



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*



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

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 lardo d'Arnad | € 8,50

FOCACCIA con porchetta romana | € 8,50

FOCACCIA con Pancetta Crociata alla Bonacolsi (EDIZIONE LIMITATA) | € 16

SEMPLICE D'INVERNO

Pomodoro, fiordilatte, pomodorini confit, olive di Taggia, chips di Parmigiano | € 13,00

DOLCE ZOLA

Pomodoro, fiordilatte, erborinato di montagna, erbe spadellate, cipolla caramellata e grano saraceno soffiato | € 15,00

CUCURBITA

Fiordilatte, zucca al forno, fonduta di pecorino DOP e saba (mosto d'uva cotto) | € 14,00

CIPOLLA MON AMOUR

Fiordilatte, cipolla dolce al forno, nocciole, fonduta di pecorino DOP, erba cipollina e riduzione d'arancia | € 15,00

SUA ECCELLENZA

Fiordilatte, cavolo nero, sedano rapa, erborinato di montagna, chutney ai frutti di bosco, grano saraceno croccante | € 15,00

TREVISO

Fiordilatte, radicchio ai ferri, zucca al forno, lardo d'Arnad e melograno | € 15,00

BRIVIDI INTENSI

Pomodoro, fiordilatte, erbe saltate, salsiccia abbrustolita, porro fritto e fonduta di pecorino DOP | € 16,00

AGRUME DI RADICCHIO

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

HOKKAIDO

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

FIGUS

Fiordilatte, olive taggiasche, marmellata di fichi, lardo d'Arnad e scaglie di pecorino DOP | € 15,00

ALBY & KOCCA

Fiordilatte, salsiccia abbrustolita, sedano rapa, cipolla al forno, chips di parmigiano, chutney di albicocca | € 15,00

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 | € 11,50

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

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 | € 14,00


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

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

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)

Bianchetta – Jantenlagen | € 19,00

Pavana – Radiosa Aurora | € 19,00

PIEMONTE

Cascina Barrichi – Neviglie (CN)

Pinot Nero Chardonnay Sauvignon

Johnny Gambato | € 29,00

ABRUZZO

Cirelli Francesco – Atri (TE)

Trebbiano – Wines of Anarchy | € 24,00

EMILIA ROMAGNA

Massimiliano Croci – Castell'Arquato (PC)

Malvasia di Candia – Campedelio | € 25,00

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

VINI

BIANCHI

VENETO

Vignale di Cecilia – Baone (PD)

Garganega Moscato – Poldo | € 25,00

LOMBARDIA

Cascina Maddalena – Sirmione (BS)

Trebbiano 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)

Trebbiano – 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

Agnum – Napoli (NA)

Falanghina – Sabbia Vulcanica | € 28,00

PUGLIA

Petracavallo – Mottola (TA)

Verdeca (vino macerato) | € 24,00

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

TOSCANA

Ampeleia – Roccatederighi (GR)

Mourvedre-Alicante – un litro | € 28,00

Antonio Camillo – Manciano (GR)

Ciliegiolo – Principino | € 29,00

MARCHE

Fattoria S. Lorenzo – Montecarotto (AN)

Montepulciano Sangiovese – Rosso Di Gino | € 22,00

CAMPANIA

Agnum – Napoli (NA)

Piedirosso – Sabbia Vulcanica | € 29,00

LOMBARDIA

Stefanago – Borgo Priolo (PV)

Pinot Nero Magnum 15 – Campo Castagna | € 90,00

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.

