** affumicato, **Cotto** Capitelli San Giovanni, **Parmigiano** Reggiano DOP 24 mesi, **Prezzemolo**, **Pepe**, **Uova**, **Pangrattato**

ARANCINO DI RISO | 1. 3. 5. 7. 9. 12. € 2,50

Riso Carnaroli, **Ragù** di Manzo, **Pomodoro** San Marzano DOP, **Piselli***, **Fiordilatte** affumicato, **Parmigiano** Reggiano DOP 24 mesi, **Uova**, **Pangrattato**

FRITTATINA DI PASTA | 1. 3. 5. 7. 9. € 2,50

Bucatini di Gragnano IGP, **Ragù** di Manzo, **Piselli***, **Besciamella**, **Pastella**

MOZZARELLA IN CARROZZA | **Cotto o Alici** | 1. 4. 5. 6. 7. € 2,50

Pane in cassetta*, **Fiordilatte**, **Cotto** Capitelli San Giovanni o **Alici** di Cetara, **Tempura**

STRACCETTI DI PIZZA FRITTI | 1. 5. € 4,50

STRACCETTI DI PIZZA FRITTI CONDITI | 1. 5. 7. € 6,50

Datterini freschi, **Ricotta** salata Il Barilotto

PATATINE FRITTE* | 5. € 4,00

HAMBURGER ZERO81 | 1. 7. € 12,00

Pane fatto in casa, **Carne di Angus** (200g), **Caciobufala**, **Insalata**, **Pomodoro**.

Servito con **Patatine Fritte**, **Maionese** e **Ketchup** BIO

*prodotto surgelato

PIZZE

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

MARGHERITA E LE SUE SORELLE

MARGHERITA | 1.7. € 8,50

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

DOP | 1.7. € 10,50

Pomodoro San Marzano DOP, **Mozzarella** di Bufala DOP Casa Madaio, **Parmigiano** Reggiano DOP 24 mesi, **Basilico**, **Olio** EVO De Carlo 🌻

ORO | 1.7. € 10,50

Passata di pomodoro giallo italiano, **Fiordilatte** affumicato Il Casolare, **Pepe**, **Basilico**, **Olio** EVO De Carlo 🌻

GOURMET | 1.7. € 10,50

Filetti di pomodoro BIO Paolo Petrilli, **Mozzarella** di Bufala DOP Casa Madaio, **Ricotta** Salata Il Barilotto, **Origano** di Pantelleria, **Basilico**, **Olio** EVO De Carlo 🌻

REGINA | 1.7. € 10,50

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

PIZZE

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

LE NOSTRE PIZZE

MARINARA | 1. € 6,50

Pomodoro San Marzano DOP, **Aglione** di Voghiera DOP, **Origano** di Pantelleria, **Basilico**, **Olio** EVO De Carlo 🍄

SCARPARELLO | 1. 7. 8. € 8,50

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. € 9,50

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

NORMA | 1. 5. 7. € 10,50

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

SALCICCIA E FRIARIELLI | 1. 7. € 10,50

Fiordilatte Il Casolare, **Salciccio** di Suino Nero Lucano, **Friarielli*****, **Parmigiano** Reggiano DOP 24 mesi, **Basilico**, **Olio** EVO De Carlo 🍄

SPIANATA | 1. 7. € 10,50

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

*prodotto surgelato

**prodotto fresco, lavorato e abbattuto

AMATRICIANA | 1. 7. € 10,50
Pomodoro San Marzano DOP, **Fiordilatte** Il Casolare, **Cipolla** fresca di Montoro, **Pancetta** Zingara, **Basilico**, **Olio al Peperoncino** De Carlo 🌻

ORTOLANA | 1. 7. € 10,50
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. € 11,50
Burrata, **Cotto** Capitelli San Giovanni, **Pesto** di Pra' senza aglio, **Olio** EVO De Carlo 🌻

COTTO E FUNGHI CARDONCELLI | 1. 7. € 11,50
Pomodoro San Marzano DOP, **Fiordilatte** Il Casolare, **Cotto** Capitelli San Giovanni, **Funghi** Cardoncelli trifolati**, **Basilico**, **Olio** EVO De Carlo 🌻

CAPRICCIO | 1. 4. 7. € 11,50
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. € 11,50
Pomodoro di San Marzano DOP, **Fiordilatte** Il Casolare, **Alici** di Menaica 🌻, **Basilico**, **Olio** EVO De Carlo 🌻

SUD | 1. 3. 4. 7. € 13,50
Stracciatella di Andria, **Ventresca** di Tonno, **Pesto** di Pistacchio Siciliano, **Pomodorini** sott'olio Sun Kissed De Carlo, **Basilico**, **Olio** EVO De Carlo 🌻

SALAME DI NERO LUCANO | 1. 7. € 11,50
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. € 12,50
Stracciatella di Andria, **Crudo** San Daniele 20 mesi DOP, **Olio** EVO De Carlo 🌻

CARCIOFI | 1. 7. € 12,50
Fiordilatte Il Casolare, **Carciofi** Romaneschi Agnoni, **Capocollo** di Martina Franca, **Provolone** del Monaco DOP, **Basilico**, **Olio** EVO De Carlo 🌻

** prodotto fresco, lavorato e abbattuto

CALZONE SCAROLE | 1. 4. 7. € 10,50

Scarola liscia stufata, **Fiordilatte** affumicato, **Olive** Leccine De Carlo, **Capperi** di Selargino, **Alici** di Cetara, **Olio** EVO De Carlo 🌻

CALZONE COTTO | 1. 7. € 11,50

Pomodoro San Marzano DOP, **Fiordilatte** affumicato, **Ricotta** di Bufala Casa Madaio, **Parmigiano** Reggiano DOP 24 mesi, **Cotto** Capitelli San Giovanni, **Pepe**, **Basilico**, **Olio** EVO De Carlo 🌻

MONTANARA | 1. 5. 7. € 8,50

Impasto di **Pizza** Fritta, farcito con **Pomodoro** San Marzano DOP, **Ricotta** salata Il Barilotto, **Basilico**, **Olio** EVO De Carlo 🌻, ed infine passato in forno

PIZZA FRITTA | 1. 7. € 10,50

Ricotta di Bufala Casa Madaio, **Fiordilatte** affumicato, **Salame** di Suino Nero Lucano, **Parmigiano** Reggiano DOP 24 mesi, **Pepe**, **Basilico**, **Olio** EVO De Carlo 🌻

FINE PASTO

OGNI GIORNO PROPONIAMO
QUALCHE DOLCE NUOVO!

Chiedi maggiori informazioni al nostro staff!

BIBITE ANALCOLICHE

COCA COLA - 33 cl	€ 3,00
COCA COLA ZERO - 33 cl	€ 3,00
FANTA - 33 cl	€ 3,00
PLOSE THE PESCA / LIMONE BIOLOGICO - 25 cl	€ 3,00
BIRRA GANTER ANALCOLICA - 33 cl	€ 4,00

BIBITE TOMARCHIO (ON SUCCHI DOP E IGP)

GAZZOSA - 27,5 cl	€ 3,00
COLA - 27,5 cl	€ 3,00
ARANCIATA ROSSA - 27,5 cl	€ 3,00
MANDARINO - 27,5 cl	€ 3,00
CHINOTTO - 27,5 cl	€ 3,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

DOGE WEIZEN 5° - 33 cl | 1. € 6,00

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.

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.

CORSENDONK ROUSSE 8,1° - 75 cl | 1. € 15,00

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).

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.

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.

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.

ASPORTO E CONSEGNA A DOMICILIO

.....

L'AUTENTICA PIZZA NAPOLETANA A CASA TUA!

ORDINA LA TUA PIZZA ONLINE
(CON LA NOSTRA WEB APP!)

CLICCA QUI!

delivery.pizzeriazerottouno.it

OPPURE CHIAMACI ALLO **0422 424412**

ASPORTO

Passa a ritirare il tuo ordine in pizzeria,
in Via Bibano 44, Treviso

CONSEGNA A DOMICILIO

Ti porteremo la nostra **Pizza Napoletana**, i **Fritti**
e la nostra selezione di **Birre Artigianali** direttamente a casa!

Pagamento online con Carta di Credito
o in contanti alla consegna

Costo di Consegna € 3,00