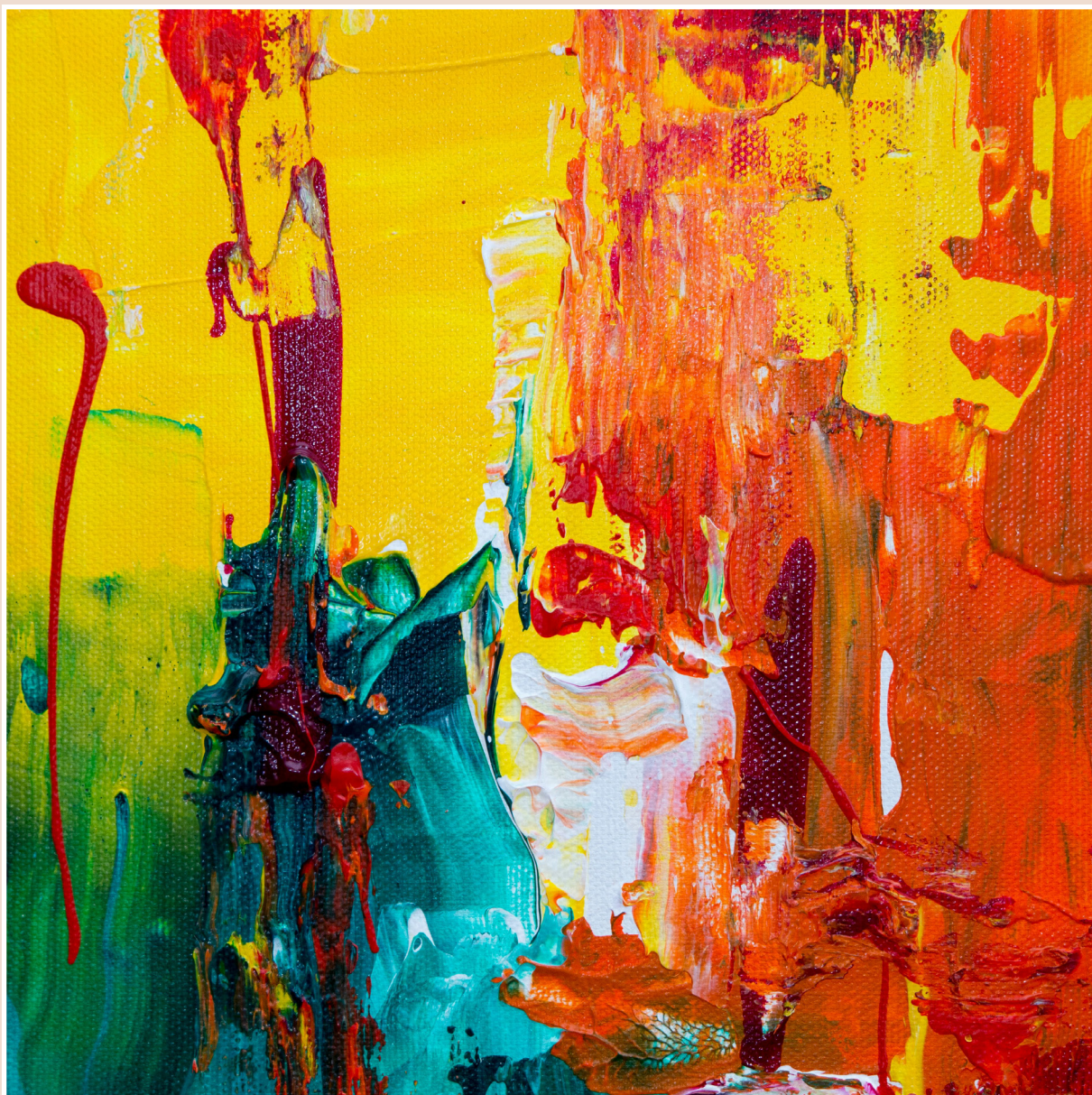


DVZA

MENÙ **PRIMAVERA / ESTATE**



CI STATE A CUORE



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 !lo
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

I M P A S T I

1

IMPASTO SEMI INTEGRALE

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.

2

LA SCROCCHIANTE MARCHIGIANA

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 inebrieranno il vostro palato.

3

IMPASTO GLUTEN FREE

Una sapiente miscela di farine di mais, riso, sorgo e amidi, come fecola di patate, farina di tapioca, amido di mais e l'altissima idratazione (80%), oltre alla lunga lievitazione naturale (24 ore), rendono questo speciale blend indistinguibile da un impasto classico con glutine.

STE SU RE



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.



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.

WAIT ING FOR

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



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

Fiori di zucca ripieni di ricotta e provola (65 gr ca.) € 2,5 al pz

Olive all'ascolana artigianali (6 pz) € 6

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

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

Crocchè di patate con provola (100 gr ca.) € 3 al pz

Frittelle di alga (15 gr ca. - 8 pz) ♻ € 5

SI RE NE

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)

🍷🍷 *Verdicchio Spumante Brut, Az. 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

🍷🍷 *Verdicchio Spumante Brut, Az. 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

🍷🍷 *Verdicchio Spumante Brut, Az. Podere Santa Lucia di Monte San Vito (AN) • Invidiosa Blanche*

TERESA *impasto semi integrale*

€ 6

Piccolo disco di pasta con stracciatella di bufala, prosciutto crudo marchigiano e rucola

🍷🍷 *Verdicchio Spumante Brut, Az. Podere Santa Lucia di Monte San Vito (AN) • Furiosa Belgian Strong Ale*

DON ERSILIO *impasto semi integrale*

€ 6

Piccolo disco di pasta con riduzione di Pomodoro San Marzano Dop, mozzarella di bufala campana Dop, melanzana frita e cialda di parmigiano

🍷🍷 *Verdicchio Spumante Brut, Az. Podere Santa Lucia di Monte San Vito (AN) • Erotica Red Ale*

	morbida	ruota di carro	gluten free
MARGHERITA (1, 7)	€ 8	€ 10	€ 11
<p>Pomodoro San Marzano Dop Gustarosso, fiordilatte campano, spolverata di Grana Padano Dop 12 mesi e basilico</p> <p> <i>Olio extra vergine di oliva biologico Frà Bernardo, monocultivar ascolana - Conventino di Monteciccardo (PU)</i></p> <p> <i>Coda di volpe "MareChiaro", A.z. Vigne Storte di Guardia Sanframondi (BN) • Auer Helles</i></p>			
MARINARA (1) 	€ 5	€ 7	€ 8
<p>Pomodoro San Marzano Dop Gustarosso, polvere di aglio nero di Voghiera Dop (FE) e origano siciliano</p> <p> <i>Olio extra vergine di oliva biologico Sopraffino di Ceraso, monocultivar pisciottana</i></p> <p><i>Azienda agricola Alberta Iannicelli di Ceraso (SA)</i></p> <p> <i>Verdicchio Spumante Brut, A.z. Podere Santa Lucia di Monte San Vito (AN) • Indolente Ipa</i></p>			
CAPRICCIOSA (1, 7)	€ 12	€ 14	€ 15
<p>Pomodoro San Marzano Dop Gustarosso, fiordilatte campano, spicchi di carciofo grigliati, funghi champignon spadellati, culatta di maiale cotta del salumificio Branchi di Felino (PR) e olive leccino</p> <p> <i>Olio extra vergine biologico Itran's, monocultivar Itrana - Madonna dell'olivo di Serre (SA)</i></p> <p> <i>Cardoviola, A.z. Il Conventino di Monteciccardo (PU) • Furiosa Belgian Strong Ale</i></p>			
VERDUROSA (1, 7)	€ 10	€ 12	€ 13
<p>Fiordilatte campano e verdure di stagione piastrate</p> <p> <i>Olio extra vergine di oliva Frà Pasquale, monocultivar Raggiola - Conventino di Monteciccardo (PU)</i></p> <p> <i>Coda di volpe "MareChiaro", A.z. Vigne Storte di Guardia Sanframondi (BN) • Invidiosa Blanche</i></p>			
SALERNO-REGGIO CALABRIA (1, 7)	€ 12	€ 14	€ 15
<p>Mozzarella di bufala campana Dop, friarielli saltati, salsiccia, pomodorini semi secchi del piennolo del Vesuvio e 'nduja di Spilinga (VV)</p> <p> <i>Olio extra vergine biologico Itran's, monocultivar Itrana - Madonna dell'olivo di Serre (SA)</i></p> <p> <i>Aglianico "Panacea", A.z. Vigne Storte di Guardia Sanframondi (BN) • Furiosa Belgian Strong Ale</i></p>			
INCENDIARIA (1, 7)	€ 10	€ 12	€ 13
<p>Pomodoro San Marzano Dop Gustarosso, fiordilatte campano, salame piccante artigianale dell'azienda Benedetto di Campo Calabro (RC) e 'nduja di Spilinga (VV)</p> <p> <i>Olio extra vergine di oliva biologico Frà Bernardo, monocultivar ascolana - Conventino di Monteciccardo (PU)</i></p> <p> <i>Aglianico "Panacea", A.z. Vigne Storte di Guardia Sanframondi (BN) • Indolente Ipa</i></p>			
ZUCCHINGRATTATA (1, 7)	€ 10	€ 12	€ 13
<p>Fiordilatte campano, zucchine, provola affumicata e pangrattato aromatizzato all'aglio nero di Voghiera Dop (FE) e origano siciliano</p> <p> <i>Olio extra vergine di oliva biologico Sopraffino di Ceraso, monocultivar pisciottana</i></p> <p><i>Azienda agricola Alberta Iannicelli di Ceraso (SA)</i></p> <p> <i>Sangiovese spumante brut "Bolla Rosa", A.z. Il Conventino di Monteciccardo (PU) • Auer Helles</i></p>			

	morbida	ruota di carro	gluten free
ROCKET (1, 7, 8)	€ 12	€ 14	€ 15
Fiordilatte campano, rucola fresca, stracciata pugliese, pomodorini vesuviani confit e prosciutto crudo marchigiano e granella di nocciole di Giffoni (SA)			
 <i>Olio extra vergine di oliva biologico Sopraffino di Ceraso, monocultivar pisciottana Azienda agricola Alberta Iannicelli di Ceraso (SA)</i>			
 <i>Sangiovese spumante brut "Bolla Rosa", Az. Agricola Il Conventino di Monteciccardo (PU) • Auer Helles</i>			
	€ 10	€ 12	€ 13
BUFALINA (1, 7)			
Pomodoro San Marzano Dop Gustarosso, mozzarella di bufala campana Dop fuori forno e foglie di basilico			
 <i>Olio extra vergine di oliva biologico Frà Bernardo, monocultivar ascolana - Conventino di Monteciccardo (PU)</i>			
 <i>Coda di volpe "MareChiaro", Az. Vigne Storte di Guardia Sanframondi (BN) • Invidiosa Blanche</i>			
	€ 10	€ 12	€ 13
NAPOLI (1, 4, 7)			
Pomodoro San Marzano Dop Gustarosso, fiordilatte campano, filetti di alici di Cetara (SA), capperi e origano di Sicilia			
 <i>Olio extra vergine biologico Itran's, monocultivar Itrana - Madonna dell'olivo di Serre (SA)</i>			
 <i>Marche Rosato IGT, Az. Podere Santa Lucia di Monte San Vito (AN) • Auer Helles</i>			
	€ 13	€ 15	€ 16
GAMBARELLI KINGDOM (1, 2, 7)			
Pesto di basilico artigianale, code di mazzancolle, pomodorini vesuviani, zucchine marinate e mozzarella di bufala fuori forno			
 <i>Olio extra vergine di oliva Frà Pasquale, monocultivar Raggiola - Conventino di Monteciccardo (PU)</i>			
 <i>Verdicchio Spumante Brut, Az. Podere Santa Lucia di Monte San Vito (AN) • Auer Helles</i>			
	€ 10	€ 12	€ 13
ROMANACCIA (1, 7)			
Fiordilatte campano, goletta marchigiana croccante, pecorino stagionato dei Monti Sibillini dell'azienda Di Pietrantonio di Belforte in Chienti (MC) e pepe nero			
 <i>Olio extra vergine di oliva biologico Frà Bernardo, monocultivar ascolana - Conventino di Monteciccardo (PU)</i>			
 <i>Verdicchio "Pellegrino", Az. Podere Santa Lucia di Monte San Vito (AN) • Furiosa Belgian Strong Ale</i>			
	€ 10	€ 12	€ 13
TIRRENICA (1, 4, 7)			
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			
 <i>Olio extra vergine biologico Itran's, monocultivar Itrana - Madonna dell'olivo di Serre (SA)</i>			
 <i>Marche Rosato IGT, Az. Podere Santa Lucia di Monte San Vito (AN) • Erotica Red Ale</i>			
	€ 9	€ 11	€ 12
ROSSINI (1, 3, 7)			
Pomodoro San Marzano Dop Gustarosso, fiordilatte campano, uova sode bio e maionese			
 <i>Olio extra vergine di oliva biologico Sopraffino di Ceraso, monocultivar pisciottana Azienda agricola Alberta Iannicelli di Ceraso (SA)</i>			
 <i>Coda di volpe "MareChiaro", Az. Vigne Storte di Guardia Sanframondi (BN) • Invidiosa Blanche</i>			

QUASI BOLOGNESE *impasto scrocchiante (1, 7, 8)* € 14 € 17

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

 *Olio extra vergine biologico Itran's, monocultivar Itrana - Madonna dell'olivo di Serre (SA)*  *Verdicchio Spumante Brut, Az. Podere Santa Lucia di Monte San Vito (AN) • Auer Helles***QUATTRO DI STAGIONE** *impasto semi integrale (1, 7)* € 13 € 16**BASE** Pomodoro San Marzano Dop Gustarosso e fiordilatte campano**I SPICCHIO** Rucola, pomodorini vesuviani confit e scaglie di grana padano 12 mesi**II SPICCHIO** Melanzane a funghetto e provola affumicata campana**III SPICCHIO** Funghi champignon e cotto dell'Azienda Branchi di Felino (PR)**IV SPICCHIO** Peperoni sfilettati e grigliati con olive, capperi e salsiccia *Olio extra vergine biologico Itran's, monocultivar Itrana - Madonna dell'olivo di Serre (SA)*  *Marche Rosato IGT, Az. Podere Santa Lucia di Monte San Vito (AN) • Erotica Red Ale***ANDRIESE** *impasto scrocchiante (1, 7)* € 14 € 17

Burrata pugliese di Andria, prosciutto marchigiano dei Monti Sibillini, pomodori semi secchi e basilico

 *Olio extra vergine biologico Itran's, monocultivar Itrana - Madonna dell'olivo di Serre (SA)*  *Verdicchio Spumante Brut, Az. Podere Santa Lucia di Monte San Vito (AN) • Auer Helles***SCIURILLA** *impasto scrocchiante (1, 3, 4, 7)* € 14 € 17

Provola affumicata campana, mousse di ricotta con zeste di limone, fiori di zucca pastellati e filetti di alici di Cetara (SA) e menta liquida

 *Olio extra vergine biologico Itran's, monocultivar Itrana - Madonna dell'olivo di Serre (SA)*  *Verdicchio Spumante Brut, Az. Podere Santa Lucia di Monte San Vito (AN) • Auer Helle***POMO D'AMORE** *impasto semi integrale (1, 7)* € 13 € 16

Pomodoro San Marzano Dop Gustarosso, stracciatella pugliese, chips di melanzane lunghe, foglioline di mentuccia romana e bordo ripieno di ricotta

 *Olio extra vergine di oliva biologico Frà Bernardo, monocultivar ascolana - Conventino di Monteccardo (PU)*  *Verdicchio Spumante Brut, Az. Podere Santa Lucia di Monte San Vito (AN) • Invidiosa Blanche*

GAIA *impasto scrocchiante (1)* ④ € 14 € 17

Melanzane a funghetto, mozzarella di riso, panna montata salata al basilico e pinoli tostati

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

🍷🍷 *Aglianico "Panacea", A.z. Vigne Storte di Guardia Sanframondi (BN) • Erotica Red Ale*

MARCHIGIANA A NAPOLI *impasto scrocchiante (1, 7)* € 18 € 21

Melanzane a funghetto, stracciatella, tartare di manzo di razza marchigiana condita con capperi e basilico liquido

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

🍷🍷 *Verdicchio Spumante Brut, A.z. Podere Santa Lucia di Monte San Vito (AN) • Erotica Red Ale*

GLÒ GGLÒ *impasto scrocchiante (1, 7, 8)* € 16 € 19

Pesto di rucola, mozzarella di bufala campana Dop, fesa di tacchino porchettata, pomodorini confit e scaglie di pecorino marchigiano dei monti Sibillini

🍷 *Olio extra vergine di oliva biologico Sopra"no di Ceraso, monocultivar pisciottana*

Azienda agricola Alberta Iannicelli di Ceraso (SA)

🍷🍷 *Verdicchio Spumante Brut, A.z. Podere Santa Lucia di Monte San Vito (AN) • Invidiosa Blanche*

REGINA RICCIA *impasto scrocchiante (1, 4, 8)* € 19 € 22

Pesto di basilico artigianale, peperoni campani sfilettati e grigliati conditi con capperi e olive, fragole marinate con aceto balsamico di Modena IGP, tartare di ricciola e pinoli tostati

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

🍷🍷 *Sangiovese spumante brut "Bolla Rosa", A.z. Il Conventino di Monteciccardo (PU) • Invidiosa Blanche*

GAMBERO VIOLA *impasto scrocchiante (1, 2, 7, 11)* € 19 € 22

Stracciatella, zucchine marinate, tartare di gambero viola di Mazara del Vallo (TP), susine fresche e semi di chia

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

🍷🍷 *Aglianico "Panacea", A.z. Vigne Storte di Guardia Sanframondi (BN) • Erotica Red Ale*

POLPAMI *impasto scrocchiante (1, 4, 7, 9, 14)* € 20 € 23

Stracciatella al limone e nero di seppia, tentacoli di polipo, riccioli di sedano e paprica affumicata

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

🍷🍷 *Verdicchio Spumante Brut, A.z. Podere Santa Lucia di Monte San Vito (AN) • Furiosa Belgian Strong Ale*