

DALLA VECCHIA ZIA ADA  
RISTORANTINO PIZZERIA  
*Viale Romagna 83B - Zona Gimarra,*  
FANO  
Tel. 0721 820797

METROPIZZA  
PIZZERIA TAKE AWAY  
*Via Montegrappa 57 - Zona Centro,*  
FANO  
Tel. 0721 847979

TRAILER  
PIZZERIA GOURMET ITINERANTE  
*On the road*  
Tel. 389 1213464



[www.dallavecchiaziada.it](http://www.dallavecchiaziada.it)

# DVZA



**DALLA VECCHIA ZIA ADA**  
**MENU AUTUNNO INVERNO**

**editoriale**

# *editoriale*

---

Dalla vecchia zia Ada nasce nel dicembre 2014 da profondo impegno e profonda passione. Il tempo passa e la nostra carta delle pizze cambia al passare delle stagioni e sono proprio le nostre pizze a distinguersi e distinguerci in un panorama ricco e vivo, grazie a quel filo rosso che lega passato e presente, radici e divenire, Campania e Marche in un abbraccio, direzione futuro.

---

**Non vogliamo soltanto placare  
la fame. Vogliamo crearla.**

**CI STATE A CUORE**

---

*Luca Cervo*

Ogni nostra pizza è abbinata  
con un olio biologico  
marchigiano o campano.

---

# indice

---

COPERTO € 2,50

**WAITING FOR**

|                                      |         |
|--------------------------------------|---------|
| <i>Patate fritte</i>                 | 1       |
| <i>Olive all'ascolana</i>            | 1,3,7,9 |
| <i>Frittatina di pasta</i>           | 1,3,7,9 |
| <i>Provoline affumicate impanate</i> | 1,3,7   |
| <i>Crocchè di patate</i>             | 1,3,7   |
| <i>Burrata pugliese</i>              | 7,      |
| <i>Crostini di pane</i>              | 1,4,7   |
| <i>Polpettine di manzo</i>           | 1,3,7,9 |
| <i>Prosciutto crudo</i>              | 1       |

**LE SIRENE**

|                      |     |
|----------------------|-----|
| <i>Montanarina</i>   | 1,7 |
| <i>Ciccio</i>        | 1,7 |
| <i>Guappo</i>        | 1,7 |
| <i>Cilentana 2.0</i> | 1,7 |
| <i>Rosario</i>       | 1,7 |

**IMPASTI + STESURE****PIZZE INTRAMONTABILI**

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| <i>Margherita</i>              | 1,7   |
| <i>Marinara</i>                | 1     |
| <i>Capricciosa</i>             | 1,7   |
| <i>Romanaccia</i>              | 1,7   |
| <i>Regale</i>                  | 1,7   |
| <i>Salerno-Reggio Calabria</i> | 1,7   |
| <i>Verdurosa</i>               | 1,7   |
| <i>Bufalina</i>                | 1,7   |
| <i>Napoli</i>                  | 1,4,7 |
| <i>Incendiaria</i>             | 1,7   |
| <i>Tirrenica</i>               | 1,4,7 |
| <i>Rossini</i>                 | 1,3,7 |
| <i>Tarall</i>                  | 1,7   |
| <i>Maya</i>                    | 1,7   |

**PIZZE AVANGUARDISTICHE**

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| <i>Quattro di stagione</i> | 1,7,8 |
| <i>Quasi Bolognese</i>     | 1,7,8 |
| <i>Andriese</i>            | 1,7   |
| <i>Napoli-Pianello 2.0</i> | 1,7   |
| <i>Via Lattea</i>          | 1,7   |
| <i>Demetra</i>             | 1,8   |
| <i>Viola</i>               | 1,2   |
| <i>Ciabuscola</i>          | 1,7,8 |
| <i>Ripiena</i>             | 1,7   |
| <i>Stinco di Santo</i>     | 1,7,9 |

**LA REDAZIONE**



Le frittiture sono **artigianali**: ogni pezzo è unico, manipolato con cura e passione.  
Sono tuffate in olio bollente, asciugate e pronte da gustare.

## FRITTO

✓ Patate fritte dippers con buccia (200 gr ca.) € 4,50

Olive all'ascolana artigianali (6 pz) € 6

Frittatina di pasta (130 gr ca.) € 3 al pz  
sugo e piselli, mozzarella e prosciutto cotto

Provoline affumicate impanate (25 gr ca. - 6 pz) € 5

Crocchè di patate con provola  
e ciauscolo del salumificio Re Norcino di San Ginesio (100 gr ca.) € 3 al pz

## NON FRITTO

Burrata pugliese e prosciutto crudo marchigiano  
del salumificio "Nerino Mezzaluna" di Fermo € 9,50

Crostini di pane artigianale con burro d'affioramento aromatizzato alle erbe,  
alici di Cetara e zeste di limone € 9,50

Polpettine di manzo scelto con stracotto di pomodoro San Marzano  
adagiate su letto di polenta € 8

Prosciutto crudo di maiale di razza Cinturello Marchigiano,  
allevato allo stato semi-brado  
del salumificio Re Norcino di San Ginesio  
tagliato a coltello servito con pizzette fritte (130 gr ca.) € 16



## LE PIZZE FRITTE

Disco di pasta a doppia cottura,  
fritto e al forno, a grammatura ridotta

Sono nato sulle coste delle sirene, quelle di Ulisse. Quelle che con il proprio canto ammaliavano i naviganti al fine di farli naufragare. Sono arrivato qui, a sette anni e l'unica sirena di cui ho memoria è quella che, ammaliante alla stessa maniera, richiama al porto le barche durante le nebbie. Il viaggio e il ritorno, il rischio e la salvezza. L'altrove e casa.

A questo penso quando immagino un sapore nuovo. Lo costruisco in modo che possa portare lontano o che possa far tornare a casa. Per questo abbiamo deciso di chiamare le nostre pizze fritte "Sirene". Perché il gusto può essere solo due cose: esperienza o ricordo.

*Luca Cervo*

**MONTANARINA** *impasto semi integrale* € 5

Piccolo disco di pasta con salsa di Pomodoro San Marzano Dop, basilico, pecorino stagionato dei Monti Sibillini dell'azienda Di Pietrantonio di Belforte in Chienti (MC)

**Da accompagnare con:** *Verdicchio Spumante Brut dell'azienda Podere Santa Lucia di Monte San Vito (AN)* • *Auer Helles*

**CICCIO** *impasto semi integrale* € 6

Piccolo disco di pasta con ricotta di bufala campana, provola affumicata, ciauscolo Igp del salumificio Re Norcino di San Ginesio (MC) e pepe nero

**Da accompagnare con:** *Verdicchio Spumante Brut dell'azienda Podere Santa Lucia di Monte San Vito (AN)*

• *Furiosa Belgian Strong Ale*

**GUAPPO** *impasto semi integrale* € 6

Piccolo disco di pasta con fiordilatte, Pomodoro San Marzano Dop, alici di Cetara (SA) e capperi di Sicilia

**Da accompagnare con:** *Verdicchio Spumante Brut dell'azienda Podere Santa Lucia di Monte San Vito (AN)*

• *Invidiosa Blanche*

**CILENTANA 2.0** *impasto semi integrale* € 7

Piccolo disco di pasta, stracotto di pomodoro San Marzano, con polpette di manzo scelto e cacioricotta di capra cilentana

**Da accompagnare con:** *Verdicchio Spumante Brut dell'azienda Podere Santa Lucia di Monte San Vito (AN)*

• *Indolente Ipa*

**ROSARIO** *impasto semi integrale* € 6

Piccolo disco di pasta con provola affumicata, friarielli saltati, ciauscolo Igp del salumificio Re Norcino di San Ginesio (MC) e pomodorini semi secchi del piennolo del Vesuvio

**Da accompagnare con:** *Verdicchio Spumante Brut dell'azienda Podere Santa Lucia di Monte San Vito (AN)*

• *Erotica Red Ale*



•  
I  
M  
P  
A  
S  
T  
I  
•

1

**IMPASTO  
SEMI  
INTEGRALE**

2

**LA  
SCROCCHIANTE  
MARCHIGIANA**

Acqua, lievito madre, farina e sale. La nostra pizza semi integrale è il frutto di un mix di grani italiani con abburattamenti differenti. Misceliamo farina di grano tenero tipo “0” e di tipo “2” ottenendo un impasto con un quantitativo maggiore di fibre e minerali. Lasciamo maturare le nostre pagnottelle più di 24 ore per garantirvi gusto, fragranza e leggerezza.

L’altissima idratazione (80%), la lunga lievitazione naturale, lo speciale blend di farine marchigiane, rende questo impasto straordinariamente leggero e croccante all’esterno ma con un cuore morbido.

Il profumo di crosta di pane e i sapori unici di questo impasto speciale inebriano il vostro palato.

## STESURE

**SOLO PER  
IMPASTO  
SEMI INTEGRALE**

a



### A RUOTA DI CARRO

La pizza a ruota di carro o, in napoletano, “*rota ‘e carretta*” è una pizza fuori dal piatto, lavorata a mano, stesa sottile con poco cornicione.

b



### MORBIDA

La nostra pizza di sempre, con un cornicione generoso e una pasta sottilissima, stesa con l’ausilio delle mani. La grammatura più abbondante rispetto alla ruota di carro e la cottura a temperature elevate rendono questa pizza particolarmente soffice e ariosa.

•  
IN  
TRA  
MON  
TA  
BI  
LI  
•

## **PIZZE INTRAMONTABILI**

Per la tua pizza intramontabile scegli il formato che preferisci: tonda o al metro con impasto semi integrale fatto esclusivamente con farine italiane selezionate.



morbida ruota di carro metro

## MARGHERITA

€ 8 € 10 € 24

Pomodoro San Marzano Dop Gustarosso, fiordilatte campano, spolverata di Grana Padano Dop 12 mesi e basilico

**Olio di servizio:** *Olio extra vergine di oliva biologico Frà Bernardo, monocultivar ascolana - Conventino di Monteciccardo (PU)*

**Da accompagnare con:** *Cardoviola dell'azienda Il Conventino di Monteciccardo (PU) • Auer Helles*

## ✓ MARINARA

€ 5 € 7 € 15

Pomodoro San Marzano Dop Gustarosso, polvere di aglio nero di Voghiera Dop (FE) e origano siciliano

**Olio di servizio:** *Olio extra vergine di oliva biologico Sopraffino di Ceraso, monocultivar pisciottana - Azienda Agricola Alberta Iannicelli di Ceraso (SA)*

**Da accompagnare con:** *Verdicchio Spumante Brut dell'azienda Podere Santa Lucia di Monte San Vito (AN)*  
• *Indolente Ipa*

## CAPRICCIOSA

€ 12 € 14 € 36

Pomodoro San Marzano Dop Gustarosso, fiordilatte campano, spicchi di carciofo grigliati, funghi cardoncelli spadellati, culatta di maiale cotta del salumificio Branchi di Felino (PR) e olive leccino

**Olio di servizio:** *Olio extra vergine biologico Itran's, monocultivar Itrana - Madonna dell'olivo di Serre (SA)*

**Da accompagnare con:** *Cardoviola dell'azienda Il Conventino di Monteciccardo (PU) • Furiosa Belgian Strong Ale*

## ROMANACCIA

€ 10 € 12 € 30

Fiordilatte campano, goletta marchigiana croccante, pecorino stagionato dei Monti Sibillini dell'azienda Di Pietrantonio di Belforte in Chienti (MC) e pepe nero

**Olio di servizio:** *Olio extra vergine di oliva biologico Frà Bernardo, monocultivar ascolana - Conventino di Monteciccardo (PU)*

**Da accompagnare con:** *Verdicchio Spumante Brut dell'azienda Podere Santa Lucia di Monte San Vito (AN)*  
• *Furiosa Belgian Strong Ale*

morbida ruota di carro metro

## REGALE

€ 10 € 12 € 30

Provola affumicata, funghi cardoncelli spadellati, salsiccia e gocce di prezzemolo

**Olio di servizio:** *Olio extra vergine di oliva biologico Sopraffino di Ceraso, monocultivar pisciottana - Azienda Agricola Alberta Iannicelli di Ceraso (SA)*

**Da accompagnare con:** *Verdicchio "Pellegrino" dell'azienda Podere Santa Lucia di Monte San Vito (AN)*

- *Furiosa Belgian Strong Ale*

## SALERNO-REGGIO CALABRIA

€ 12 € 14 € 36

Mozzarella di bufala campana, friarielli saltati, salsiccia, pomodorini semi secchi del piennolo del Vesuvio e 'nduja di Spilinga (VV)

**Olio di servizio:** *Olio extra vergine biologico Itran's, monocultivar Itrana - Madonna dell'olivo di Serre (SA)*

**Da accompagnare con:** *Cardoviola dell'azienda Il Conventino di Monteciccardo (PU)* • *Furiosa Belgian Strong Ale*

## VERDUROSA

€ 9 € 11 € 18

Fiordilatte campano e verdure di stagione

**Olio di servizio:** *Olio extra vergine di oliva Frà Pasquale, monocultivar Raggiola - Conventino di Monteciccardo (PU)*

**Da accompagnare con:** *Coda di volpe "MareChiaro" dell'azienda Vigne Storte di Guardia Sanframondi (BN)*

- *Invidiosa Blanche*

## BUFALINA

€ 10 € 12 € 30

Pomodoro San Marzano Dop Gustarosso, mozzarella di bufala campana fuori forno del caseificio La Delizia (CE) e foglie di basilico

**Olio di servizio:** *Olio extra vergine di oliva biologico Frà Bernardo, monocultivar ascolana - Conventino di Monteciccardo (PU)*

**Da accompagnare con:** *Coda di volpe "MareChiaro" dell'azienda Vigne Storte di Guardia Sanframondi (BN)*

- *Invidiosa Blanche*

morbida ruota di carro metro

## NAPOLI

€ 10 € 12 € 30

Pomodoro San Marzano Dop Gustarosso, fiordilatte campano, filetti di alici di Cetara (SA), capperi e origano di Sicilia

**Olio di servizio:** *Olio extra vergine biologico Itran's, monocultivar Itrana - Madonna dell'olivo di Serre (SA)*

**Da accompagnare con:** *Cardoviola dell'azienda Il Conventino di Monteciccardo (PU) • Auer Helles*

## INCENDIARIA

€ 10 € 12 € 30

Pomodoro San Marzano Dop Gustarosso, fiordilatte campano, salame piccante artigianale dell'azienda Benedetto di Campo Calabro (RC) e 'nduja di Spilinga (VV)

**Olio di servizio:** *Olio extra vergine di oliva biologico Frà Bernardo, monocultivar ascolana - Conventino di Monteciccardo (PU)*

**Da accompagnare con:** *Cardoviola dell'azienda Il Conventino di Monteciccardo (PU) • Indolente Ipa*

## TIRRENICA

€ 10 € 12 € 30

Pomodoro San Marzano Dop Gustarosso, fiordilatte, cipolla stracotta nel Sangiovese dei Colli Pesaresi, filetti di tonno sott'olio di Cerata (SA) e salsa al prezzemolo

**Olio di servizio:** *Olio extra vergine di oliva Frà Pasquale, monocultivar Raggiola - Conventino di Monteciccardo (PU)*

**Da accompagnare con:** *Cardoviola dell'azienda Il Conventino di Monteciccardo (PU) • Erotica Red Ale*

morbida ruota di carro metro

## ROSSINI

€ 9

€ 11

€ 27

Pomodoro San Marzano Dop Gustarosso, fiordilatte campano, uova sode bio e maionese

**Olio di servizio:** *Olio extra vergine di oliva biologico Sopraffino di Ceraso, monocultivar pisciottana - Azienda Agricola Alberta Iannicelli di Ceraso (SA)*

**Da accompagnare con:** *Alto Adige Doc del Lago di Caldaro Schiava di St. Pauls • Indolente Ipa*

## TARÀLL

€ 10

€ 12

€ 30

Provola affumicata, goletta marchigiana croccante, pomodorini semi secchi del piennolo del Vesuvio, taralli napoletani sbriciolati e polvere di menta

**Olio di servizio:** *Olio extra vergine di oliva biologico Frà Bernardo, monocultivar ascolana - Conventino di Monteciccardo (PU)*

**Da accompagnare con:** *Cardoviola dell'azienda Il Conventino di Monteciccardo (PU) • Furiosa Belgian Strong Ale*

## MAYA

€ 10

€ 12

€ 30

Panna 100% di latte italiano aromatizzata con noce moscata e pepe, fiordilatte campano, culatta di maiale cotta del salumificio "Branchi di Felino (PR), chips di mais

**Olio di servizio:** *Olio extra vergine di oliva Frà Pasquale, monocultivar Raggiola - Conventino di Monteciccardo (PU)*

**Da accompagnare con:** *Verdicchio Spumante Brut dell'azienda Podere Santa Lucia di Monte San Vito (AN)*

• *Furiosa Belgian Strong Ale*

•  
A  
VAN  
GUAR  
DI  
STI  
CHE  
•



## **ZIAADALAB**

La vecchia zia Ada è anche laboratorio creativo, di sperimentazione e provocazione in cui si intrecciano tradizione e innovazione. Questa sezione vuole offrire all'ospite una esperienza nuova per il palato, su impasti differenti.



## **QUATTRO DI STAGIONE** *impasto semi integrale*

€ 13

**BASE** Fiordilatte campano

**I SPICCHIO** Dadolata di zucca e goletta marchigiana croccante

**II SPICCHIO** Radicchio, provola affumicata e pinoli tostati

**III SPICCHIO** Funghi cardoncelli spadellati e culatta di maiale dell'azienda Branchi di Felino (PR)

**IV SPICCHIO** Friarielli spadellati, salsiccia e pomodorini semi secchi del piennolo del Vesuvio

**Olio di servizio:** *Olio extra vergine biologico Itran's, monocultivar Itrana - Madonna dell'olivo di Serre (SA)*

**Da accompagnare con:** *Marche Rosato IGT dell'azienda Podere Santa Lucia di Monte San Vito (AN)*

- *Erotica Red Ale*

## **QUASI BOLOGNESE** *impasto scrocchiante*

€ 14

Mortadella Bologna Igp, stracciatella pugliese, pesto e granella di pistacchio verde siciliano

**Olio di servizio:** *Olio extra vergine biologico Itran's, monocultivar Itrana - Madonna dell'olivo di Serre (SA)*

**Da accompagnare con:** *Verdicchio Spumante Brut dell'azienda Podere Santa Lucia di Monte San Vito (AN)*

- *Furiosa Belgian Strong Ale*

## **ANDRIESE** *impasto scrocchiante*

€ 14

Burrata pugliese, prosciutto marchigiano dei Monti Sibillini, pomodorini vesuviani e basilico

**Olio di servizio:** *Olio extra vergine di oliva biologico Frà Bernardo, monocultivar ascolana - Conventino di Monteccardo (PU)*

**Da accompagnare con:** *Verdicchio Spumante Brut dell'azienda Podere Santa Lucia di Monte San Vito (AN)*

- *Auer Helles*

## **NAPOLI - PIANELLO 2.0** *impasto scrocchiante*

€ 19

Mozzarella di bufala campana, tartare di manzo razza marchigiana, funghi cardoncelli spadellati e tartufo nero grattugiato dell'azienda La Cerca di Pianello di Cagli (PU)

**Olio di servizio:** *Olio extra vergine di oliva Frà Pasquale, monocultivar Raggiola - Conventino di Monteciccardo (PU)*

**Da accompagnare con:** *Rosso Piceno Doc Le Grotte sul mare di Cariminucci • Furiosa Belgian Strong Ale*

## **VIA LATTEA** *impasto semi integrale*

€ 12

**UNA 4 FORMAGGI CON 4 CONSISTENZE**

Fiordilatte campano, crema di blu di bufala, Casciotta d'Urbino Dop, cialda di pecorino dei Monti Sibillini, polvere di prosciutto crudo e miele invecchiato in botti di rovere "Il Carato"

**Olio di servizio:** *Olio extra vergine di oliva biologico Sopraffino di Ceraso, monocultivar pisciottana - Azienda Agricola Alberta Iannicelli di Ceraso (SA)*

**Da accompagnare con:** *Verdicchio Spumante Brut dell'azienda Podere Santa Lucia di Monte San Vito (AN)*  
• *Strong Ale*

## ✓ **DEMETRA** *impasto scrocchiante*

€ 11

Crema di zucca, funghi cardoncelli spadellati, cipolla stracotta nel Sangiovese dei Colli Pesaresi e granella di nocciole di Giffoni (SA)

**Olio di servizio:** *Olio extra vergine di oliva Frà Pasquale, monocultivar Raggiola - Conventino di Monteciccardo (PU)*

**Da accompagnare con:** *Cardoviola dell'azienda Il Conventino di Monteciccardo (PU) • Erotica Red Ale*

## **VIOLA** *impasto scrocchiante*

€ 19

Chiffonade di finocchi aromatizzati all'arancia, tartare di gambero viola del Mediterraneo e polvere di olive leccino

**Olio di servizio:** *Olio extra vergine di oliva Frà Pasquale, monocoltivar Raggiola - Conventino di Monteciccardo (PU)*

**Da accompagnare con:** *Coda di volpe "MareChiaro" dell'azienda Vigne Storte di Guardia Sanframondi (BN)*

- *Invidiosa Blanche*

## **CIABUSCOLA** *impasto scrocchiante*

€ 12

Crema di zucca, tartare di ciauscolo Igp del salumificio Re Norcino, petali di Casciotta d'Urbino Dop e granella di nocciole di Giffoni (SA)

**Olio di servizio:** *Olio extra vergine biologico Itranò, monocoltivar Itrana - Madonna dell'olivo di Serre (SA)*

**Da accompagnare con:** *Verdicchio Spumante Brut dell'azienda Podere Santa Lucia di Monte San Vito (AN)*

- *Erotica Red Ale*

## **RIPIENA** *impasto semi integrale*

€ 15

Bordo ripieno di ricotta, provola affumicata, dadolata di zucca, stracciatella, goletta marchigiana croccante e tartufo nero dell'azienda La Cerca di Pianello di Cagli (PU)

**Olio di servizio:** *Olio extra vergine biologico Itranò, monocoltivar Itrana - Madonna dell'olivo di Serre (SA)*

**Da accompagnare con:** *Marche Rosato IGT dell'azienda Podere Santa Lucia di Monte San Vito (AN)*

- *Erotica Red Ale*

## **STINCO DI SANTO** *impasto scrocchiante*

€ 15

Fonduta di Casciotta d'Urbino Dop, stinco di maiale brasato alla birra Ipa "Indolente", chips di patate e salsa di paccasassi del Conero

**Olio di servizio:** *Olio extra vergine di oliva Frà Pasquale, monocoltivar Raggiola - Conventino di Monteciccardo (PU)*

**Da accompagnare con:** *Lacrima di Morro d'Alba Doc Bio dell'azienda Podere Santa Lucia di Monte San Vito (AN)*

- *Indolente Ipa*



•  
allergeni  
•

## Elenco degli allergeni

Come Allegato 2 al Reg. CE 1169/2011

**A seguire gli allergeni riconosciuti dal Reg. CE 1169/2011 presenti nelle preparazioni:**

1. *Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati*
2. *Crostacei e prodotti a base di crostacei*
3. *Uova e prodotti a base di uova*
4. *Pesce e prodotti a base di pesce*
5. *Arachidi e prodotti a base di arachidi*
6. *Soia e prodotti a base di soia*
7. *Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)*
8. *Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o del Queensland e i loro prodotti)*
9. *Sedano e prodotti a base di sedano*
10. *Senape e prodotti a base di senape*
11. *Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo*
12. *Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di SO<sub>2</sub>*
13. *Lupini e prodotti a base di lupini*
14. *Molluschi e prodotti a base di molluschi*

**Gentile Cliente**, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni al nostro personale, o richiedi l'apposito registro informativo degli allergeni. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.



**Creative & Art Director**

Luca Cervo

**Selezione fotografica**

Giacomo Giardinieri

**Grafica**

Lucia Falcinelli

**Testi**

Ada Birri Alunno

**La Redazione**

