



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 ESTATE

## INGANNA L'ATTESA - LA NOSTRA IDEA DI CONDIVISIONE

<b>FOCACCIA</b> al rosmarino   € 7,00	<b>CHIPS</b> di patate fritte al rosmarino fatte in casa   € 4,50
<b>FOCACCIA</b> cipolla rossa e rosmarino   € 8,50	<b>CHIPS</b> di patate fritte al rosmarino e paprika affumicata   € 5,50
<b>FOCACCIA</b> con burro salato di montagna (CONSIGLIATA)   € 10,00	<b>SALSE IN AGGIUNTA</b>   + € 1,50 <ul style="list-style-type: none"><li>• Mayo al limone</li><li>• BBQ</li><li>• Salsa jalapeño</li></ul>
<b>FOCACCIA</b> con prosciutto crudo di Parma DOP Riserva 24 mesi   € 12,00	
<b>FOCACCIA</b> con porchetta romana   € 10,00	

## LE PIZZE STAGIONALI

### POPEYE

Fiordilatte, spinacino, mousse di ricotta di capra  
Az. Agricola Coppe, mayo al limone e mandorle | € 15,00

### APPLE

Pomodoro, fiordilatte, Comté AOP, mela, speck  
croccante e rosmarino | € 16,00

### COLORI GUSTOSI

Pomodoro, olive di Taggia, pomodorini confit,  
cuore di burrata, granella di mandorle tostate | € 15,00

### CROQUE MADAME

Fiordilatte, salvia, prosciutto cotto alla brace, Comté  
AOP (formaggio francese), Grana Padano DOP  
grattugiato, zabaione salato | € 16,00

### ESTATE INFUOCATA

Pomodoro, salamino piccante, cuore di burrata, polvere  
di olive e salsa hot honey (miele piccante) | € 16,00

### PATAPORK

Pomodoro, fiordilatte, salvia, patate arrosto, porchetta  
artigianale e fonduta di Grana Padano DOP | € 16,00

### SIAMO FICHI

Fiordilatte, marmellata di fichi o fichi freschi, prosciutto  
crudo di Parma Riserva 24 mesi e riduzione di aceto  
balsamico | € 16,00

### FIORI BIANCHI

Fiordilatte, fiori di zucca, acciughe, mousse di ricotta di  
capra Az. Agricola Coppe e zest di limone | € 18,00

### AMORE DI BOSCO

Pomodoro, fiordilatte, funghi porcini spadellati,  
fonduta di Grana Padano DOP, granella di nocciole e  
olio al prezzemolo | € 18,00

### ZUCCA IN FIORE

Fiordilatte, cuore di burrata, fiori di zucca, polvere di  
olive e prosciutto cotto artigianale | € 18,00

### TARTARE

Fiordilatte, indivia belga, funghi porcini spadellati,  
tartare di Fassona, zabaione salato | € 20,00

### VERDE BIANCO ROSSO 3.0

Fiordilatte, cuore di burrata, erbette spadellate, tartare  
di Fassona, cipolla croccante e sale Maldon | € 20,00

## STANCO DEL SOLITO FIORDILATTE? AGGIUNGI UN TOCCO SPECIALE ALLA TUA PIZZA:

**Bufala DOP** (lattico, cremoso e delicato) | +€ 3,50

**Comté AOP** (intenso e nocciolato) | +€ 4,50

**Gorgonzola DOP** (dolce erborinato) | +€ 2,00

*Per informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, si prega di consultare il manuale a disposizione in cassa.*



# MENU

---

## LE PIZZE TRADIZIONALI

### PROSCIUTTO

Pomodoro, fiordilatte di Agerola, prosciutto cotto | € 9,00

### FUNGHI

Pomodoro, fiordilatte di Agerola, funghi | € 9,00

### TROPEA

Pomodoro, fiordilatte di Agerola, cipolla di Tropea | € 9,00

### 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 | € 11,00

### VERDURE DI STAGIONE

Pomodoro, fiordilatte di Agerola, verdure di stagione | € 13,00

### 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 | € 13,00

### PORCHETTA

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

### CRUDO

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

### 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

### LACCIUGA

Pomodoro del Gargano, fiordilatte di Agerola, capperi, 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, si prega di consultare il manuale a disposizione in cassa.*



# MENU

---

## 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 AGRUMATA

Pomodoro del Gargano, fiordilatte di Agerola, pomodorini confit, scaglie di ricotta affumicata, zest di limone | € 11,00

### MARGHERITA DOP

Pomodoro del Gargano, bufala di Paestum in cottura, datterini in cottura, origano e basilico fresco | € 11,00

## 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, si prega di consultare il manuale a disposizione in cassa.*



# 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 Matri 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

### BRAU WEISSE (Ayinger)

Weizen

50 cl | €6,00

### ALL DAY (Founders)

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.*

