



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](http://www.pizzeriadaezio.it)

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



# MENU INVERNO

I presidi  sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali | [www.fondazione Slow Food.it](http://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) | € 9,00

**FOCACCIA** con lardo d'Arnad fuso | € 9,00

**FOCACCIA** con porchetta romana | € 9,00

### FUMO

Pomodoro, fiordilatte, provola affumicata e pepe  
Tellicherry | € 11,00

### CONTADINA

Pomodoro, fiordilatte, provola affumicata, patate al  
rosmarino, cipolla stufata | € 13,00

### VIAGGIO NEI PIRENEI

Pomodoro, fiordilatte, cavolo nero, patate al forno, piménton  
(paprika affumicata) e salsa piccante Jalapeno | € 13,00

### FIAMMA

Pomodoro, fiordilatte, gorgonzola DOP, patate al  
rosmarino, salsiccia piccante, cipolla stufata ed erba  
cipollina | € 15,00

### ARNAD

Fiordilatte, lardo d'Arnad, pecorino romano DOP  
grattugiato, rosmarino e miele di castagno | € 15,00

### AGRUME DI RADICCHIO

Pomodoro, fiordilatte, radicchio ai ferri, salsiccia  
abbrustolita, fontina d'alpeggio DOP, granella di  
nocciole e miso all'arancia | € 15,00

### TIROLO

Pomodoro, fiordilatte, gorgonzola, speck artigianale,  
miele di castagno | € 15,00

### HOKKAIDO

Pomodoro, fiordilatte, zucca al forno, cavolo nero e  
pancetta tesa in cottura  
€ 15,00

### EMOZIONI PICCANTI

Fiordilatte, zucca in confit, salsiccia piccante, salsa al  
peperoncino Jalapeno, polvere di olive | € 15,00

### TREVISO

Fiordilatte, radicchio ai ferri, zucca al forno, lardo e  
melograno | € 16,00

### BRIVIDI INTENSI

Pomodoro, fiordilatte, cavolo nero, salsiccia  
abbrustolita, porro fritto e fonduta di pecorino Romano  
DOP | € 16,00

### ALTA BADIA

Pomodoro, fiordilatte, provola affumicata, funghi  
pioppini, speck artigianale croccante e salsa verde al  
prezzemolo | € 16,00

### SAPORI D'INVERNO

Pomodoro, fiordilatte, zucca, radicchio di Treviso,  
pancetta tesa in cottura, fonduta di pecorino Romano  
DOP | € 16,00

### BOSCO E FIENO

Pomodoro, fiordilatte, funghi pioppini, salsiccia abbrustolita,  
porro fritto e salsa verde al prezzemolo | € 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  
€ 9,50

### 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 | € 13,00

### SAPORITA

Pomodoro, fiordilatte di Agerola, salsiccia, patate al  
forno, cipolla di Tropea | € 12,00

### PORCHETTA

Pomodoro, fiordilatte di Agerola, porchetta | € 11,00

### CRUDO

Pomodoro, fiordilatte di Agerola, prosciutto crudo  
Parma Riserva | € 12,50

## 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](http://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 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](http://www.fondazione Slow Food.it)

## LA PICCANTE

Pomodoro del Gargano, fiordilatte di Agerola, salamino piccante artigianale e scaglie di pecorino DOP | € 12,00

## PAESTUM E CRUDO

Pomodoro del Gargano, Bufala artigianale DOP a crudo (Paestum), prosciutto crudo di Parma Riserva, scarola riccia a crudo | € 16,00

## ARICCIA CHE PORCHETTA

Pomodoro del Gargano, fiordilatte di Agerola, scarola riccia a crudo, porchetta di Ariccia | € 13,00

## ARICCIA INDIAVOLATA

Pomodoro del Gargano, fiordilatte di Agerola, salamino piccante artigianale, olive taggiasche, porchetta di Ariccia | € 15,00

## INDECISA

Pomodoro del Gargano, fiordilatte di Agerola, indivia belga/radicchio, pancetta artigianale, a crudo scaglie di pecorino DOP | € 15,00

## NERO DEI NEBRODI

Pomodoro del Gargano, fiordilatte di Agerola, patate al forno, pancetta artigianale, scaglie di pecorino DOP | € 15,00

## 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 | € 8,00 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.*

