

MENU PIZZE DA ASPORTO

PIZZE POP (SOLO DA ASPORTO, DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ)

I GRANDI CLASSICI INTRAMONTABILI



MARGHERITA 7,5 €

Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte di Agerola, basilico fresco, olio extra vergine di Sicilia.

DIAVOLA 9,50 €

Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte di Agerola, Salamino piccante 100% di Suini Italiani.

SALSICCIA E PATATE 11 €

Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte di Agerola, Salsiccia, Patate arrostiti al rosmarino.

BUFALINA 10 €

Pomodoro San Marzano DOP, Bufala di Pestum-Barlotti, Pomodorino Fresco, Basilico.

MEDITERRANEA 12,5 €

Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte di Agerola, Alici di Cetara, Capperi di salina, Olive nere.

TONNO E CIPOLLA 11 €

Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte di Agerola, Tonno a Filetti "Delfino Baattista", Cipolla Caramellata.

COLLI DEL GARDA 12,50 €

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala Paestum Barlotti, pancetta "Colli del Garda" arrotolata al miele, olive taggiasche Frantoio Bianco

FRANKFURTER 11 €

Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte di Agerola, Wurstel "Frankfurter" di Suino allevato in Trentino 100%, Patate Fritte.

ORTO ALLA GRIGLIA 11€

Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte di Agerola, Zucchine, Melanzane e Peperoni Grigliati

ZERO 10€

Fior di latte di Agerola, Patate arrostiti al Rosmarino, Guanciale di Nebrodi

VALTELLINA 12,50€

Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte di Agerola, Bresaola, Rucola e Crema di Parmigiano.

LA NOSTRA CONTEMPORANEA

CON CORNICIONE ALTO, MORBIDO E SCIOGLIEVOLE

DE NA' OLTA 17 €

Passata di datterino giallo, fior di latte 100% italiano, patate al forno, speck de na'olta, pesto di pistacchio siciliano, cialda di Parmigiano Reggiano DOP croccante

MORCON 14€

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte 100 % italiano, pappacella napoletana, salame Morcon iberico 100% Bellota, crema di Parmigiano Reggiano DOP

ANDRIA 13€

Pomodoro San Marzano DOP, stracciatella di Andria, pomodorini confit, origano di Salina e basilico

QUATTRO FORMAGGI 14€ 2.ZERO

Base fior di latte 100% italiano, gorgonzola piccante, casatella trevigiana, cialda di Parmigiano Reggiano DOP croccante, confettura di pomodoro

COTTO E FUNGHI 12€ 2.ZERO

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte 100% italiano, cotto alta qualità Colli del Garda, champignon marinato a crudo, basilico fresco

MORTADELLA E BRONTE 17€

Fior di latte 100% italiano, in uscita mortadella Artigian quality, stracciatella di Andria, pesto, granella di pistacchio siciliano e olio EVO

NOALESE 14€

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte 100% italiano, wurstel suino 100% Trentino, pappacella napoletana, olive greche, carciofo arrostito

OMEGA TRE 14,50€

Passata di datterino giallo, in uscita stracciatella di Andria, alici di Cetara, granella di pistacchio siciliano, olio al basilico

MARTEDÌ - DOMENICA

dalle 18.30 alle 22.30

TEL. 0422 1945047

VIA 1 MAGGIO, 28 -
ZERO BRANCO (TV)

▷ **SCOPRI LA PROMO** ◁
SUL RETRO ◁

LA NOSTRA FINA

ISPIRATA ALLA CLASSICA ROMANA: 180 GRAMMI, SOTTILE E SENZA BORDO



LA FIORI 15 €

Fior di latte 100% italiano, in uscita stracciatella di Andria, fiori di zucca pastellati e alici di Cetara

AMATRICIANA 14 € 2.ZERO

Fior di latte 100% italiano, ristretto di pomodoro ciliegino cotto a bassa temperatura, guanciale croccante di Nebrodi, peperoncino fresco, scaglie di pecorino romano DOP

LA CARBO 14 €

Fior di latte 100% italiano, scaglie di pecorino romano DOP, guanciale croccante di Nebrodi, tuorlo d'uovo alla grattugia

MARENARA 15 €

Pomodoro San Marzano DOP, stracciatella di Andria, alici di Cetara, olive taggiasche, pomodori confit, origano di Salina, olio EVO

DIAVOLO 14 €

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte 100% italiano, salamino stagionato 100% carne italiana, 'nduja di Spilinga, olive taggiasche, Parmigiano Reggiano DOP

IL CRUSCO 14,50 € 2.ZERO

Pomodoro San Marzano DOP, bufala di paestum Barlotti, porchetta di Ariccìa IGP, peperone crusco

MARGHERITA 12 €

Pomodoro San Marzano DOP, pomodori lunghi essiccati al sole, stracciatella di Andria, olio al basilico

CAPRICCIOSA 15 €

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte 100% italiano, carciofo arrostito, prosciutto cotto alta qualità Colli del Garda fuori cottura, funghi champignon spadellati, polvere di olive nere

LA NOSTRA DOPPIA COTTURA

ISPIRATA ALLA PALA ROMANA, MA TONDA A SPICCHI

MARGHERITA DOP 12 €

Passata di datterino giallo, in uscita bufala di Paestum Barlotti, Parmigiano Reggiano DOP, gocce olio al basilico

RATATOUILLE 13 €

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte 100% italiano, verdure di stagione in diverse cotture

TERRA E MARE 18 €

Crema di zucchine aromatizzata alla menta, in uscita stracciatella di Andria, code di gambero argentino* pastellato, zeste di limone

PARMIGIANA 15 € 2.ZERO

Pomodoro San Marzano DOP, stracciatella di Andria, melanzane fritte, pomodorini confit, ricotta salata, basilico

SUA MAESTÀ 16 €

Pomodoro San Marzano DOP, in uscita stracciatella di Andria, prosciutto crudo San Daniele DOP 24 mesi, sferificazione di tartufo

ARICCIA 15 € 2.ZERO

Provola affumicata, porcini* spadellati, in uscita porchetta di Ariccìa I.C.P., crema di Parmigiano Reggiano DOP

TONNO E CIPOLLA 20 €

Passata di datterino giallo, petali di cipolla caramellata, in uscita tataki di tonno* in crosta di pistacchio siciliano, bottarga di muggine

PROMO SPECIALE prenota dalle 18.30 e ritira
entro le 19.30 e ricevi il
15% DI SCONTO SUL TUO ORDINE