

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



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

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



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/



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

BIRRE ALLA SPINA

JACOB EXPORT - 5,3° - 20 cl / 40 cl | 1. € 4,00 / € 6,50

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.

CORSENDONK ROUSSE - 8° - 25 cl / 40 cl | 1. . € 4,50 / € 7,00

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. € 4,50 / € 7,00

Omaggio originale ad una classica Blanche Belga. L'utilizzo di Grano non maltato, coriandolo e scorze di agrumi biologici italiani la rendono una birra fresca, piacevole, ed estremamente appagante. Il moderato grado alcolico esalta una bevuta estiva e rinfrescante.

RENTON JACARANDA IPA - 6,0° - 20 cl / 40 cl | 1. € 4,50 / € 7,00

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

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. € 5,00

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 € 6,50
Acqua Tonica, Amara, Arancia, Menta e Peperoncino

AMARA SPRITZ | 12. € 6,50
Prosecco Docg, Amara, Acqua Frizzante

APERITIVO 081 | (ALCOHOL FREE) € 5,50
Lime, Succo di Arancia, Zuccheri di Canna, Acqua Tonica, Menta

APEROL O CAMPARI SPRITZ1 | 12. € 5,00

GINETTO | 12. € 6,00
Gin Sabatini, Acqua Tonica Malafemmena

FRIGGITORIA



DI NOSTRA PRODUZIONE

FRITTURA DI PESCE MISTO ** | 1. 4. 5. € 16,00

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

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

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

Riso Carnaroli, Ragù di Manzo, Antico Pomodoro di Napoli 🍷, Piselli*, Fiordilatte Il Casolare, Pecorino Calcagno, Uova, Pangrattato

FRITTATINA DI PASTA CACIO E PEPE ** | 1. 3. 5. 7. € 3,50

Bucatini di Gragnano 🍷, Besciamella, Pecorino Calcagno, Pastella, Pepe

MOZZARELLA IN CARROZZA - Cotto o Alici | 1. 4. 5. 6. 7. € 3,50

Pane in cassetta*, Fiordilatte Il Casolare, Cotto San Giovanni o Alici di Menaica, Tempura

PIZZE FRITTE DOPPIA COTTURA DA CONDIVIDERE

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

Datterino Caramella, 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 🍷

* prodotto surgelato all'origine

** prodotto stabilizzato in negativo

CUCINA

HAMBURGER BLOND | 1. 3. 7. 8. € 15,00

Pane di nostra produzione** , Hamburger di Blond, Caciobufala, Cipolla Marinata, Pomodoro Fresco, Maionese Bio o Ketchup Bio, Patate al forno

HAMBURGER TV | 1. 7. 12. € 15,00

Pane di nostra produzione** , Hamburger di Blonde, Camembert di Bufala, Radicchio di Treviso, Riduzione di Aceto Balsamico

HAMBURGER DI POLIPO | 1. 3. 4. 7. 8. € 15,00

Pane di nostra produzione** , Polipo Arrostito* , Stracciatella di Andria, Granella di Pistacchio di Bronte, Insalatina

FRITTURA DI PESCE MISTO* | 1. 4. 5. € 16,00

MOSCARDINO ALLA LUCIANA | 4.12 € 16,00

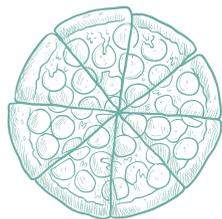
Moscardino, Olive, Capperi, Antico Pomodoro di Napoli, Peperoncino, Origano, Olio EVO Felice Garibaldi 🌻, servito con pane tostato

* prodotto surgelato all'origine

** prodotto stabilizzato in negativo

PADELLINO

SERVITO A SPICCHI



PADELLINO SCAROLA | 1.7. € 13,00

Impasto Integrale**, Scarola Spadellata, Olive, Polvere di Capperi, Piennolo

PADELLINO TV | 1.7. € 16,00

Impasto Integrale**, Camembert di Bufala, Radicchio, Speck

PADELLINO FORTORE | 1.7. € 18,00

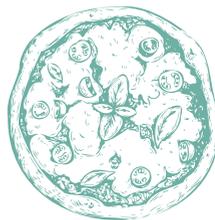
Impasto integrale**, Crema di friarielli, Crudo Nero del Fortore, Burrata d'Andria

Nella valle del Fortore vive il **Pelatello Napoletano** o **Nero di Fortore**, un suino nero selvatico che si nutre di bacche, radici, ghiande e castagne. L'Università Federico II di Napoli ha evidenziato che il suo grasso ha valori simili all'olio extra vergine di oliva.

* 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)

SUD | 1. 4. 7. 8. € 15,00

Stracciatella di Andria, Dopo Cottura: Tonno, Pomodori semiseccchi, Granella di Pistacchio di Bronte, Olio EVO di Felice Garibaldi 🌱

MY RADICCHIO | 1. 7. 8. € 14,00

Fiordilatte Il Casolare, Radicchio di Treviso, Cremoso di Bufala, Granella di Nocciole

COTTO E FUNGHI CARDONCELLI | 1.7. € 14,00

Fiordilatte Il Casolare, Funghi Cardoncelli*, Piennolo, Cotto San Giovanni, Basilico, Olio EVO di Felice Garibaldi 🌱, Cialde di Grana

ZERO81 | 1. 7. € 14,00

Fiordilatte Il Casolare, Blu di Bufala, Cotto San Giovanni, Pomodori Caramellati, Basilico, Olio EVO di Felice Garibaldi 🌱

ROMANA | 1. 7. € 14,00

Fiordilatte Il Casolare, Carciofi Romaneschi, Porchetta Ariccia 🌱, grattugiato di Barilotto, Basilico, Olio EVO di Felice Garibaldi 🌱

CAPRICCIO | 1. 7. € 14,00

Antico Pomodoro di Napoli 🌱, Fiordilatte Il Casolare, Carciofi Romaneschi, Cardoncelli, Cotto San Giovanni, Olive Leccine, Basilico, Olio EVO di Felice Garibaldi 🌱

Antico Pomodoro di Napoli è dolce, carnoso e altamente digeribile.

* prodotto surgelato all'origine

** prodotto stabilizzato in negativo

- ORO | 1. 7.** € 11,00
 Pomodoro giallo, Provola Il Casolare, Pepe, Basilico, Olio EVO di Felice Garibaldi 🍷
- SALSICCIA E PATATE | 1. 7.** € 13,00
 Provola Il Casolare, Salsiccia, Patate al forno, Olio al tartufo
-  **'NDUJA E BROCCOLETTI | 1. 3. 5. 7.** € 13,00
 Fiordilatte Il Casolare, Broccoletti, Friggitelli, Maionese di 'Nduja di Spilinga, Polvere di Oliva infornata
- MARGHERITA | 1. 7.** € 10,00
 Antico Pomodoro di Napoli 🍷, Fiordilatte Il Casolare, Basilico, Olio EVO di Felice Garibaldi 🍷
- ANTICA NAPOLI | 1. 4.** € 13,00
 Antico Pomodoro di Napoli 🍷, Piennolo del Vesuvio, Olive Leccine, Polvere di Capperi, Alici di Cetara, Basilico, Olio EVO di Felice Garibaldi 🍷
- DOP | 1. 7.** € 12,00
 Antico Pomodoro di Napoli 🍷, Mozzarella di Bufala Campana, Pecorino Calcagno, Basilico, Olio EVO di Felice Garibaldi 🍷
- DILLY | 1. 5. 7.** € 12,00
 Antico Pomodoro di Napoli 🍷, Fiordilatte Il Casolare, Würstel di Bovino, Patate al forno
- CETARA | 1. 4. 7.** € 14,00
 Antico Pomodoro di Napoli 🍷, Fiordilatte Il Casolare, Alici di Cetara, Basilico, Olio EVO di Felice Garibaldi 🍷
- STRACCIATELLA E CRUDO | 1. 7.** € 14,00
 Stracciatella di Andria, Crudo di Norcia, Basilico, Olio EVO di Felice Garibaldi 🍷

* prodotto surgelato all'origine

** prodotto stabilizzato in negativo

 **VESUVIO | 1.7.** € 13,00

Antico Pomodoro di Napoli 🍷, Fiordilatte Il Casolare, Spianata, Caciobufala, Basilico, Olio EVO di Felice Garibaldi 🍷

ORTOLANA | 1.7. € 13,00

(Impasto Integrale) Fiordilatte Il Casolare, Crema di friarielli*, Cardoncelli, Piennolo, Radicchio di Treviso, Basilico, Olio EVO di Felice Garibaldi 🍷

CALZONE CON COTTO | 1.7. € 13,00

Antico Pomodoro di Napoli 🍷, Ricotta di Bufala, Cotto San Giovanni, Provola Campana, Pecorino Calcagno, Pepe, Basilico, Olio EVO di Felice Garibaldi 🍷

SALSICCIA E FRIARIELLI | 1.7. € 13,00

Provola, Friarielli*, Salsiccia Campana, Olio EVO di Felice Garibaldi 🍷

I **friarielli** sono acquistati durante la loro stagionalità e lavorati da noi per conservarli per tutto l'anno.

SALAME NAPOLI | 1.7. € 13,00

Fiordilatte Il Casolare, Antico Pomodoro di Napoli 🍷, Salame Napoli, Olive leccine, Pomodori semiseccchi, Basilico, Olio EVO di Felice Garibaldi 🍷

MARINARA | 1. € 8,00

Antico Pomodoro di Napoli 🍷, Origano di Pantelleria, Pesto di Aglio Orsino, Basilico, Olio EVO di Felice Garibaldi 🍷

REGINA | 1.7. € 13,00

(Impasto integrale) Bufala, Piennolo, Cacioricotta, Basilico, Olio EVO di Felice Garibaldi 🍷

SCARPATELLO | 1.4.8. € 9,00

Antico Pomodoro di Napoli, Pomodori Semi Secchi, Pesto Cetarese, Basilico, Olio EVO di Felice Garibaldi 🍷

* prodotto surgelato all'origine

** prodotto stabilizzato in negativo

PIZZE DOPPIA COTTURA

• FRITTE E AL FORNO •

Questa modalità di cottura rende il prodotto più asciutto e friabile.

CHIUSA CLASSICA | 1. 7. € 12,00

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

CHIUSA DI SCAROLA | 1. 7. € 12,00

Impasto Integrale** , Scarola spadellata, Olive Leccine, Polvere di Capperi, Provola Il Casolare, Alici di Cetara

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

Datterino Caramella, 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 🍕

Il **ragù napoletano di nostra produzione** è fatto con carni di prima scelta e una cottura lunga 12 ore a bassa temperatura.

* prodotto surgelato all'origine

** prodotto stabilizzato in negativo

BIBITE ANALCOLICHE

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

FINE PASTO



CAFFÈ (KIMBO PREMIUM) € 2,00

CAFFÈ CORRETTO € 2,80

DOLCI DEL GIORNO* da € 4,50 a € 7,00

Ogni giorno proponiamo qualche dolce nuovo!

Chiedi maggiori informazioni al nostro staff.

Tabella degli allergeni su richiesta.

Coperto e Servizio € 3,00

*Alcuni dei nostri dolci potrebbero essere abbattuti.

LISTA ALLERGENI

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

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

SEGUICI SU

@pizzeriazerotouno



pizzeriazerotouno.it