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, di nostra produzione, rispettano le ricette tradizionali campane.

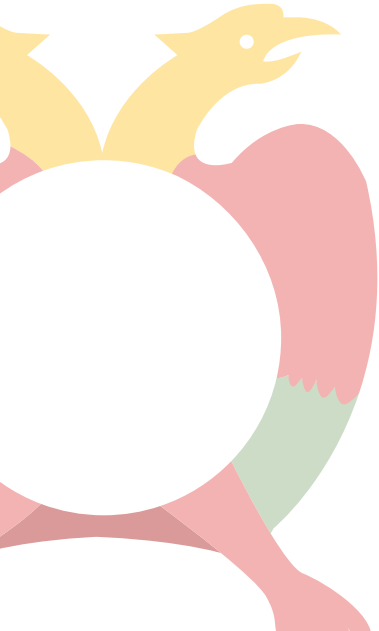
Amiamo conoscere personalmente la storia e le persone dietro ogni **ingrediente d'eccellenza** che portiamo in tavola. Molti dei nostri prodotti sono **Dop, Igp e Presidi Slow Food**, altri provengono da piccoli produttori selezionati.

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

PIZZARIA NAPOLETANA FRIGGITORIA

ZERO 81



DUE SPICCHI
GAMBERO ROSSO

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 Presìdi, 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

SULLA NOSTRA PIZZA...

Presidio Slow Food®

I Presìdi 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.fondazioneslowfood.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.fondazioneslowfood.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

Il termine "agricoltura biologica" indica un metodo di coltivazione e di allevamento che ammette solo l'impiego di sostanze naturali, presenti cioè in natura, escludendo l'utilizzo di sostanze di sintesi chimica (concimi, diserbanti, insetticidi). Agricoltura biologica significa sviluppare un modello di produzione che eviti lo sfruttamento eccessivo delle risorse naturali, in particolare del suolo, dell'acqua e dell'aria, utilizzando invece tali risorse all'interno di un modello di sviluppo che possa durare nel tempo.

www.aiab.it

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

DUMPER, ENGLISH IPA - 6,8° - 33 cl | 1. . . . . . **€ 6,00**
Gusto intenso, aromi erbacei e fruttati, dal sapore amarotico. Perfetta con formaggi freschi o stagionati, salumi, carni bianche e pasticceria secca.

SQUILLO, PILS GLUTEN FREE - 5,0° - 33cl | 1. . . . . . **€ 6,00**
Colore giallo paglierino con schiuma voluminosa, con profumo di fiori freschi.

PACIFICA, SAISON - 6,0° - 33 cl | 1. . . . . . **€ 6,00**
Bionda d'ispirazione belga ad alta fermentazione. Note agrumate, pepate e speziate.

ALVEALE - 8,5° - 33 cl | 1. . . . . . **€ 6,00**
Birra doppio malto, non filtrata, con note di miele di tiglio.

GATSBY - 5,1° - 33 cl | 1. . . . . . **€ 6,00**
Rossa secca non filtrata. Al naso note agrumate e al gusto caramellate.

MACBARREL, STOUT - 9,0° - 33 cl | 1. . . . . . **€ 6,00**
Scura non filtrata con note di caffè, sciroppo d'acero, cannella e mirtillo

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.

LEMON SPRITZ . . . . . **€ 6,00**
Prosecco DOCG, Limonata BIO, Limoncello fatto con limoni di costa d'Amalfi IGP

AMARA SPRITZ | 12. . . . . . **€ 6,50**
Prosecco Docg, Liquore Amara di arance di Sicilia IGP, Acqua Frizzante

AMARA TONIC | 12. . . . . . **€ 6,50**
Acqua Tonica, Liquore Amara di arance di Sicilia IGP, Menta, Peperoncino

GINETTO | 12. . . . . . **€ 6,00**
Soxhlet Dry Gin, Acqua Tonica Malafemmena

APEROL O CAMPARI SPRITZ | 12. . . . . . **€ 5,00**

APERITIVO 081 | (ALCOHOL FREE) . . . . . **€ 5,00**
Succo d'arancia, acqua tonica, lime, menta e zucchero di canna

FRIGGITORIA

DI NOSTRA PRODUZIONE
in olio di arachidi

CROCCHÉ DI PATATE | 1. 5. 7. . . . . . **€ 3,50**
Patate, Fiordilatte Misto (Vaccino e Bufala), Cotto San Giovanni (Miglior Cotto d'Italia "Guida Salumi d'Italia), Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, Prezzemolo, Pepe, Pastella e Pangrattato

ARANCINO DI RISO | 1. 5. 7. 12. . . . . . **€ 3,50**
Riso Carnaroli (mantecato con Burro, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi e Zafferano), Ragù Napoletano di nostra produzione, Piselli*, Provola (Fiordilatte Affumicato) e Basilico

FRITTATINA DI PASTA CACIO E PEPE* * | 1. 5. 7. . . . . . **€ 3,50**
Bucatini di Gragnano, Besciamella (Latte, Farina e Burro), Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, Pecorino, Pepe e Pastella

FRITTATINA DI PASTA E PATATE CON PROVOLA| 1. 5. 7. . . . . . **€ 3,50**
Bucatini di Gragnano, Patate, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, Provola (fiordilatte affumicato), Pepe e Basilico

MOZZARELLA IN CARROZZA NAPOLETANA | 1. 5. 7. . . . . . **€ 3,50**
Pane in cassetta*, Provola (fiordilatte affumicato), Friarielli Napoletani, Salsiccia di Suino Chiaro del Sannio

MOZZARELLA IN CARROZZA BOLOGNESE | 1. 5. 7. . . . . . **€ 3,50**
Pane in cassetta*, Provola (fiordilatte affumicato), Mortadella Bonfatti, Pesto di Pistacchio di Sicilia

*prodotto surgelato all'origine

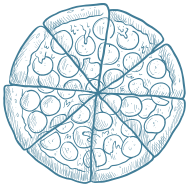
BURGER

HAMBURGER GRAN GOURMET | 1. 5. 7. 11. ..... **€ 16,00**
Bun di nostra produzione con Farine Petra, Crema di funghi cardoncelli al Tartufo (nostra produzione), Hamburger Gran Gourmet di Marchigiana 250gr, Caciocavallo di Grotta, Cipolla Ramata di Montoro Arca del Gusto caramellata, Chips di patate con maionese vegana di zucca (nostra produzione)

HAMBURGER DI MARE | 1. 4. 5. 7. 11. ..... **€ 16,00**
Bun di nostra produzione con Farine Petra, Crema di aglio nero di Voghera, Polipo* cotto a bassa temperatura e arrostito, Friarielli napoletani, Stracciatella affumicata, Chips di patate* con maionese di polipo (nostra produzione)

PADELLINO

con IMPASTO AI CEREALI



Pizza Croccante Servita a Spicchi

SCAROLA | 1. 7. 11. ..... **€ 14,00**
Scarola Spadellate, Olive Leccine, Capperi Selargino, Pomodori del Piennolo DOP, Scaglie Caciocavallo di Grotta, Polvere di aglio nero di Voghiera, Olio Felice Garibaldi

LITALIANO | 1. 7. ..... **€ 16,00**
Crema di Friarielli, Burrata d'Andria, Crudo di Parma 30 mesi, Olio Felice Garibaldi

LA FARCITA | 1. 7. 11. ..... **€ 16,00**
Padellino Farcito con: Crema di zucca lunga napoletana Arca del Gusto, Caciobufala, Funghi Cardoncelli, Porchetta di Ariccia IGP, Olio Felice Garibaldi

*prodotto surgelato all'origine

MONTANARE

(pizza doppia cottura: fritta e al forno)
Questa modalità di cottura rende il prodotto più asciutto e friabile.

PIZZA FRITTA CLASSICA | 1. 5. 7. . . . . . **€ 13,00**
Provola (fiordilatte affumicato), Salame Napoli Arca del Gusto, Ricotta di Bufala, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, Pepe, Olio EVO e Basilico

MONTANARA CARAMELLA | 1. 5. 7. . . . . . **€ 13,00**
Datterino Caramella BIO,
Dopo cottura: Barilotto (ricotta di bufala stagionata), Olio Felice Garibaldi e Basilico

MONTANARA CON RAGÙ | 1. 5. 7. 12. . . . . . **€ 13,00**
Ragù napoletano con una cottura di 14 ore a bassa temperatura,
Dopo cottura: Barilotto (ricotta di bufala stagionata), Olio Felice Garibaldi e Basilico

MONTANARA MONTORO | 1. 5. 7. . . . . . **€ 13,00**
Genovese di cipolla ramata di Montoro Arca del Gusto e Pollo,
Dopo cottura: Polvere di caffè, Barilotto (ricotta di bufala stagionata), Olio Felice Garibaldi e Basilico

MONTANARA POLIPO | 1. 5. 7. 9. 12. . . . . . **€ 15,00**
Ragù di Polipo*, Scaglie di caciocavallo di Grotta, Polvere di olive Infornate Ferrandina, Olio Felice Garibaldi e Basilico

MONTANARA BONFATTI | 1. 5. 7. . . . . . **€ 13,00**
Dopo cottura: Stracciatella di Andria, Mortadella Bonfatti, Pesto di Pistacchio di Sicilia

*prodotto surgelato all'origine

PIZZA NAPOLETANA CONTEMPORANEA

MARINARA | 1. . . . . . **€ 8,00**
Antico Pomodoro di Napoli, Origano di Pantelleria, Crema di aglio nero di Voghiera, Olio Felice Garibaldi e Basilico

MARGHERITA | 1. 7. . . . . . **€ 10,00**
Antico Pomodoro di Napoli, Fiordilatte misto (Vaccino e Bufala), Olio Felice Garibaldi e Basilico

DOP | 1. 7. . . . . . **€ 12,00**
Antico Pomodoro di Napoli, Bufala DOP, Parmigiano Reggiano 24 mesi, Olio Felice Garibaldi e Basilico

DOP "SENZA LATTOSIO" | 1. . . . . . **€ 13,00**
Antico Pomodoro di Napoli, Bufala Senza Lattosio, Olio Felice Garibaldi e Basilico

ORO | 1. 7. . . . . . **€ 12,00**
Pomodoro Giallo, Provola (fiordilatte affumicato), Pepe macinato, Olio Felice Garibaldi e Basilico

REGINA (IMPASTO INTEGRALE) | 1. 7. . . . . . **€ 13,00**
Bufala DOP, Pomodoro Piennolo, Caciocavallo di Grotta, Olio Felice Garibaldi e Basilico

AI 3 POMODORI | 1. 7. . . . . . **€ 13,00**
Passata di Tre Pomodori (Datterino Caramello, Antico Pomodoro di Napoli e Kiros), Fiordilatte misto (Vaccino e Bufala) Olio Felice Garibaldi e Basilico

INNOVATIVA | 1. 7. . . . . . **€ 12,00**
Crema di Pomodoro Arrosto, Stracciatella di Andria affumicata, Olio Felice Garibaldi e Basilico

*prodotto surgelato all'origine

SUD | 1. 4. 7. . . . . . **€ 15,00**
Stracciatella di Andria,
Dopo cottura: Tonnetto alletterato (Mar Mediterraneo), Pomodori semisecchi, Pesto di pistacchio di Sicilia, Olio Felice Garibaldi e Basilico

SOLE NEL PIATTO | 1. 4. 7. . . . . . **€ 14,00**
Bufala DOP, Tonnetto Alletterato (Mar Mediterraneo), Pomodoro giallo, Pomodoro Piennolo DOP, Friscous, Olio Felice Garibaldi

CAPRICCIO | 1. 4. 7. . . . . . **€ 14,00**
Antico Pomodoro di Napoli, Fiordilatte misto (Vaccino e Bufala), Carciofotto pugliese, Salame Napoli Area del Gusto, Alici di Cetara, Olive Leccine, Olio Felice Garibaldi e Basilico

SALSICCIA E FRIARIELLI | 1. 7. . . . . . **€ 13,00**
Provola (fiordilatte affumicato), Friarielli Napoletani, Salsiccia di Suino Chiaro del Sannio, Olio Felice Garibaldi

SALAME NAPOLI | 1. 7. . . . . . **€ 13,00**
Antico Pomodoro di Napoli, Fiordilatte misto (Vaccino e Bufala), Salame Napoli Area del Gusto, Olive Leccine, Pomodori semisecchi, Olio Felice Garibaldi e Basilico

IMBOSCATA | 1. 7. . . . . . **€ 14,00**
Fiordilatte Misto (Vaccino e Bufala), Cotto San Giovanni (miglior cotto d'Italia "Guida Salumi d'Italia"), Funghi Cardoncelli, Brecciolino di tartufo nero, Olio Felice Garibaldi

VESUVIO | 1. 7. . . . . . **€ 13,00**
Antico Pomodoro di Napoli, Fiordilatte misto (Vaccino e Bufala), Spianata calabra, Caciobufala, Olio Felice Garibaldi e Basilico

STRACCIATELLA E CRUDO | 1. 4. 7. . . . . . **€ 13,00**
Stracciatella di Andria, Crudo di Parma DOP 30 Mesi, Olio Felice Garibaldi

*prodotto surgelato all'origine

ANTICA NAPOLI | 1. 4. 7. . . . . . **€ 13,00**
Crema di Pomodoro Arrosto, Olive Leccine, Capperi Selargino, Alici di Cetara, Olio Felice Garibaldi e Basilico

ZERO81 | 1. 7. . . . . . **€ 14,00**
Fiordilatte misto (Vaccino e Bufala), Blu di Bufala, Cotto San Giovanni (miglior cotto d'Italia "Guida Salumi d'Italia"), Pomodori caramellati, Olio Felice Garibaldi e Basilico

ORTOLANA (IMPASTO INTEGRALE) | 1. 7. . . . . . **€ 13,00**
Crema di Friarielli, Fiordilatte misto (Vaccino e Bufala), Zucca lunga napoletana Arca del Gusto, Radicchio di Treviso, Gocce di papaccella (peperone dolce napoletano), Pomodoro Piennolo, Olio Felice Garibaldi e Basilico

DILLY | 1. 7. . . . . . **€ 12,00**
Antico Pomodoro di Napoli, Fiordilatte misto (Vaccino e Bufala), Wurstel Marchigianotto (n. 1 in Italia secondo il Gambero Rosso), Patate al forno, Olio Felice Garibaldi e Basilico

MY RADICCHIO | 1. 5. 7. . . . . . **€ 13,00**
Fiordilatte misto (Vaccino e Bufala), Radicchio di Treviso, Cremoso di Bufala, Porchetta di Ariccia IGP, Olio Felice Garibaldi

ARICCIA | 1. 7. . . . . . **€ 13,00**
Fiordilatte misto (Vaccino e Bufala), Carciofotto pugliese, Porchetta di Ariccia IGP, Olio Felice Garibaldi e Basilico

SALSICCIA E PATATE | 1. 7. . . . . . **€ 13,00**
Provola (fiordilatte affumicato), Salsiccia di suino chiaro del Sannio, Patate al forno, Olio al tartufo

SPILINGA | 1. 7. . . . . . **€ 13,00**
Fiordilatte misto (Vaccino e Bufala), Blu di Bufala, Nduja di Spilinga Arca del Gusto, Polvere di olive infornate Ferrandina, Olio Felice Garibaldi

*prodotto surgelato all'origine

DIABLO | 1. 7. . . . . . **€ 14,00**
Passata di pomodoro pugliese al peperoncino, Provola (fiordilatte affumicato), Nduja di Spilinga Arca del Gusto, Spianata calabra e Basilico

CREMOSA | 1. 7. . . . . . **€ 14,00**
Crema di formaggio, Fiordilatte misto (Vaccino e Bufala), Blu di Bufala, Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi, Crumble di parmigiano, Olio Felice Garibaldi e Basilico

CETARESE (IMPASTO INTEGRALE) | 1. 4. 7. . . . . . **€ 14,00**
Crema di Broccoli, Bufala DOP, Alici di Cetara, Tarallo Napoletano sbriciolato, Polvere di aglio nero di Voghiera, Olio Felice Garibaldi

AUTUNNO | 1. 7. . . . . . **€ 14,00**
Crema di funghi cardoncelli al tartufo, Fiordilatte misto (Vaccino e Bufala), Cremoso di Bufala, Maionese vegana di zucca napoletana (di nostra produzione), Olio Felice Garibaldi e Basilico

ZUCCOTTA | 1. 7. . . . . . **€ 13,00**
Crema di zucca lunga napoletana Arca del Gusto, Provola (fiordilatte affumicato), Capocollo di Martina Franca Arca del Gusto, Semi di zucca, Olio Felice Garibaldi e Basilico

DOMENICA | 1. 7. . . . . . **€ 13,00**
Crema di pomodoro arrosto di nostra produzione, Fiordilatte misto (Vaccino e Bufala), Salsiccia di suino chiaro del Sannio, Ricotta di Bufala, Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi, Olio Felice Garibaldi e Basilico

PAPACCELLA | 1. 7. . . . . . **€ 13,00**
Crema di papaccella (peperone dolce napoletano), Fiordilatte misto (Vaccino e Bufala), Salsiccia di suino chiaro del Sannio, Olive Leccine, Friscous, Olio Felice Garibaldi e Basilico

CIMA DI VIOLA | 1. 7. . . . . . **€ 13,00**
Fiordilatte misto (Vaccino e Bufala), Conserva di melanzane a fette Cima di Viola, Capocollo di Martina Franca Arca del Gusto, Polvere di olive infornate Ferrandina

*prodotto surgelato all'origine

BOLOGNA | 1. 7. . . . . . **€ 13,00**

Bufala DOP,

Dopo cottura: Mortadella Bonfatti, Granella di pistacchio di Sicilia, Olio Felice Garibaldi

MARTINA FRANCA | 1. 7. . . . . . **€ 13,00**

Crema di cavolfiore viola, Fiordilatte misto (Vaccino e Bufala), Capocollo di Martina Franca Arca del Gusto, Olio Felice Garibaldi

CALZONE CON COTTO | 1. 7. . . . . . **€ 13,00**

Antico pomodoro di Napoli, Provola (fiordilatte affumicato), Cotto San Giovanni (miglior cotto d'Italia "Guida Salumi d'Italia), Ricotta di Bufala, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, Pepe macinato, Olio Felice Garibaldi e Basilico

CALZONE DI SCAROLA (IMPASTO INTEGRALE) | 1. 4. 7. **€ 13,00**

Scarola spadellata, Provola (fiordilatte affumicato), Olive Leccine, Capperi di Selargina, Alici di Cetara, Pomodori semisecchi

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

Impasto **integrale +€ 1,00**

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

(POSSIBILE CONTAMINAZIONE CROCIATA DA GLUTINE)

Bufala **senza lattosio +€ 1,00**

(POSSIBILE CONTAMINAZIONE CROCIATA DA LATTOSIO)

Gentilmente comunicare allergie alimentari al personale di sala

*prodotto surgelato all'origine

VINI

BOLLICINE

ADAMI, DEI CASEL (EXTRADRY) VALDOBBIADENE DOCG
75 cl | 11% vol . . . . . **€ 22,00**
Colore giallo paglierino, spuma fitta e perlage fine. Profumo ampio e fruttato.
Sapore morbido, fresco e fruttato.

ADAMI, BOSCO DI GICA(BRUT) VALDOBBIADENE DOCG
75 cl | 11% vol . . . . . **€ 22,00**
Colore giallo paglierino, spuma fitta e perlage fine. Profumo ampio e fruttato.
Sapore morbido, fresco e fruttato.

ADAMI, VIGNETO GIARDINO, RIVE DI COLBERTALDO (ASCIUTTO) VALDOBBIADENE DOCG **75 cl | 11% vol** . . . . . **€ 25,00**
Colore giallo paglierino, spuma fitta e perlage fine. Profumo di grande ampiezza intensità ed equilibrio. Sapore ricco ed intenso di frutta.
Grande armonia ed eleganza.

PISONI BRUT CLASSICO MILLESIMATO TRENTO DOC
75 cl | 12,5% vol . . . . . **€ 35,00**
Colore giallo e paglierino, riflessi verdolini. Profumo floreale e fruttato.
Sapore di freschezza con retrogusto dolce-amaragnolo.

BIANCHI

FEUDI SAN GREGORIO, FIANO DI AVELLINO DOCG
75 cl | 13% vol . . . . . **€ 24,00**
Colore giallo e paglierino, riflessi verdolini. Profumo netto mediterraneo (camomilla, pesca gialla e arancia candita). Sapore di freschezza e sapidità.

KALTERN PINOT BIANCO DOC
75 cl | 13,5% vol . . . . . **€ 22,00**
Colore giallo e paglierino, riflessi verdolini. Profumo fruttato fresco da mela Golden, pera e mela cotogna. Sapore sapido con acidità ben equilibrata e finale tutto frutto.

ROSSI

BASILISCO, TEODOSIO, AGLIANICO DEL VULTURE DOC
75 cl | 14% vol . . . . . **€ 24,00**
Colore rosso rubino con tendenza al Violetto. Profumo di frutti di bosco con prevalenza di prugna visciola. Sapore ben equilibrato, pieno e persistente.

CADIBON, CABERNET FRANC IGP
75 cl | 13% vol . . . . . **€ 25,00**
Colore rosso dai riflessi violacei, Profumo intenso e leggermente erbaceo.
Sapore deciso e di grande personalità.

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

DOLCI DEL GIORNO * * (DI NOSTRA PRODUZIONE) . . **da € 4,50 a € 7,00**
Ogni giorno proponiamo qualche dolce nuovo! Chiedi maggiori informazioni al nostro staff. Tabella degli allergeni su richiesta.

CAFFÈ (KIMBO PREMIUM) . . . . . **€ 2,00**
CAFFÈ CORRETTO . . . . . **€ 2,80**

LIMONCELLO DI LIMONI COSTA D'AMALFI IGP - 4 cl . . **€ 4,50**
LIQUIRIZIA - 4 cl . . . . . **€ 4,50**
AMARO AMARA DI ARANCE DI SICILIA IGP - 4 cl . . . . **€ 4,50**
AMARA DEL ROSSO - 4 cl . . . . . **€ 4,00**
ARANCIA E ANICE STELLATO - 4 cl . . . . . **€ 4,00**
BAILEYS - 4 cl . . . . . **€ 4,00**
ERBE E CAFFÈ - 4 cl . . . . . **€ 4,00**
FERNET - 4 cl . . . . . **€ 4,00**
FRAGOLINO - 4 cl . . . . . **€ 4,50**
GRAPPA BIANCA - 4 cl . . . . . **€ 4,50**
GRAPPA GIALLA - 4 cl . . . . . **€ 4,00**
MELA ANNURCA - 4 cl . . . . . **€ 4,00**
NOCINO - 4 cl . . . . . **€ 4,00**
RHUM - 4 cl . . . . . **€ 4,00**
SAMBUCA - 4 cl . . . . . **€ 4,00**

Coperto e Servizio . . . . . **€ 3,00**

* * Alcuni dei nostri prodotti potrebbero essere stabili in negativo

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 stabilizzati in negativo
per preservarne la qualità.

SEGUICI SU

@pizzeriazerottouno

pizzeriazerottouno.it