



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 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

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



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



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

INGANNA L'ATTESA CON LE NOSTRE FOCACCE DA CONDIVIDERE:

FOCACCIA al rosmarino | € 6,00

FOCACCIA con burro salato di montagna (CONSIGLIATA) | € 9,50

FOCACCIA con capocollo artigianale | € 9,50

FOCACCIA con porchetta romana | € 8,50

FOCACCIA con prosciutto crudo di Parma riserva | € 9,50

ROSSA COSACCA

Marinara al profumo d'aglio, pomodorini confit, fonduta di pecorino DOP e basilico | € 11,00

LA REGINA 2.0

Straccetti di pomodoro fresco del Gargano, cuore di burrata, polvere di olive e basilico | € 12,00

COLORI GUSTOSI

Pomodoro, olive di Taggia, pomodorini confit, cuore di burrata e mandorle tostate | € 13,00

GINEPRO

Pomodoro, fiordilatte, olive di Taggia, scarola croccante al ginepro e scaglie di pecorino DOP stagionato in grotta | € 13,00

FIORI & CAPRA

Fiordilatte, fiori di zucca, acciughe, scaglie di cacioricotta di capra | € 14,00

SMOKE

Pomodoro, fiordilatte, provola affumicata, pancetta croccante, pomodorini confit e polvere di cipolla bruciata | € 15,00

CIPOLLA MON AMOUR

Fiordilatte, porro brasato, cipolla al lampone, polvere di scalogno bruciato, amarene o frutti di bosco, granella di nocciole e fonduta di pecorino | € 15,00

GRATINATA

Pomodoro, fiordilatte, provola affumicata, salsiccia abbrustolita, indivia belga gratinata, salsa demi glace | € 15,00

FICUS D'ESTATE

Fiordilatte, fichi freschi (o marmellata), Capocollo artigianale e pecorino DOP | € 16,00

PASSIONE & FUNGHI

Pomodoro, fiordilatte, funghi di stagione spadellati, capocollo artigianale, polvere di olive, zabaione salato | € 16,00

FASSONA

Fiordilatte, tartare di Fassona, cipolla al lampone, porro spadellato, salsa demi glace, fonduta di pecorino DOP e granella di nocciole | € 16,00

ROSSO DI SERA

Fiordilatte, cuore di burrata, amarene o frutti di bosco, capocollo artigianale e mandorle tostate | € 16,00

ZABA 2.0

Fiordilatte, tartare di Fassona, erbe spadellate, zabaione salato, chips di kale | € 16,00

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

MENU

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, varietà di formaggi
del territorio | € 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 | € 12,00

INTERPRETAZIONI DI MARGHERITE

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

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 caciocotta 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 DOP | € 11,00

PAESTUM E CRUDO

Pomodoro del Gargano, Bufala artigianale DOP a crudo (Paestum), prosciutto crudo di Parma Riserva, scarola riccia a crudo | € 15,00

ARICCIA CHE PORCHETTA

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

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 appesa di suino nero , a crudo scaglie di pecorino DOP | € 14,00

NERO DEI NEBRODI

Pomodoro del Gargano, fiordilatte di Agerola, patate al forno, pancetta appesa di suino nero , scaglie di pecorino DOP | € 14,00

L'ACCIUGA

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

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

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

VINI

RIFERMENTATI FRIZZANTI

VENETO

Terre di Gaia – Feltre (BL)
Pavana – Radiosa Aurora | € 19,00

PIEMONTE

Cascina Barrichi – Neviglie (CN)
Pinot Nero Chardonnay Sauvignon
Johnny Gambato | € 29,00

ABRUZZO

Cirelli Francesco – Atri (TE)
Trebiano – Wines of Anarchy | € 24,00

SPUMANTI

VENETO

Az. Fongaro – Roncà (VR)
Durella – Extrabrut | € 38,00
Fasol Menin – Valdobbiadene (TV)
Glera – DOCG Brut | € 20,00

LOMBARDIA

Nicola Gatta – Gussago (BS)
Chardonnay Pinot Nero – Ombra Brut | € 45,00

ALTO ADIGE

Maso Martis – Martignano (TN)
Chardonnay – Trento DOC Brut | € 42,00

FRANCIA

Louis Picamelot – Borgogna (FR-BFC)
Chardonnay Aligote – Extra Brut | € 45,00
Pierre Bise
Chenin Blanc – Pas Dose | € 39,00

BIANCHI

VENETO

Vignale di Cecilia – Baone (PD)
Garganega Moscato – Poldo | € 25,00

LOMBARDIA

Cascina Maddalena – Sirmione (BS)
Trebiano Di Lugana – Capotesta | € 29,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

Marco Sara – Savorgnano del Torre (UD)
Colli Orientali Del Friuli – Ribolla Gialla | € 28,00

PIEMONTE

Cascina Bric – Serralunga d'Alba (CN)
Arneis Favorita – Mesdi Bianco | € 26,00
Pomodolce – Tortona (AL)
Timorasso – Piccolo Derthona | € 29,00

EMILIA ROMAGNA

Noelia Ricci – Predappio (FC)
Trebiano – Brò | € 25,00

TOSCANA

Antonio Camillo – Manciano (GR)
Malvasia Ansonica – Tutti I Giorni Bianco | € 22,00
Vermentino – Marittimo | € 24,00

MARCHE

Fattoria S. Lorenzo – Montecarotto (AN)
Verdicchio – Di Gino Bianco | € 22,00

ABRUZZO

Francesco Cirelli – Atri (TE)
Pecorino – Colline Pescaresi | € 25,00

CAMPANIA

Agnanum – Napoli (NA)
Falanghina – Sabbia Vulcanica | € 28,00

PUGLIA

Valentina Passalacqua – Apricena (FG)
Falanghina (vino macerato) | € 28,00

FRANCIA

Mas Jullien – Pays d'Hèrault
Carignan Blanc | € 60,00

ROSSI

VENETO

Monte dell'Ora – San Pietro in Cariano (VR)
Valpolicella Classico – Saseti | € 29,00
Giuseppe Quintarelli – Negrar (VR)
Valpolicella Superiore 2014 | € 98,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

Bressan Mastri Vinai – Farra d'Isonzo (GO)
Pinot Nero 2016 | € 79,00

PIEMONTE

Iuli – Montaldo di Cerrina (AL)
Barbera – Umberta | € 24,00
Cascina Bric – Serralunga d'Alba (CN)
Nebbiolo – Mesdi Rosso | € 27,00

EMILIA ROMAGNA

Noelia Ricci – Predappio (FC)
Sanguinese Superiore | € 25,00

MARCHE

Fattoria S. Lorenzo – Montecarotto (AN)
Montepulciano Sangiovese – Rosso Di Gino | € 22,00

CAMPANIA

Agnanum – Napoli (NA)
Piedirosso – Sabbia Vulcanica | € 29,00

LOMBARDIA

Stefanago – Borgo Priolo (PV)
Pinot Nero Magnum 15 – Campo Castagna | € 90,00

BEVERAGE

BIRRE ARTIGIANALI ALLA SPINA

GLOCKEN HELL (Klosterbrauerei Weissenhohe)

Helles

20 cl | €3,00

40 cl | €5,00

BIBOCK (Birrificio Italiano)

Boch

33 cl | €5,50

40 cl | €6,50

WITHEER (Scheldebrouwerij)

Blanche

33 cl | €5,50

BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA

TIPOPILS (Birrificio Italiano)

Pils

75 cl | €16,00

ZONA CESARINI (Toccalmatto)

Ipa

75 cl | €16,00

BRAU WEISSE (Ayinger)

Weizen

50 cl | €6,00

DULLE GRIET (Scheldebrouwerij)

Dubbel

33 cl | €7,00

ASTEROID 56013 (Birrificio Italiano)

Ipa

33 cl | €7,00

COCKTAILS

GIN TONIC DI MONTAGNA | € 8,00

AMERICANO | € 6,00

NEGRONI | € 8,00

BIBITE

TONICA MACARIO

27 cl | €3,50

ARANCIATA MACARIO

27 cl | €3,50

GAZZOSA MACARIO

27 cl | €3,50

CHINOTTO MACARIO

27 cl | €3,50

THE BIO LIMONE/PESCA GALVANINA

35 cl | €4,00

COCA COLA/ZERO

33 cl | €3,00

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.

