

LA PIZZA A MODO MIO

Dario De Santis

*Le nostre procedure HACCP tengono conto
del rischio di contaminazione,
il nostro personale è preparato
per occuparsi di tale rischio.*

*Tuttavia, segnaliamo che in alcuni casi,
a causa di esigenze oggettive,
le attività di preparazione e somministrazione
di alimenti e bevande possono comportare
la condivisione di aree ed utensili: non si può
escludere la possibilità che i prodotti alimentari
entrino in contatto con altri,
compreso con altri allergeni.*

*Parte del nostro menù
contiene prodotti surgelati, congelati o abbattuti.
Per maggiori informazioni sulle modalità di
conservazione e tracciabilità dei prodotti
consultare il nostro personale.*

Gluten Free

*La Pizza a Modo Mio offre anche
l'impasto senza glutine!*

*Potrete assaggiare e gustare i sapori
dei nostri prodotti primari con un impasto
senza frumento adatto per celiaci.*

INGREDIENTI: amido di mais, miscela di farine di cereali 10% (riso venere, sorgo, teff rosso, grano saraceno), miscela di farine di semi (lino, chia), fibre vegetali (psyllum, inulina), fruttosio, estratto di mela, addensanti: guar, E464; malto di mais, enzimi, acqua, lievito di birra, olio extravergine di oliva, sale.

per gli allergeni chiedere allo staff

Dario De Santis

I Nostri Sfizi

TRIS DI FRITTI

12

crocchè di patate, frittatina classica, frittatina a modo mio

CROCCHÈ DI PATATE

3

ricetta classica con patate, provola, pecorino, Parmigiano Reggiano, sale, pepe, prezzemolo

FRITTATINA CLASSICA

4

bucatini di Gragnano, besciamella, provola, prosciutto cotto, piselli, Parmigiano Reggiano, pecorino, sale, pepe

FRITTATINA A MODO MIO

5

lo staff sarà lieto di presentarti la proposta del giorno

PIZZA FRITTA TRADIZIONALE (PER UNA PERSONA)

10

ricotta, provola di Agerola, salame Napoli, pepe, pomodoro San Marzano

Le Fritte Doppia Cottura

fritte e asciugate al forno

DUMMÈNECA

15

pomodoro arrosto, fior di latte, parmigiana di melanzane, polpette di manzo, cristallo verde

SE IO FOSSI MARGHERITA

15

pomodoro arrosto, pomodorino semi-dry, scaglie di caciocavallo di Agnone, cristallo verde

I BORBONI

15

ragù alla genovese, fonduta di provolone del Monaco, tarallo napoletano, cristallo verde

Dario De Santis

Le Contemporanee di Dario De Santis

non si accettano modifiche

RE FERDINANDO

15

crema di tarallo napoletano, bufala affumicata, patate al forno;
all'uscita: capocollo stagionato produzione artigianale, fonduta di provolone del Monaco, crumble di tarallo, cristallo verde, olio Torretta D.O.P.

ARAGONA

15

crema di nocciole, bufala affumicata, funghi porcini, salsiccia a punta di coltello, scaglie di caciocavallo di Agnone, cristallo verde, olio Torretta D.O.P.

RIBELLE

15

crema di porcini, provola di Agerola, salsiccia a punta di coltello, patate aromatizzate al forno, maionese allo zafferano, cristallo verde, olio Torretta D.O.P.

RICORDI

15

crema di parmigiano, prosciutto cotto, provola di Agerola, patate aromatizzate cotte sotto cenere, basilico fresco, olio Torretta D.O.P.

VENERE

15

crema di zucca, provola di Agerola, pancetta coppata;
all'uscita: stracciatella di bufala, granella di nocciole, cristallo verde, olio Torretta D.O.P.

VEGAN

15

crema di zucca, funghi chiodini, pomodoro secco calabrese, granella di nocciole, cristallo verde, olio Torretta D.O.P.

ZUCCA HOT

15

crema di zucca, fior di latte, crema di nduja calabrese, funghi chiodini, fonduta di blu di bufala, cristallo verde, olio Torretta D.O.P.

MY MOM

15

crema di zucca, bufala, salsiccia a punta di coltello;
all'uscita: granella di nocciole, fonduta di pecorino romano, cristallo verde, olio Torretta D.O.P.

Dario De Santis

MY DAD

15

pomodoro San Marzano, parmigiana di melanzane, salsiccia a punta di coltello, bufala affumicata, scaglie di provolone del Monaco, basilico fresco, olio Torretta D.O.P.

LA GENOVESE

15

fior di latte, ragù di carne cotto a bassa temperatura con riduzione di cipolla, tarallo napoletano, cristallo verde, olio Torretta D.O.P.

L'ANGOLO MASUCCIO

15

fior di latte; all'uscita: carpaccio di tartufo Tosco Bosco, stracciata di bufala, filetti di alici di Armatore Cetara, cristallo verde, olio Torretta D.O.P.

5 FORMAGGI SCOMPOSTA

15

fior di latte; all'uscita: provolone del Monaco, caciocavallo di Agnone, blu di bufala, fonduta di Parmigiano 24 mesi, corallo di Parmigiano, cristallo verde, olio Torretta D.O.P.

TONNO E CIPOLLE GOURMET

15

fior di latte, pomodorino giallo semi-dry, filetti di tonno rosso Armatore, cipolla di Tropea caramellata, polvere di olive di Gaeta, basilico, olio Torretta D.O.P.

MOCCIA

15

crema di datterino giallo, provola di Agerola, stracciatella di bufala, guanciale, cipolla caramellata, cristallo verde, olio Torretta D.O.P.

BELL&BUON 2.0

15

crema di datterino giallo;
all'uscita: pomodorino semi-dry, stracciatella di bufala, gambero scottato, granella di pistacchio, cristallo verde, zest di limone, olio Torretta D.O.P.

LUCIFER

15

crema di datterino rosso, provola di Agerola, spianata calabra, fonduta di blu di bufala, fili di peperoncino, cristallo verde, olio Torretta D.O.P.

Dario De Santis

NEW SPECIAL

15

crema di datterino rosso, provola di Agerola, salsiccia a punta di coltello, stracciatella di bufala, chips di patate, marmellata di cipolla rossa di Tropea, cristallo verde, olio Torretta D.O.P.

CAPRICCIOSA A MODO MIO

15

crema di datterino rosso, fior di latte, funghi chiodini, carciofi arrostiti; all'uscita: prosciutto cotto, polvere di olive di Gaeta, filetti di alici Armatore Cetara, cristallo verde, olio Torretta D.O.P.

ASSAJE

16

cornicione ripieno di ricotta; pomodoro San Marzano, provola di Agerola, polpette di manzo al sugo, bocconcini di bufala, corallo di Parmigiano, cristallo verde, olio Torretta D.O.P.

REGINA MARGHERITA

14

cornicione ripieno di ricotta; pomodoro San Marzano, bufala, basilico, olio Torretta D.O.P.

A' MARINAR R'È SIGNUR

15

pomodoro arrosto, datterino rosso semi-dry, olive di Gaeta, filetti e colatura di alici Armatore Cetara, maionese all'aglio, origano di Pantelleria

NERANO

15

crema di zucchini, provola di Agerola; all'uscita: chips di zucchini, scaglie provolone del Monaco, fonduta di Parmigiano 24 mesi, cristallo verde, olio Torretta D.O.P.

DONNA SOFIA

15

pesto di zucchini; all'uscita: stracciatella di bufala, chips di zucchini, mazzancolle, zest di limone

SPACCANAPOLI

15

crema di friarielli napoletani, provola di Agerola, salsiccia a punta di coltello; all'uscita: scaglie di provolone del Monaco, tarallo napoletano, cristallo verde, olio Torretta D.O.P.

Dario De Santis

La Nostra Selezione

MARGHERITA

9

pomodoro San Marzano, fior di latte, basilico, olio Torretta D.O.P.

VENGO DAL SUD

12

pomodoro arrosto, Parmigiano 24 mesi, bufala, basilico, olio Torretta D.O.P.

RITORNO AL PASSATO (COSACCA)

10

pomodoro arrosto, pecorino, Parmigiano 24 mesi, basilico, olio Torretta D.O.P.

PROVOLA&PEPE

10

pomodoro San Marzano, provola di Agerola, pepe, basilico, olio Torretta D.O.P.

DIAVOLA

10

pomodoro San Marzano, provola di Agerola, spianata calabra, basilico, olio Torretta D.O.P.

VESUVIO

10

pomodoro San Marzano, aglio, origano di Pantelleria, spianata calabra, carciofi arrosto, olive di Gaeta, peperoncino, basilico, olio Torretta D.O.P.

VERDURE

10

pomodoro San Marzano, fiordilatte, melanzane, zucchine, peperoni saltati, basilico, olio Torretta D.O.P.

CARRETTIERA

10

bianca con provola di Agerola, salsiccia a punta di coltello, friarielli napoletani, basilico

PARMIGIANA

14

pomodoro San Marzano, fior di latte, parmigiana di melanzane, polpette di manzo, basilico, olio Torretta D.O.P.

Dario De Santis

PULCINELLA

14

pomodoro San Marzano, bufala, pomodorino rosso semi-dry, crudo di Parma, burrata di bufala, basilico, olio Torretta D.O.P

MARGHERITA SBAGLIATA

10

crema di datterino giallo, fior di latte, basilico fresco, olio Torretta D.O.P.

SALIFORNIA

14

fior di latte, bufala, pomodorino rosso semi-dry, pesto di rucola, crudo di Parma, corallo di Parmigiano, olio Torretta D.O.P.

CALZONE SALERNO

12

ricotta, provola di Agerola, salame Napoli, pepe, pomodoro San Marzano

PIZZA A RUOTA DI CARRO

12

- Margherita
- Provola & pepe

Dario De Santis

Bevande

ACQUA 0,70L	2,5
COCA COLA / COCA COLA ZERO	3
FANTA	3
SPRITE	3
THÈ LIMONE / THÈ PESCA	3

La Nostra Selezione di Birra

FORST KRONEN BIONDA – 40CL 6

5,2%, aspetto giallo dorato; gusto lieve e dolce; aroma leggermente erbaceo

MENABREA ROSSA – 40CL 6

7,5%; aspetto ambrato; schiuma abbondante e persistente; gusto amaro; aroma morbido al caramello

WEISS WEIHENSEPHAN – 30CL 5

non filtrata; 5,4%; aspetto dorato brillante; gusto dolce; profumi fruttati (banana ed ananas) e speziati di fiori di garofano

ITALICUM GLUTEN FREE BLONDE ALE – 33CL 7

5,0%; schiuma generosa e persistente. Affiorano diversi profumi di frutta esotica, accompagnati da piacevoli sentori mielati. In bocca le note dei luppoli e del malto la rendono piacevolmente dolce e fresca, con una velata nota fruttata nel finale

Dario De Santis

Vini fermi bianchi e rosati

Veneto

LUGANA OTELLA

20

CALICE

6

Al naso spiccano note esotiche, sentori di canditi e agrumi, minerale, fine ed elegante. In bocca caldo e persistente.

Accompagna: pesce

Campania

FALANGHINA ERCOLINO FONTANA DELLA LOGGIA

25

CALICE

7

Dal colore giallo paglierino con riflessi dorati. Sentori di lime, pompelmo e kiwi e morbido sentore di fiori. Al palato intensa mineralità, media persistenza.

Accompagna: pesce, formaggi freschi

GRECO DI TUFO ERCOLINO L'ARIELLA

30

CALICE

8

Dal colore giallo paglierino, al naso sentori di mela verde e acacia. Al palato armonica acidità supportata da fresca mineralità.

Accompagna: pesce, frittura di pesce

Puglia

ROSÈ MASSEREI SCHOLA SARMENTI

24

CALICE

7

Al naso note equilibrate di ribes rosso e corbezzolo. In bocca è ampio con una lieve astringenza che regala spinta e lunghezza. Pulito e morbido.

Accompagna: antipasti, pesce, formaggi giovani o leggermente stagionati.

Dario De Santis

Bollicine

Veneto

RADISE PROSECCO VALDOBBIADENE CALICE

20
6

Il colore è paglierino brillante ravvivato dal perlage. L'aromaticità è fresca e ricca di profumi di frutta, mela, pera, con un sentore di agrumi che sfumano nel floreale. In bocca il vino è morbido e al tempo stesso asciutto grazie ad una acidità ben presente.

Accompagna: antipasti, pesce, dolci.

Vini rossi

Veneto

VALPOLICELLA RIPASSO DOMINI VENETI CALICE

25
7

Di colore rosso rubino intenso, sfoggia al naso un ampio bouquet di fresche note fruttate, sostenute da eleganti toni speziati. In bocca dimostra un corpo pieno e setoso, con tannini e freschezza in piena armonia tra loro.

Accompagna: carni.

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE SORAIGHE

25

Al naso note di frutta matura, sul fondo vaniglia, tabacco e cacao. Al palato morbido e persistente.

Accompagna: carni, formaggi stagionati

Dario De Santis

Bar

CAFFÈ 1,80

LIQUORI 3

limoncello
liquirizia

AMARI 4

Amaro del Capo
Montenegro
Averna
Disaronno
Vecchia Romagna

WHISKY 5

Jack Daniel's
Talisker

GRAPPA 3

bianca
gialla

BAILEYS 4

BRAULIO 4

BRAULIO RISERVA 5

RUM DON PAPA 5

JEFFERSON 5

SAMBUCA 4

DOLCE A MODO MIO a partire da 6

lo staff sarà lieto di presentarti la proposta del giorno

COPERTO 3

Dario De Santis

Perché la nostra Pizza è così leggera?

*Il segreto sta nel tempo e nel freddo.
Il nostro impasto, grazie alla **tecnica del freddo**,
una volta pronto riposa in frigorifero per 24h a 4°C
e poi a temperatura ambiente per altre 12h;
questo processo fa sì che venga indebolita
la maglia glutinica rendendo l'impasto
ancora più salutare e digeribile.*

*Il nostro scopo è quello di onorare
la **tradizione Napoletana** riproponendo anche fuori
dalla sua patria questo patrimonio alimentare.*

Dario De Santis