

# 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 (psyllium, 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

*Dario De Santis*

# Il Nostro Padellino

## PADELLINO LELE

13

crema al Parmigiano Reggiano stagionato 18 mesi, stracciatella di bufala, crudo di Parma, crema di rucola, pomodorino rosso semi-dry

## PADELLINO ALLA GENOVESE

14

provola di Agerola, crema di provolone del Monaco, ragù di carne alla genovese, tarallo sbriciolato

## PADELLINO O'RAU'

13

pomodoro arrosto, polpette di carne, fior di latte, corallo di Parmigiano, fonduta di provolone del Monaco

# Le Fritte Doppia Cottura

fritte e asciugate al forno

## DUMMÈNECA

13

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

## SE IO FOSSI MARGHERITA

13

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

## I BORBONI

14

ragù di carne 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

13

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

14

crema di zucca, fungo cardoncello, 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, fungo cardoncello, fonduta di blu di bufala, cristallo verde, olio Torretta D.O.P.

## MY MOM

14

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

14

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

## LA GENOVESE

15

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

## CROCCHÈ 2.0

14

cheddar artigianale, provola di Agerola, prosciutto cotto, crocchè di patate 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, cristallo verde, olio Torretta D.O.P.

## MOCCIA

15

crema di datterino giallo, provola di Agerola, straciatella 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, straciatella di bufala, gambero scottato, granella di pistacchio, cristallo verde, zest di limone, olio Torretta D.O.P.

## LUCIFER

14

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, fungo cardoncello, carciofi arrostiti; all'uscita: prosciutto cotto, polvere di olive di Gaeta, filetti di alici Armatore Cetara, cristallo verde, olio Torretta D.O.P.

## ASSAJE

15

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

13

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

## A' MARINAR R'È SIGNUR

13

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

14

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

8

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

## VENGO DAL SUD

11

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

## RITORNO AL PASSATO (COSACCA)

9

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

11

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

## PARMIGIANA

12

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

*Dario De Santis*

## PULCINELLA

13

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

13

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

## PIZZA A RUOTA DI CARRO

- Margherita 12
- Provola & pepe 12
- Carrettiera 13

*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, frittiture 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

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*