

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 nella 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)**

# SULLA NOSTRA PIZZA...



Presidio Slow Food®

I Presidi sono comunità di Slow Food che lavorano ogni giorno per salvare dall'estinzione razze autoctone, varietà di ortaggi e di frutta, pani, formaggi, salumi, dolci tradizionali... Si impegnano per tramandare tecniche di produzione e mestieri. Si prendono cura dell'ambiente. Valorizzano paesaggi, territori, culture.

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



Arca del Gusto

L'Arca del Gusto viaggia per il mondo e raccoglie i prodotti che appartengono alla cultura, alla storia e alle tradizioni di tutto il pianeta. Un patrimonio straordinario di frutta, verdura, razze animali, formaggi, pani, dolci, salumi: l'Arca del Gusto segnala l'esistenza di questi prodotti e denuncia il rischio che possano scomparire.

[www.fondazione Slow Food.com/it/cosa-facciamo/arca-del-gusto/](http://www.fondazione Slow Food.com/it/cosa-facciamo/arca-del-gusto/)



L'ambiente geografico comprende sia fattori naturali, sia fattori umani che, combinati insieme, consentono di ottenere un prodotto inimitabile al di fuori di una determinata zona produttiva. Con il marchio DOP (Denominazione di Origine Protetta) si identifica un prodotto le cui caratteristiche sono derivate da un particolare ambiente geografico e le cui fasi di produzione si svolgono in una specifica zona geografica delimitata.



Il marchio IGP (Indicazione Geografica Protetta) è attribuito dall'Unione Europea ai prodotti agricoli e alimentari con una determinata qualità, reputazione o ulteriore caratteristica dipendente dall'origine geografica. Si attribuisce a prodotti la cui produzione si svolge, per almeno una delle sue fasi, in una specifica zona geografica delimitata.

[www.dop-igp.eu](http://www.dop-igp.eu)

# BIRRE ALLA SPINA

**JACOB EXPORT - 5,3° - 20 cl / 40 cl | 1. . . . . € 3,50 / € 6,00**

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.

**CORSENDONK ROUSSE - 8° - 25 cl / 40 cl | 1. . € 4,00 / € 6,50**

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).

**REBELS SUNSHINE - 4,5° - 25 cl / 40 cl | 1. . . . € 4,00 / € 6,50**

Blanche di colore giallo opalescente, grazie all'utilizzo di frumento. Note speziate date dal pepe del Sichuan e dal coriandolo, che donano freschezza, ed un richiamo agrumato conferito dal pepe rosa.

**RENTON JACARANDA IPA - 6,0° - 20 cl / 40 cl | 1. € 4,00 / € 6,50**

Indian Pale Ale ambrata, aromatizzata con uno dei luppoli americani fra i più pregiati al mondo, che le conferisce un livello aromatico eccezionale. Sentori di agrumi, frutto della passione, malto. Forte intensità olfattiva.

# BIRRE IN BOTTIGLIA E LATTINA

## **CANEDIGUERRA - BOHEMIAN PILSNER - 5,0° - 33 cl | 1. € 6,00**

Birra tradizionale ceca dal color dorato carico, corposa e con note di malto che ricordano il sapore di cereali e di pane.

## **DOGE - VIENNA LAGER - 4,5° - 33cl | 1. € 6,00**

Birra a bassa fermentazione. Si presentano al palato le note di caramello, malto tostato, frutta secca e il miele di castagno.

## **DOGE - WEIZEN - 5,0° - 33 cl | 1. € 6,00**

Prodotta in alta fermentazione di color oro antico. Al naso giungono generose note di banana, frutta a pasta bianca e vaniglia, a cui si aggiungono, dalla prima sorsata, la mela, il frumento e la nocciola.

## **CANEDIGUERRA - PACIFIC IPA - 5,6° - 33 cl | 1. € 6,00**

Prodotta utilizzando unicamente il pregiato malto inglese Maris Otter, tostato lentamente al fine di esaltare l'aroma dei luppoli Australiani e Neozelandesi. Spiccano al palato note esotiche di cocco e frutta tropicale, con un finale delicatamente amaro.

## **DOGE - APA GLUTEN FREE - 4,8° - 33 cl | 1. € 6,00**

Birra chiara, dalle fresche note di luppolo. La carbonazione è fine e delicata, al palato si percepiscono sentori agrumati che si combinano armoniosamente alla dolcezza del malto.

## **GLAZEN TOREN - ONDINEKE - TRIPLE - 8,5° - 33 cl | 1. € 6,00**

Birra bionda ad alta fermentazione rifermentata in bottiglia, non filtrata. Triple dal gusto dolce e cremoso di malto con note finali leggermente amare, il suo gusto si evolve e matura nel tempo.

**GANTER FREIBURGER - PILS analcolica - 33 cl | 1. . . . . € 4,00**

Schiuma a pori fini, delicata all'inizio, con un retrogusto saporito. Una vera Pilsner, dal gusto ricco, in cui l'alcol viene eliminato delicatamente. Un sapore deliziosamente leggero, a basso contenuto calorico, con un estratto originale dell'11,8%.

# APERITIVI

**L'Amaro AMARA** nasce dalla scorza delle migliori Arance Rosse di Sicilia IGP, raccolte negli aranceti dell'azienda, impiegando acqua di sorgente ed erbe spontanee dell'Etna. Un liquore che rappresenta la quintessenza della Sicilia.

**AMARA TONIC . . . . . € 5,50**

Acqua Tonica, Amara, Arancia, Menta e Peperoncino

**AMARA SPRITZ | 12. . . . . € 5,50**

Prosecco Docg, Amara, Acqua Frizzante

# FRIGGITORIA

di nostra produzione

## • MONOPORZIONI •

**POLPETTA DI MELANZANE\*\* | 1. 3. 5. 7. . . . . . € 3,00**

Melanzane, Fiordilatte Campano, Pecorino Calcagno, Pane, Uova e Pangrattato

**CROCCHÉ DI PATATE\*\* | 1. 3. 5. 7. . . . . . € 3,00**

Patate, Fiordilatte Campano, Cotto San Giovanni, Pecorino Calcagno, Prezzemolo, Pepe, Uova, Pangrattato

**ARANCINO DI RISO\*\* | 1. 3. 5. 7. 9. 12. . . . . . € 3,00**

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

**FRITTATINA DI PASTA\*\* | 1. 3. 5. 7. 9. . . . . . € 3,00**

Bucatini di Gagnano 🍝, Crema di Friarielli, Pecorino Calcagno, Salsiccia, Besciamella, Pastella

**MOZZARELLA IN CARROZZA - Cotto o Alici\*\* | 1. 4. 5. 6. 7. . . . . € 3,00**

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

## • CONVIVALI •

pizze doppia cottura: fritte e al forno

**MONTANARA CON DATTERINO CAMELLA | 1. 5. 7. . . . . € 12,00**

Datterino Caramella, Ricotta Salata Il Barilotto, Basilico, Olio EVO di Felice Garibaldi 🍷

**MONTANARA CON GENOVESE DI MONTORO | 1. 5. 7. . . . . € 12,00**

Genovese di Cipolla di Montoro 🍷, Ricotta Salata Il Barilotto, Basilico, Olio EVO di Felice Garibaldi 🍷

**MONTANARA CON RAGÙ NAPOLETANO | 1. 5. . . . . . € 12,00**

Ragù Napoletano, Ricotta Salata Il Barilotto, Basilico, Olio EVO di Felice Garibaldi 🍷

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

**PATATINE FRITTE\* | 5. . . . . . € 4,50**

\* prodotto surgelato all'origine

\*\* prodotto stabilizzato in negativo

# PIZZE

**Impasto** realizzato con farina Petra,  
acqua, sale artigianale 🌿, lievito

• • •

Impasto **integrale** \* \* € 2,00

Impasto **senza glutine** \* \* € 2,00

(NON È GARANTITA L'ASSENZA DI CONTAMINAZIONE DA GLUTINE)

**MARGHERITA | 1. 7.** ..... € 9,00

Pomodoro San Marzano 🍅, Fiordilatte Campano, Basilico, Olio EVO di Felice Garibaldi 🌿

**MARINARA ZERO1 | 1.** ..... € 8,00

Passata di Pomodoro Giallo GiaGiù, Aglio nero, Origano di Pantelleria, Basilico, Olio EVO di Felice Garibaldi 🌿

**ANTICA NAPOLI | 1. 4. 7.** ..... € 10,00

Pomodoro San Marzano 🍅, Pomodoro Piennolo DOP, Olive Leccine, Polvere di Capperi, Alici di Cetara, Basilico, Olio EVO di Felice Garibaldi 🌿

**DOP | 1. 7.** ..... € 11,00

Pomodoro San Marzano 🍅, Mozzarella di Bufala Campana, Pecorino Calcagno, Basilico, Olio EVO di Felice Garibaldi 🌿

**REGINA | 1. 7.** ..... € 11,00

Mozzarella di Bufala Campana, Pomodoro Piennolo 🍅, Ricotta Salata Il Barilotto, Basilico, Olio EVO di Felice Garibaldi 🌿

**ORO | 1. 7.** ..... € 10,00

Passata di Pomodoro Giallo GiaGiù, Provola, Pepe, Basilico, Olio EVO di Felice Garibaldi 🌿

**DILLY | 1. 7.** ..... € 10,00

Pomodoro San Marzano 🍅, Fiordilatte Campano, Würstel di Bovino, Patate al forno \*

\* prodotto surgelato all'origine

\* \* prodotto stabilizzato in negativo



**CAPRICCIO | 1. 4. 7. . . . . € 13,00**

Pomodoro San Marzano 🍅, Fiordilatte Campano, Carciofi Romaneschi, Salame Napoli, Alici di Cetara, Olive Leccine, Basilico, Olio EVO di Felice Garibaldi 🌻

**MENAICA | 1. 4. 7. . . . . € 12,00**

Pomodoro di San Marzano 🍅, Fiordilatte Campano, Alici di Menaica, Basilico, Olio EVO di Felice Garibaldi 🌻

**STRACCIATELLA E CRUDO | 1. 7. . . . . € 13,00**

Stracciatella di Andria, Crudo Affumicato di Montagna 24 mesi, Basilico, Olio EVO di Felice Garibaldi 🌻

**ZERO81 | 1. 7. . . . . € 13,00**

Fiordilatte Campano, Blu di Bufala, Cotto San Giovanni, Pomodori Caramellati, Basilico, Olio EVO di Felice Garibaldi 🌻

**VESUVIO | 1. 7. . . . . € 12,00**

Pomodoro San Marzano 🍅, Fiordilatte Campano, Spianata, Caciobufala, Basilico, Olio EVO di Felice Garibaldi 🌻

**LA ROMANA | 1. 4. 7. . . . . € 13,00**

Fiordilatte Campano, Carciofi Romaneschi, Porchetta di Ariccìa 🍷, Conciato Romano 🌻, Basilico, Olio EVO di Felice Garibaldi 🌻

**PORCINI E CRUDO | 1. 7. . . . . € 14,00**

Fiordilatte Campano, Funghi Porcini\*, Crudo Affumicato di Montagna 24 mesi, Cialde di Pecorino Calcagno, Basilico, Olio EVO di Felice Garibaldi 🌻

**RADICCHIO E BLU | 1. 7. 8. . . . . € 13,00**

Fiordilatte Campano, Radicchio, Blu di Bufala, Nocciola Gentile, Basilico, Olio EVO di Felice Garibaldi 🌻

**PATATE E SALSICCIA | 1. 7. . . . . € 11,00**

Provola Campana, Patate al Forno\* al Tartufo, Salsiccia di Suino, Olio EVO di Felice Garibaldi 🌻

**ORTOLANA | 1. 7. . . . . € 12,00**

Fiordilatte Campano, Friarielli\*, Radicchio, Scarola, Papaccella 🌻, Basilico, Olio EVO di Felice Garibaldi 🌻

\* prodotto surgelato all'origine

**CALZONE COTTO | 1. 7. . . . . € 12,00**

Pomodoro San Marzano Dop, Ricotta di Bufala, Cotto San Giovanni, Provola Campana, Pecorino Calcagno, Pepe, Basilico, Olio EVO di Felice Garibaldi 🌻

**SALSICCIA E FRIARIELLI | 1. 7. . . . . € 12,00**

Fiordilatte Campano, Friarielli\*, Salsiccia Campana, Pecorino Calcagno, Olio EVO di Felice Garibaldi 🌻

**SALAME E AGEROLA | 1. 7. . . . . € 12,00**

Fiordilatte Campano, Pomodoro San Marzano Dop, Salame di Agerola, Olive leccine, Pomodori semiseccchi, Basilico, Olio EVO di Felice Garibaldi 🌻

**CALABRA | 1. 7. . . . . € 12,00**

Provola Campana, 'Nduja Calabria, Papaccella 🌻, Basilico, Olio EVO di Felice Garibaldi 🌻

**AMATRICIANA | 1. 7. . . . . € 12,00**

Pomodoro San Marzano Dop, Fiordilatte Campano, Cipolla di Montoro, Pancetta, Basilico, Olio al Peperoncino

**TONNARA | 1. 4. 7. . . . . € 13,00**

Stracciatella di Andria, Cipolla di Montoro caramellata, Tonno lavorato in Sicilia, Olio EVO di Felice Garibaldi 🌻

\* prodotto surgelato all'origine

# PIZZE DOPPIA COTTURA

## • FRITTE E AL FORNO •

**Impasto** realizzato con farina Petra,  
acqua, sale artigianale 🌿, lievito

**CHIUSA CLASSICA | 1. 7. . . . . . € 12,00**

Ricotta di Bufala, Provola, Salame, Pecorino Calcagno, Pepe, Olio EVO di Felice Garibaldi 🌿

**CHIUSA SCAROLE | 1. 4. 7. . . . . . € 12,00**

Scarola liscia stufata, Provola, Olive Leccine, Polvere di Capperi, Alici di Cetara, Olio EVO di Felice Garibaldi 🌿

**MONTANARA CON DATTERINO CAMELLA | 1. 5. 7. . € 12,00**

Datterino Caramella, Ricotta Salata Il Barilotto, Basilico, Olio EVO di Felice Garibaldi 🌿

**MONTANARA CON GENOVESE DI MONTORO | 1. 5. 7. € 12,00**

Genovese di Cipolla di Montoro 🍷, Ricotta Salata Il Barilotto, Basilico, Olio EVO di Felice Garibaldi 🌿

**MONTANARA CON RAGÙ NAPOLETANO | 1. 5. . . . . . € 12,00**

Ragù Napoletano, Ricotta salata il Barilotto, Basilico, Olio EVO di Felice Garibaldi 🌿

# PIZZE IN PADELLINO A SPICCHI

## • AL VAPORE E AL FORNO •

**LA SCAROLA | 1. 7. . . . . . € 14,00**

Impasto integrale\*\*, Scarola, Olive Leccine, Capperi, Piennolo DOP, Olio EVO di Felice Garibaldi 🌿

**L'IMBOSCATA | 1. 7. . . . . . € 18,00**

Impasto integrale\*\*, Crema di Porcini, Stracciatella di Andria, Crudo di Montagna 24 mesi, Brecciolino di Tartufo Nero, Olio EVO di Felice Garibaldi 🌿

\* prodotto surgelato all'origine

\*\* prodotto stabilizzato in negativo

# BURGER ZERO81

**panini realizzati da noi**  
con farina Petra e farina Nocciola

**PANINO \*\* ZERO | 1. 7. 8. . . . . € 12,00**

Hamburger di Blond, Insalata, Pomodoro

**Servito con** Patatine Fritte\*, Maionese o Ketchup BIO

**PANINO \*\* OTTO | 1. 7. 8. . . . . € 13,00**

Hamburger di Blond, Caciobufala, Cipolla Caramellata, Insalata, Pomodoro

**Servito con** Patatine Fritte\*, Maionese o Ketchup BIO

**PANINO UNO\*\* | 1. 7. 8. . . . . € 14,00**

Hamburger di Blond, Provola Affumicata, Porcini\*, Porchetta di Ariccia 

**Servito con** Patatine Fritte\*, Maionese o Ketchup BIO



**INSALATONA | 1. 7. . . . . € 12,00**

Insalata mista, Carciofi Romaneschi, Olive Leccine, Ricotta Salata Il Barilotto, Friscous

\* prodotto surgelato all'origine

\*\* prodotto stabilizzato in negativo

# BIBITE ANALCOLICHE

<b>ACQUA DOLOMIA</b> - naturale / frizzante 50 cl .....	<b>€ 2,00</b>
<b>COCA COLA</b> - 33 cl .....	<b>€ 3,00</b>
<b>COCA COLA ZERO</b> - 33 cl .....	<b>€ 3,00</b>
<b>FANTA</b> - 33 cl .....	<b>€ 3,00</b>
<b>PLOSE LIMONATA BIO</b> - 27,5 cl .....	<b>€ 3,50</b>
<b>PLOSE CHINOTTO BIO</b> - 27,5 cl .....	<b>€ 3,50</b>
<b>PLOSE THE</b> - alla pesca / limone biologico - 25 cl .....	<b>€ 3,50</b>
<b>GINGER BIANCO</b> - 25 cl .....	<b>€ 3,50</b>
<b>PLOSE SUCCO PERA BIO</b> - 20 cl .....	<b>€ 3,00</b>
<b>PLOSE SUCCO PESCA BIO</b> - 20 cl .....	<b>€ 3,00</b>

# FINE PASTO

**CAFFÈ KIMBO PREMIUM** ..... € 1,80

**CAFFÈ CORRETTO** ..... € 2,50

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

Ogni giorno proponiamo qualche dolce nuovo!

Chiedi maggiori informazioni al nostro staff.

Tabella degli allergeni su richiesta.

**Coperto e Servizio** ..... € 2,00

\*Alcuni dei nostri dolci potrebbero essere abbattuti.

SEGUICI SU

@pizzeriazertouno



[pizzeriazertouno.it](http://pizzeriazertouno.it)

# LISTA ALLERGENI

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

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