



EZ O

QUALITÀ DAL 1977

Tradizione | Innovazione | Alta qualità | Sperimentazione

FILOSOFIA

Vogliamo cambiare il modo di concepire la pizza
e voi sarete i protagonisti di questa nostra evoluzione!

IL CAMBIAMENTO 2018-2019

La nuova filosofia di Ezio è pronta ad evolversi:

Riducendo l'impatto ambientale dei consumi
alimentari, attraverso la lotta allo spreco e
all'eliminazione degli scarti di lavorazione.

Promuovendo una riduzione del consumo
di proteine animali, favorendo il consumo
di proteine vegetali.

Selezionando salumi provenienti da allevamenti
curati e attenti al benessere animale.

Premiando i produttori locali, sostenendo
l'economia del luogo e favorendo la divulgazione
della nostra tradizione agricola e casearia.

Utilizzando prodotti ittici,
frutto di una pesca sostenibile.

Realizzando le nostre pizze nel rispetto delle
stagioni e nel mantenimento della biodiversità.

Utilizzando verdure provenienti da coltivazione
biologica e naturale.

PIZZA HEALTHY



IMPASTO

*“Era il 1977 quando Ezio creò questo impasto
e da quel giorno non è mai cambiato”*

IL NOSTRO IMPASTO “CRUNCH”

Utilizziamo una particolare tecnica messa a punto da noi che dopo oltre 52 ore di lievitazione dona questa croccantezza, fragranza e leggerezza all'impasto grazie anche all'utilizzo di farine biologiche provenienti da grani antichi. Per maggiori informazioni www.pizzeriadaezio.it e www.latondacrunch.it

LE FARCITURE

NUTRIZIONE

Abbiamo scelto di collaborare con la Dott.ssa Luisa Piva, un'esperta nutrizionista con la quale realizziamo le farciture delle pizze LIGHT e VEGANE per darne il giusto apporto calorico e proteico. Il particolare metodo di lievitazione e l'utilizzo di soli 170gr di impasto garantiscono una leggerezza alla pizza inimitabile anche nel caso di abbinamenti con prodotti calorici come i ns. salumi utilizzati che sono delle vere eccellenze italiane. Per maggiori informazioni www.latondacrunch.it

ECCELLENZE

La passione di *Denis Lovatel* per il cibo lo porta ad una continua ricerca delle eccellenze artigianali italiane per un'esperienza culinaria unica sulla propria pizza.

FIORDILATTE DI AGEROLA

mozzarella di alta qualità proveniente dal latte di mucca Agerolese e lavorata a mano da noi per garantire il massimo del suo sapore.

POMODORO SAN MARZANO

pomodoro dalla qualità assoluta trasformato in salsa da noi manualmente per non far perdere le sue eccezionali proprietà organolettiche.

BUFALA DOP

prodotta ancora artigianalmente e consegnata fresca due volte a settimana da un piccolo caseificio di Paestum (zona famosa per la loro qualità del latte di bufala)

ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO

l'acciuga per eccellenza, considerata la migliore al mondo

Utilizziamo salumi unici prodotti dalle migliori salumerie d'Italia che rispettano la vita dell'animale nella sua fase di allevamento:


PANCETTA DI SUINO NERO DEI NEBRODI

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA RISERVA

PROSCIUTTO COTTO ARTIGIANALE E NATURALE SENZA CONSERVANTI



PRESIDI

I presidi  sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali | www.fondazione Slow Food.it

I PRESIDI SLOW FOOD

Pomodoro “Antichi pomodori di Napoli”

Cooperativa Agricola Dani Coop (SA)

Formaggio pecorino Conciato Romano

Az. Agricola Le Campestre (CE)

Capocollo di Martina Franca

Salumificio Santoro (BR)

Salsiccia rossa di Castelpoto

Pierpaolo Maio (BN)

Capperi di Salina

Daniela Virgona (ME)

Papaccelle napoletane

Vincenzo Egizio (NA)

Salumi di Suino Nero dei Nebrodi

Az. Agricola Agostino

Colatura di alici di Cetara

Cetarii (SA)

Carciofo di Sant Erasmo (VE)

Salumi di Razza Mangalica JDC (UD)

Conserva tradizionale bio del pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP

Az. Agricola Casa Barone (NA)

Prosciutto cotto di Mora Romagnola

Per informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, potete rivolgervi direttamente al nostro personale.



RICONOSCIMENTI

*Cura e artigianalità
dall'impasto alla cottura*

GAMBERO ROSSO®


Tra le migliori pizzerie d'italia nella sezione "gourmet" per la guida pizzerie d'italia del gambero rosso.

**IDENTITÀ
GOLOSE**

Guida ai ristoranti d'autore in Italia e nel mondo
con i premi alle giovani stelle

Tra le pochissime pizzerie a poter vantare la citazione nella prestigiosa guida di identità golose, creata dal più importante congresso di alta cucina in Italia.




**Alleanza Slow Food
dei Cuochi**

Grazie alla qualità degli ingredienti utilizzati e al metodo di lavorazione dell'impasto siamo entrati nella importante lista "slow food" dell'alleanza dei cuochi.

Altre referenze su riviste specializzate italiane ed estere sono consultabili nel nostro sito www.pizzeriadaezio.it alla sezione "news".

EZIO


MENU ESTATE

I presidi  sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali | www.fondazione Slow Food.it

MARINARA 3.0

Pomodoro Ezio, pomodorini, polvere di olive, pesto aglio orsino, origano
€ 9,00

MARINARA EXTRA

Pomodoro Ezio, pomodoro a fette, Grana Padano grattugiato riserva, pangrattato, origano e menta
€ 10,00

PARMIGIANA

Fiordilatte di Agerola, melanzane grigliate, pomodoro Ezio, scaglie di Grana Padano riserva, basilico
€ 12,00

MALGA

Fiordilatte di Agerola, morlacco del Grappa, cipolla agrodolce, soppressa nostrana, pesto aglio orsino
€ 15,00

BUON ENRICO

Fiordilatte di Agerola, erbe selvatiche spadellate, mousse di ricotta di capra, maionese al limone e granella di nocciole
€ 15,00

PROFONDO ROSSO

Pomodoro del Gargano, fiordilatte di Agerola, scarola riccia, carne salada trentina, scaglie di Grana Padano riserva e citronette
€ 16,00

GRAPPA

Pomodoro del Gargano, fiordilatte di Agerola, morlacco del grappa, patate di montagna al profumo d'aglio, erbe selvatiche spadellate e saba (mosto d'uva cotto)
€ 15,00

MELA & ZOLA

Fiordilatte di Agerola, mela verde, gorgonzola DOP, granella di mandorle e speck d'Alpeggio
€ 15,00

FICHISSIMA

Fiordilatte di Agerola, fichi freschi, lardo d'Arnad, mousse di ricotta di capra, rosmarino e saba (mosto d'uva cotto)
€ 16,00


MELINDA

Fiordilatte di Agerola, mela verde, cuore di burrata, carne salada trentina, granella di nocciole
€ 16,00

Per informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, potete rivolgervi direttamente al nostro personale.



MENU

I presidi  sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali | www.fondazione Slow Food.it

LE PIZZE TRADIZIONALI

PROSCIUTTO

Pomodoro, fiordilatte di Agerola, prosciutto cotto
€ 8,50

FUNGHI

Pomodoro, fiordilatte di Agerola, funghi
€ 8,50

TROPEA

Pomodoro, fiordilatte di Agerola, cipolla di Tropea
€ 8,50

DIAVOLA

Pomodoro, fiordilatte di Agerola, salamino piccante
€ 9,00

4 FORMAGGI

Pomodoro, fiordilatte di Agerola, fontina, brie gorgonzola DOP
€ 10,00

CAPRICCIOSA

Pomodoro, fiordilatte di Agerola, prosciutto, funghi, cuore di carciofi
€ 10,00

VERDURE DI STAGIONE

Pomodoro, fiordilatte di Agerola, verdure di stagione
€ 11,00

PAJADA

Pomodoro, fiordilatte di Agerola, peperoni grigliati, salamino piccante, porchetta e prosciutto crudo a pezzetti
€ 12,00

SAPORITA

Pomodoro, fiordilatte di Agerola, salsiccia, patate al forno, cipolla di Tropea
€ 11,00

PORCHETTA

Pomodoro, fiordilatte di Agerola, porchetta
€ 10,50


CRUDO

Pomodoro, fiordilatte di Agerola, prosciutto crudo Parma Riserva
€ 11,50

Per informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, potete rivolgervi direttamente al nostro personale.



MENU

I presidi  sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali | www.fondazione Slow Food.it

INTERPRETAZIONI DI MARGHERITE

MARGHERITA CLASSICA

Pomodoro del Gargano, fiordilatte di Agerola, basilico, origano e olio extravergine di oliva biologico

€ 7,50

MARGHERITA EXTRA

Pomodoro del Gargano, fiordilatte di Agerola, Grana Padano grattugiato riserva in cottura, basilico fresco e olio evo


€ 8,50

MARGHERITA GUSTOSA

Pomodoro del Gargano, fiordilatte di Agerola, pomodorini confit, polvere di olive, pecorino DOP grattugiato

€ 11,00

MARGHERITA CILENTANA

Pomodoro del Gargano, fiordilatte di Agerola, pomodorini confit, scaglie di cacioricotta di capra del Cilento , zest di limone

€ 11,00

MARGHERITA DOP


Pomodoro del Gargano, bufala di Paestum in cottura, datterini in cottura, origano e basilico fresco

€ 11,00

Per informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, potete rivolgervi direttamente al nostro personale.



MENU

I presidi  sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali | www.fondazione Slow Food.it

LA PICCANTE

Pomodoro del Gargano, fiordilatte di Agerola, salamino piccante artigianale e scaglie di pecorino di Osilo
€ 11,00

PAESTUM E CRUDO

Pomodoro del Gargano, Bufala artigianale DOP a crudo (Paestum), prosciutto crudo di Parma Riserva, scarola riccia a crudo
€ 14,00

ARICCIA CHE PORCHETTA

Pomodoro del Gargano, fiordilatte di Agerola, scarola riccia a crudo, porchetta di Ariccia
€ 12,00

LA REGINA

Pomodoro del Gargano, fiordilatte di Agerola, cuore di burrata (Andria), olive di Taggia, pomodorini datterini, grana padano grattugiato riserva
€ 13,00

COLORI GUSTOSI

Pomodoro del Gargano, cuore di burrata (Andria), olive di Taggia, pomodorini datterini confit, mandorle tostate, olio evo
€ 13,00


VERDE BIANCO ROSSO

Fiordilatte di Agerola, erbe selvatiche di campo, cuore di burrata (Andria), mandorle tostate, prosciutto crudo di Parma Riserva
€ 15,00


ARICCIA INDIAVOLATA

Pomodoro del Gargano, fiordilatte di Agerola, salamino piccante artigianale, olive taggiasche, porchetta di Ariccia
€ 14,00

INDECISA

Pomodoro del Gargano, fiordilatte di Agerola, indivia belga/radicchio, pancetta di suino nero dei Nebrodi , a crudo, scaglie di pecorino di Osilio
€ 14,00


NERO DEI NEBRODI

Pomodoro del Gargano, fiordilatte di Agerola, patate al forno, guancialetto croccante di suino nero dei Nebrodi , scaglie di pecorino di Osilio
€ 14,00

IL TIROLO

Pomodoro del Gargano, fiordilatte di Agerola, gorgonzola DOP, gherigli di noci, Speck artigianale e miele di castagno servito a parte
€ 14,00


LACCIUGA

Pomodoro del Gargano, fiordilatte di Agerola, capperi di Salina , olive di Taggia e acciughe del Mar Cantabrico
€ 15,00

Per informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, potete rivolgervi direttamente al nostro personale.



MENU

I presidi  sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali | www.fondazione Slow Food.it

OLTRE LA PIZZA

INSALATONE A PIACERE

LA REGINA DELLE CAPRESI

bufala artigianale DOP (Paestum), misticanza e pomodorini datterini
€ 8,80

IL RE DEI TAGLIERI

assortimento dei migliori salumi pregiati a nostra disposizione
€ 6,50 al hg

FASSONA

carpaccio di Fassona Piemontese, misticanza/rucola,
scaglie di Parmigiano Reggiano selez. Gennari 36 mesi e olio evo
€ 9,80

LISTA ALLERGENI

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (allegato II Reg. UE 1169/2011)

- | | |
|---|--|
| 1. Cereali contenenti glutine | 8. Frutta a guscio |
| 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei | 9. Sedano e prodotti a base di sedano |
| 3. Uova e prodotti a base di uova | 10. Senape e prodotti a base di senape |
| 4. Pesce | 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo |
| 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi | 12. Anidride solforosa |
| 6. Soia e prodotti a base di soia | 13. Lupini e prodotti a base di lupini |
| 7. Latte e prodotti a base di latte | 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 surgelati per preservarne la qualità. Il pesce crudo proposto nel nostro menu è sottoposto a un processo di abbattimento rapido di temperatura, in conformità al regolamento Europeo 853/2004.

