



FORNO A LEGNA

**LE PIZZE
DOPPIO ZERO
LIEVITATE 48H**

COPERTO €1,50

LE CLASSICHE

MARINARA POMODORO, AGLIO, ORIGANO	€5
MARGHERITA POMODORO, MOZZARELLA, BASILICO	€6
NAPOLI POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, CAPPERI, ORIGANO	€8
TONNO E CIPOLLA POMODORO, MOZZARELLA, TONNO, CIPOLLA	€9
PROSCIUTTO E FUNGHI POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI ..	€9
CALZONE POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, RICOTTA, FUNGHI	€10
VEGETARIANA POMODORO, MOZZARELLA, VERDURE DI STAGIONE	€10
QUATTRO STAGIONI POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, CARCIOFI, OLIVE	€9
CAPRICCIOSA POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, CARCIOFI, OLIVE, CAPPERI, ACCIUGHE	€10
QUATTRO FORMAGGI POMODORO, MOZZARELLA, FORMAGGI MISTI	€10
DIAVOLA POMODORO, MOZZARELLA, SALAMINO PICCANTE, PEPERONI, CIPOLLA, AGLIO...	€10
SICILIANA POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, OLIVE, CAPPERI, ORIGANO	€9

LE NOSTRE PROPOSTE

SALENTINA POMODORO, MOZZARELLA, FRIARIELLI, STRACCIATELLA, ALICI DEL CANTABRICO, TARALLI SBRICIOLATI	€12
TREVISANA POMODORO, MOZZARELLA, RADICCHIO TARDIVO, GORGONZOLA, PORCINI, SALSICCIA	€11
CARBONARA POMODORO, MOZZARELLA, PANCETTA CROCCANTE, PECORINO ROMANO, UOVO	€10
ZUCCONA POMODORO, MOZZARELLA, ZUCCA AL FORNO, PORCINI, SPECK CROCCANTE, NOCI	€11
CALABRESE POMODORO, MOZZARELLA, NDUJA CALABRA, OLIVE, CIPOLLA DI TROPEA, AGLIO	€10
MEDITERRANEA POMODORO, OLIVE, CIPOLLA, SALAMINO PICCANTE, CAPPERI, POMODORINI CIRIO, GRANA, ALICI, BASILICO, AGLIO	€10
PARMIGIANA POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE FRITTE, GRANA, BASILICO ..	€10
TARTUFO E GRANA POMODORO, MOZZARELLA, TARTUFO, GRANA	€11
MONTE BALDO POMODORO, MOZZARELLA, PANCETTA AFFUMICATA, PHILADELPHIA, TARTUFO DEL BALDO, GRANA	€13
SALSICCIA E FRIARIELLI MOZZARELLA, SALSICCIA, FRIARIELLI, PROVOLA AFFUMICATA	€10
GORGONZOLA E MELE MOZZARELLA, GORGONZOLA, MELE	€10
LEGGERA POMODORO, MOZZARELLA, MASCARPONE, CRUDO DI PARMA, NOCI	€11

BOMBA POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, SALAMINO, WÜRSTEL, SALSICCIA	€10
CARTOCCIO MOZZARELLA, GORGONZOLA, MASCARPONE, GRANA, AGLIO, SALVIA, ROSMARINO	€10
NEW YORK POMODORO, MOZZARELLA, WÜRSTEL, PATATINE FRITTE	€8
CRUDO E PHILADELPHIA POMODORO, MOZZARELLA, PHILADELPHIA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 20 MESI	€10
CALVETTI POMODORO, MOZZARELLA, RICOTTA, PROSCIUTTO COTTO IN USCITA, GRANA	€10
GUSTOSA POMODORO, MOZZARELLA, MASCARPONE, RUCOLA PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 20 MESI	€11
ZI' TERESA POMODORO, MOZZARELLA A CUBETTI CONDITA, OLIO ALL'AGLIO, DOPPIA PASTA	€10
DOPPIO ZERO POMODORO, MOZZARELLA, TONNO, CARCIOFI, MASCARPONE, ACCIUGHE, SALAMINO, OLIVE, RUCOLA IN COTTURA, GRANA	€12

BUFALA CAMPANA DOP DI MONDRAGONE	SALUMI IGP/DOP D'ECCELLENZA
AI CIGNI POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI GIALLI SEMI DRY, BASILICO	LARDO, PREZZEMOLO E AGLIO POMODORO, MOZZARELLA, LARDO IGP, PREZZEMOLO, AGLIO
€11	€9
CASARECCIA POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, ZUCCHINE GRIGLiate, FUNGHI FRESCHI, GRANA 20 MESI A SCAGLIE	LA GIOVANNA MOZZARELLA, POMODORINI GIALLI E ROSSI SEMI DRY, PHILADELPHIA, PANCETTA "LA GIOVANNA" PROSCIUTTIFICIO CAPITELLI
€11	€12
DELIZIA POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 20 MESI	TORELLO MOZZARELLA, MISTICANZA, BURRATINA, BLACK ANGUS IRLANDESE AFFUMICATO, OLIO AL LIME
€10	€13
CHICCO POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, CAPPERI, ALICI DEL CANTABRICO, POMODORINI CONFIT, ORIGANO	TIROLESE POMODORO, MOZZARELLA, PORCINI, SPECK ALTO ADIGE DOP IGP, GRANA 20 MESI A SCAGLIE....
€12	€10

LE SCHIACCiate DOPPIO Ø

CRUDO DI PARMA 20 MESI, STRACCIATELLA, OLIO AL BASILICO	€12
STRACCIATELLA, CIPOLLA DI TROPEA, POMODORINI CONFIT	€11
TARTAR DI MANZO CONDITA	€12
MORTADELLA "LA FAVOLA", BURRATINA, PISTACCHI	€12

LE ½METRO DOPPIO Ø

MARGHERITA POMODORO, MOZZARELLA, BASILICO	€16
BIANCA MOZZARELLA, PANCETTA AFFUMICATA, PATATE, GRANA, BASILICO	€18
ROSSA POMODORO, MOZZARELLA, POMODORI CILIEGIO, ACCIUGHE, GRANA, ORIGANO, BASILICO	€18
½ METRO A SCELTA (MAX 3 GUSTI)	€20

AGGIUNTE	ALLERGENI
PRODOTTI BASE	TRA GLI ALIMENTI PIÙ DIFFUSI CHE POSSONO CAUSARE ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI CI SONO: I CEREALI, PER LA PRESENZA DI GLUTINE, PESCE, CROSTACEI, MOLLUSCHI, UOVA, ARACHIDI, SOIA, FRUTTA A GUSCIO, LUPINI, LATTE E LATTOSIO, SEDANO, SENAPE, ANIDRIDE SOLFOROSA. PER CHIARIMENTI SU ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI, CHIEDETE PURE AL NOSTRO PERSONALE.
SALUMI	
MOZZARELLA DI BUFALA	
TARTUFO	
BASE PIZZA GLUTENFREE	
€1 €2,5 €3 €3 €3,5	



L'APERITIVO E LA CUCINA DOPPIO ZERO

COPERTO €1,50

CROSTONE DI ALTAMURA

- POMODORO, AGLIO, BASILICO €6
LARDO IGP E PEPE
NERO MACINATO €6
FRIARIELLI, STRACCIATELLA
E ALICI DEL MAR
CANTABRICO €10

SFIZIOSITÀ

- FRITTELLINE DI PASTA PIZZA
CON RAGÙ DI CARNE PECORINO
ROMANO €6
MOZZARELLA IN CARROZZA €6
OLIVE ASCOLANE VEGANE €6

LE NOSTRE PROPOSTE DI PESCE

ANTIPASTI

- IMPEPATA DI COZZE (BIANCA O ROSSA) CON CROSTONE DI PANE €12
INSALATA DI POLPO CON SEDANO, OLIVE TAGGIASCHE, POMODORINI SEMI DRY ... €14
ZUPPETTA DI PESCE (ROSSA) CON COZZE, VONGOLE, GAMBERONI, SCAMPI,
POLPO, SEPPIA, CODA DI ROSPO €12

PRIMI PIATTI

- PACCHERI ALLO SCOGLIO X1: €18 ... X2: €34 ... X3: €48 ... X4: €60
SPAGHETTI ALLE VONGOLE X1: €17 ... X2: €32 ... X3: €45 ... X4: €56

SECONDI PIATTI

- GRAN MISTO DELL'ADRIATICO X1: €20 ... X2: €38 ... X3: €54 ... X4: €68
FRITTURA MISTA DI PESCE €16
PESCE INTERO ALLA GRIGLIA €17

INSALATONE

- CESAR SALAD LATTUGA, PETTO DI
POLLO, PARMIGIANO, CROSTINI DI
PANE E LA SUA SALSA €10

- GRECA LATTUGA, MISTICANZA,
POMODORINI, CIPOLLA ROSSA,
OLIVE, CETRIOLI, FETA, SALSA
TZATZIKI €10

- CLASSICA LATTUGA, POMODORO,
CAROTE, OLIVE, TONNO,
MOZZARELLA, UOVO SODO €10

CONTORNI

- PATATE FRITTE €5
INSALATA MISTA €5
INSALATA POMODORO E CIPOLLA €5
VERDURE COTTE DI STAGIONE .. €5

PIATTI UNICI

- VEGAN BURGER HAMBURGER VEGANO,
PANE NERO AL CARBONE, SALSA
GUACAMOLE, INSALATA, POMODORO,
SERVITO CON PATATINE FRITTE .. €10

- INSALATA DI RISO VENERE
CON VERDURE E MANDORLE
TOSTATE €12

DOLCI

- CREMA MASCARPONE €5
E AMARETTI €5
TIRAMISÙ €5
CREMA CATALANA €5
BABÀ AL RUM €5
TORTINO CIOCCOLATO €5
CON CUORE MORBIDO €5
TORTA DELLA NONNA €5

DOPPIO ZERO DA BERE

BEVANDE

ACQUA DOLOMIA 0,75lt	€3
BIBITE IN BOTTIGLIA 0,33cl COCA COLA, FANTA, LEMON SODA, ARANCIATA AMARA, SPRITE, CHINOTTO, TONICA	€3,5
COCA COLA IN BOTTIGLIA 1lt	€8
SUCCHI DI FRUTTA 0,20cl PESCA, PERA, ALBICOCCA, MELA	€3

LA SELEZIONE DI BIRRE

ALLA SPINA	IN BOTTIGLIA
LOWENBRAU "PILS" 0,20cl €3 / 0,40cl €5,5	CERES DOPPIO MALTO 0,33cl €4,5
HOEGAARDEN "BLANCHE" 0,30cl €4 / 0,50cl €6,5	FRANZISKANER WAISS 0,50cl €5
LEFFE "ROSSA" 0,25cl .. €3,5 / 0,50cl €6,5	BIRRA ARTIGIANALE 0,50cl €6

LA SELEZIONE DI VINI

BOLLICINE	BIANCHI
PROSECCO DI VALDOBBIADENE... €18	CUSTOZA "PIONA" €16
FRANCIACORTA 30 MESI €30	LUGANA "FRACCAROLI" €20
METODO CLASSICO "WILSON" MILLESIMATO 1,5lt €70	GARGANEGA "VIGNE ALTE" €16
CHAMPAGNE "LAURENT PERIER" .. €60	

VINI ROSSI

BARDOLINO CLASSICO	€14
BARDOLINO SUPERIORE	€16
VALPOLICELLA CLASSICO	€18
ROSSO VERONESE "PACO" IGT	€25
AZ. AGRICOLA BIOLOGICA "FACCI"	
ROSÉ "LE MACCARI"	€22
PINOT GRIGIO "L'ATTIMO"	€22
ROSSO VERONESE IGT "LA PERTICA"	€35

ALLA SPINA

BIANCO FRIZZANTE IGT DELLA CASA	1lt €12 / ½lt €6 / ¼lt €3
BIANCO DI CUSTOZA D.O.C.	1lt €12 / ½lt €6 / ¼lt €3
ROSSO DELLA CASA "LE PIETRE" IGT	1lt €12 / ½lt €6 / ¼lt €3

CAFFETTERIA & DRINKS

CAFFÈ ESPRESSO, DECAFFEINATO, ORZO, GINSENG	€2
LIQUORI, AMARI	€3
WHISKY, GRAPPE BARRICATE	€5
APERITIVI ANALCOLICI	€3
APERITIVI ALCOLICI	€4,5