

FOR ENGLISH
CLICK HERE



MENU



Pizza
Do.C.
Da Donatello

Il nostro impasto

Ingredienti dell'impasto:

Grano spezzettato e maltato e farina di tipo "0" 100 % italiana con lievitazione di circa 48 ore. Olio extravergine d'oliva, lievito di birra, acqua, sale.

Impasti alternativi

Impasto senza glutine, non consigliato per i celiaci.

Periodicamente ci piace sperimentare, creare e usare una grande varietà di impasti ottenuti dalla lavorazione di farine alternative come ad esempio:

Kamut, Canapa, Cereali, Grani Antichi, Amaranto, Zucca, Farro, Ortica, Alga Spirulina, Integrale, Grano Arso, Mais, Senatore Cappelli, Tritordeum, Curcuma, Riso Venere, Riso Artemide.

La presenza di ***impasti alternativi*** varia ciclicamente e ***secondo disponibilità***, perciò non esitare a chiederci quale di queste sia disponibile!

PER IMPASTO ALTERNATIVO +2€

La nostra filosofia

**“CHI LAVORA CON LE SUE MANI È
UN LAVORATORE. CHI LAVORA
CON LE SUE MANI E LA SUA TESTA
È UN ARTIGIANO. CHI LAVORA
CON LE SUE MANI E LA SUA TESTA
ED IL SUO CUORE È UN ARTISTA.”**

SAN FRANCESCO D'ASSISI

Venire nella nostra pizzeria non significa solo mangiare una pizza; è un'esperienza che coinvolge tutti i sensi. Sentirai il profumo della pizza cotta al calore della brace, il sapore degli ingredienti freschi e pregiati, guarderai i colori e il colpo d'occhio dei nostri prodotti, vivrai l'atmosfera confortevole e moderna della nostra sala.

Ricerchiamo per la nostra pizza solo i migliori ingredienti di qualità, 100% Made in Italy.

Tutto è cominciato circa 30 anni fa dal desiderio di creare una piccola opera d'arte, espressione d'amore per la cucina ed esperienza dei sensi, da offrire a te.

Buon appetito!

Donatello Cordella

Indice

VINI

Pagina 6

BIRRE

Pagina 12

ACQUA E BEVANDE

Pagina 20

PIZZA DEL GIORNO

Pagina 21

ANTIPASTI

Pagina 22

PIZZE GOURMET

Pagina 25

PIZZE VEGANE

Pagina 26

PIZZE CLASSICHE

Pagina 27

PIZZE BIANCHE

Pagina 30

I SECONDI

Pagina 31

DOLCI

Pagina 33

AMARI E DISTILLATI

Pagina 34





VINI

Vini Rossi



CANTALUPI

14 €

PRIMITIVO | CANTINA CONTI ZECCA | 14 %

Ideale in abbinamento con piatti robusti della cucina mediterranea, come pasta al forno, carni rosse e formaggi stagionati.



CANTALUPI

14 €

NEGROAMARO | CANTINA CONTI ZECCA | 14%

ABBINAMENTI: Carne alla griglia, arrosti, selvaggina, formaggi stagionati.



CANTALUPI

7 €

PRIMITIVO 37,5 CL | CANTINA CONTI ZECCA | 14%



ESTASI

27€

PRIMITIVO BIO | CANTINA INCANTALUPI | 14%

ABBINAMENTI: Carni rosse, formaggi stagionati, zuppe e selvaggina.



MYRON

20 €

PRIMITIVO BIO | MASSERIA INCANTALUPI | 13%

ABBINAMENTI: Carni rosse, salumi, selvaggina e formaggi stagionati.



PSICHE

18 €

PRIMITIVO BIO | MASSERIA INCANTALUPI | 13,5%

Carni rosse, formaggi stagionati, zuppe e selvaggina.



SILENO

18 €

NEGROAMARO BIO | MASSERIA INCANTALUPI | 13,5 %

ABBINAMENTI: Arrostiti di carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati e salumi.



CALICE DI VINO

4 €

Vini Rosati



CANTALUPI

14€

NEGROAMARO E MALVASIA NERA

CANTINA CONTI ZECCA | 13%

ABBINAMENTI: Antipasti leggeri, pesce e carni bianche



FIVE ROSES

26 €

NEGROAMARO E MALVASIA

CANTINA LEONE DE CASTRIS | 13%

ABBINAMENTI: Pesce cotto e crudo, carni bianche, o come aperitivo.



GIROFLE

20 €

NEGROAMARO

CANTINA SEVERINO GAROFANO | 13,5%

ABBINAMENTI: Frutti di mare, pesce alla griglia o zuppe di pesce saporite.



HYPNOS

18 €

NEGROAMARO BIO | MASSERIA INCANTALUPI | 13%

ABBINAMENTI: Pesce, antipasti, primi piatti delicati, frutti di mare e carni bianche.



MIE'RE

22 €

NEGROAMARO & MALVASIA NERA | MICHELE

CALÒ & FIGLI | 13,5 % | 22 €

ABBINAMENTI: Carne, formaggi a pasta fresca, pecorini non stagionati.

CALICE DI VINO

4€



Vini Bianchi e Bollicine



ARMONIA

18 €

FIANO BIO | MASSERIA INCANTALUPI | 13%

ABBINAMENTI: ideale come aperitivo, carni bianche, piatti di pesce, crostacei, ricci di mare, ostriche.



CANTALUPI

14 €

CHARDONNAY | CANTINA CONTI ZECCA | 13 %

ABBINAMENTI: Bocconcini di pollo, Salmone affumicato, Calamari al forno, filetti di merluzzo, pesce alla griglia, zuppe.



CANTELE

14 €

CHARDONNAY | CANTINA CANTELE | 13 %

ABBINAMENTI: Pesce in cotture saporite, verdure, carne bianca, formaggi, fritture, funghi.



MJE'RE

22 €

VERDECA & CHARDONNAY |

CANTINA MICHELE CALÒ & FIGLI | 13 %

ABBINAMENTI: Crostacei e cucina marinara, primi piatti mediterranei saporiti.



VERDECA

18 €

VERDECA | CANTINA TERRE CARSICHE | 12 %

ABBINAMENTI: Con le sue note agrumate è ideale per accompagnare piatti di pesce e di mare.

*Pizza
DeC*
Da Donatello





TERESAMANARA

30 €

CHARDONNAY | CANTINA CANTELE | 13 %
ABBINAMENTI: Antipasti, pesce, zuppe e
crostacei, carni bianche e formaggi freschi.



PROSECCO CLASSICO

10 €

VINO SPUMANTE EXTRADRY MILLESIMATO
CANTINA CA' ERNESTO | 11,5%
ABBINAMENTI: Pesce, fritture, dolci al
cucchiaino.



CUVE'E EXTRA DRY

18 €

UVE BIANCHE | CANTINA PELLEDOCA | 11%
ABBINAMENTI: Il prosecco è il protagonista
ideale dell'aperitivo, magari accompagnato a
finger food non troppo pesanti ed elaborati.



PORTA MONTICANO

20 €

ZARDETTO | GLERA | CANTINA PELLEDOCA | 11,5%
ABBINAMENTI: Aperitivo, tagliere di salumi
e formaggi.



CALICE DI VINO

4 €



FLUT

3 €

BIRRE



Pizza
Do.C.
Da Donatello

Alla spina



KROMBACHER

TEDESCA PILSNER

4.8 % VOL

Bionda stile Pils, al naso: fruttata e morbida, un finale rinfrescante, di lunga durata e leggermente amarognolo. Corposa.

Media 40 cl	5.50
--------------------	-------------

Piccola 20 cl	3.50
----------------------	-------------



ST. BENOÎT

BELGA STRONG ALE

5.9 % VOL

Dal colore ambrato, ha note fruttate che si fondono armoniosamente con la nota dominante di liquirizia e caramello. Il retrogusto è piacevolmente amaro.

Media 40 cl	6.50
--------------------	-------------

Piccola 20 cl	4.50
----------------------	-------------

*Pizza
De.C.*
Da Donatello



Artigianale



AGRICOLA AMBRATA 7

Note di crosta di pane, caramello e frutta secca, prugna sul finale.

L'amaro sostiene i gusti del malto, dolcezza di restare sul finale.

italia/stile vienna lager/alc. vol. 6.5%/cl 50



AGRICOLA BIONDA 6

Corpo rotondo ed un amaro ben bilanciato. Toni dolci del malto, i luppoli danno un bouquet di profumi, dall'erbaceo al floreale.

italia/stile helles/alc. vol. 5%/cl 50



BEGGIA ITALIA 5.50

Il gusto morbido, esaltato a momenti alterni dal biscotto e dal caramello dato dai malti speciali ed il corpo deciso.

Italia/stile belgian ale/alc. vol. 7%/cl 33



BLANCHE DE NAMUR 5.50

Dorata opalescente, schiuma bianca generosa e persistente. Fragranze agrumate (scorza di laraha e limone), fruttate (banana acerba) e speziate (coriandolo, pepe bianco, chiodi di garofano e cumino). Al palato, poco corposa.

belgio/stile blanche/alc. vol. 4,5%/cl 33



CHIMAY DORE'E 5.50

Presenta un buon corpo nonostante un tenore alcolico moderato, e al naso offre sentori maltati, agrumati e speziati, di chiodi di garofano e coriandolo. Bilanciata, con un finale secco bevverina.

belgio/stile belgian ale/alc. vol 4,8%/cl 33



CHIMAY ROUGE 5.50

Colore rosso mogano, schiuma molto compatta e persistente. Al naso sensazioni di frutti di bosco, spezie e di aromi di sottobosco. La dolcezza iniziale del malto si fonde con l'amaro gradevole del luppolo, lunga nota finale.

belgio/stile dubbel/alc. vol. 7%/cl 33



CHIMAY TRIPLE 5.50

Birra tripla trappista. Prodotta all'Abbazia di Scourmont, secondo le regole secolari dei monaci Trappisti. Al naso spiccano note di frutta a pasta gialla, spezie, miele e marzapane. In bocca piacevole dolcezza, finale secco.

belgio/stile triple/alc. vol 8%/cl 33



IGEA 5

Colore dorato brillante, altamente digeribile, fresca e bevverina. Al palato agrumata.

italia/stile golden ale/alc. vol. 5% / cl 33



L' OLMAIA BK 5.50

Birra nera Stout vera, al palato malto tostato, luppolo intenso. Forti sentori di caffè, liquirizia, cioccolata amara.

Italia / stile stout/alc: vol 4,5%/cl 33



L' OLMAIA FUL MUN 5.50

Bionda, profumatissima sentori forti di malto.

italia/stile double ipa/alc, vol. 8%/cl 33



L' OLMAIA TANGERINE 5.50

"Tangerine" Versione USA della classica Bitter "Starship", luppoli Americani. Beverina, secca sul palato.

italia/stile USA bitter/alc. vol. 4,5%/cl 33



LA9 L'OLMAIA 5.50

Ambrata, malto caramello e luppolatura imponente. Al primo sorso bevuta caratterizzata dai malti, al palato complessa.

italia/bitter ale/alc. vol. 6.5%/cl. 33



LA TRAPPE BLONDE 5.50

Colore dorato brillante, altamente digeribile, fresca e beverina. Al palato agrumata.

italia/stile golden ale/alc. vol. 5% / cl 33



LAGUNA BEACH 5.50

American IPA dal colore dorato, al naso non invadente, al palato si presenta con un ingresso maltato e un'esplosione sensoriale di agrumi e frutta esotica. Amaro deciso e rotondo. Corpo medio, con un finale secco.

italia/stile ipa/alc. vol. 6.5%/cl. 33



PIZZICA 5.50

Birra ad alta fermentazione, colore oro intenso ed una schiuma persistente. I toni maltati sono ben bilanciati, al naso ed al palato anche i profumi del lievito. La bassa gradazione alcolica e la nota di peperoncino dissetante.

italia/stile belgian/alc, vol 5%/d 33



TARANTA 5.50

Birra ad alta fermentazione. Il gusto morbido è ben bilanciato dai luppoli. La particolare tecnica di speziatura con pepe ne esalta i profumi al naso e rende una bevuta intrigante.

italia/stile belgian/alc. vol. 6%/cl 33

In bottiglia



FRANZISKANER 5

Briosa, leggermente amara e torbida, si contraddistingue per il suo particolare sapore rinfrescante.

Gusto: Frizzante, amarognolo, acidulo, fruttato.
germania / stile weisse/ alc, vol. 5%/cl 50



GRAN RISERVA PURO MALTO 5

Aroma delicato con prevalenza di note di malto e fini note di luppolo aromatico, Note di cereali tostati e spezie.

italia/stile premium lager/alc. vol. 5,2%/cl 50



GRAN RISERVA ROSSA 5

Colore rosso rubino. Aroma di malto e caramello.
Al palato risulta corposa.

italia/stile vienna/alc, vo. 5.2%/cl 50



ICHNUSA NON FILTRATA 3.50

Birra bionda non filtrata, profumi erbacei e note di frutta gialla e albicocca. Lieve nota amara nel finale.

italia/stile lager non filtrata / alc. vol. 5% / cl 33



LUPULUS BLONDE 5.50

Luppoli aromatici, speziati e agrumi. Leggera presenza di lievito che contribuisce alla rotondità. Un' amarezza pronunciata al palato.
belgio/stite abbey triple / alc. vol. 8.5%/cl 33



MENABREA 3

Birra doppio malto chiara di bassa fermentazione, tipo Strong Lager. Corpo: rotondo. Amaro: moderato. Equilibrio gustativo: notevole.
italia/stile premium lager/alc. vol. 4,8%/cl 33



NASTRO AZZURRO 3.50

Stile Pilsner con una gradazione di 5.1%. Il gusto di luppolo è gradevolmente amaro, con una nota agrumata che la rende inconfondibile.



NASTRO ZERO 3.50

Birra analcolica. Gusto secco e rinfrescante, con una delicata nota amara data da luppoli finemente aromatici.



TENNENT'S 3.50

Birra Scozzese strong lager, dal colore chiaro e dal gusto forte. Decisa e ad alto grado di piacere, ben equilibrata nelle sue componenti, evoca qualità e prestigio grazie alla storicità del marchio e alle caratteristiche del prodotto.
Scozzese/stile lager/alc. vol. 9,0%/cl. 33

Acqua e bevande

ACQUA NATURALE PANNA IN VETRO 75 CL 3

ACQUA NATURALE LURISIA IN VETRO 75 CL 3

ACQUA NATURALE ORSINI IN VETRO 75 CL 2.5

ACQUA FRIZZANTE ORSINI IN VETRO 75 CL 2.5

ACQUA FERRARELLE IN VETRO 75 CL 2.5

ACQUA NATURALE ORSINI 50 CL 1.5

ACQUA FRIZZANTE ORSINI 50 CL 1.5

COCA COLA 2.5

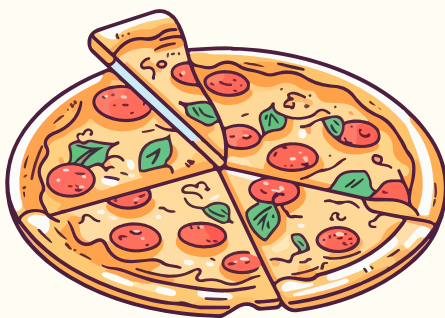
COCA COLA ZERO 2.5

FANTA 2.5

SPRITE 2.5

VUOI SCOPRIRE LA PIZZA DEL GIORNO?

**CLICCA SULLA PIZZA
QUI SOTTO E SARAI
INDIRIZZATO AL MENU
DEL GIORNO**



**O CHIEDI AL NOSTRO
PERSONALE DI SALA**

*Pizza
Do.C.*
Da Donatello



Allergeni

Negli alimenti serviti in questo esercizio e nei loro condimenti si riscontra la presenza o tracce di ingredienti che vengono classificati come **"allergeni"** e possono causare quindi un pericolo per la salute per chi fosse un soggetto allergico. Vi invitiamo, specialmente coloro che soffrono di allergie o intolleranze, di effettuare scelte consapevoli per la vostra sicurezza e a chiedere informazioni al nostro personale di sala per qualsiasi informazione in merito. Di seguito la tabella con gli allergeni contraddistinti da numeri che potrete riscontrare anche all'interno del menu.

1. Cereali

Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ibridi

2. Crostacei

Gamberi, scampi, aragoste, granchi

3. Uova

Incluse maionese, emulsioni, pasta all'uovo

4. Pesce

Anche in piccole quantità in altri alimenti

5. Arachidi e derivati

Presente in snack, creme, condimenti

6. Soia

Latte di soia, tofu, spaghetti di soia

7. Latte e derivati

Yogurt, biscotti, torte, gelati

8. Frutta a guscio

Mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi

9. Sedano

A pezzi o in preparati per zuppe e salse

10. Senape

Soprattutto nella mostarda e condimenti

11. Sesamo

Semi interi o farine contenenti sesamo

12. Anidride solforosa e solfiti

Conserven, sott'olio, marmellate, funghi secchi

13. Lupini

Usati in prodotti vegan: salamini, arrostiti, farine

14. Molluschi

Capasanta, cozza, ostrica, vongola, tellina

Per Cominciare

ARANCINI MINI 6

Due versioni di arancini di riso:

- Zafferano con ragù e piselli
- Cotto e mozzarella preparato da noi

① ③ ⑦ ⑨ ⑩

CHIPS 6

Sottili sfoglie di patate fritte, croccanti preparate da noi servite con maionese e ketchup

③

FRITTELLE 8

Pasta di pizza, arricchite con crudo di parma a straccetti, stracciatella e rucola

① ⑦

CROCCHETTE DI PATATE 6

Finger food di patate, fritte, formaggio, uova e prezzemolo preparate da noi

③ ⑦

MONTANARINE 9

Vino consigliato: Prosecco/Glera

Tre pezzi di pizza frita guarnite con:

- Salsa di pomodoro, Grana Padano D.O.P. e crema di basilico
- Stracciatella, mortadella, pesto di pistacchio
- Fantasia del pizzaiolo

① ⑦ ⑧



Per Cominciare

❄ DIPPERS 6

Sfiziose patate con la buccia servite con maionese e ketchup

③

❄ MOZZARELLINE FRITTE 6

① ⑦

❄ OLIVE ASCOLANE 6

① ③ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑫

POLPETTE DI CARNE 6

10 Polpettine fritte della casa di carne macinata mista bovino e suino, uova, formaggio e prezzemolo

① ③ ⑦ ⑫

POLPETTE DI PARMIGIANA DI MELANZANE 6

Polpette preparate da noi a base di melanzane fritte con prosciutto e mozzarella

① ⑦ ③

❄ PATATINE FRITTE 6

Servite con maionese e ketchup

③



SCEGLI IL TUO *Stile*



Pinsa romana

+ 2 €

Ottenuta da un mix di
farine, è croccante e alta.
Doppia cottura



Contemporanea

Bordo alto, esterno
croccante, interno soffice



Classica

Bordo basso e croccante



Senza glutine

+ 3 €

Ottenuta da un mix di
farine, morbida
***NON CONSIGLIATA
PER I CELIACI**

Le Gourmet

PIZZA D.O.C. 15 🍷 *Vino consigliato: Negroamaro*
Fior di latte artigianale, crema al tartufo, capocollo di Martina Franca, stracciatella artigianale, scaglie di tartufo e noci

① ⑦ ⑧

LA DELIZIA DEL SUD 13.5 🍷 *Vino consigliato: Primitivo*
Polpa di datterino giallo, porcini | in uscita:
mozzarella di bufala, Capocollo di Martina Franca e basilico

① ⑦

MARGHERITA SBAGLIATA 10
Mozzarella di bufala campana, straccetti di pomodoro pelato e crema di basilico con olio extravergine d'oliva

① ⑦

FRA CAPO E COLLO 14 🍷 *Vino consigliato: Negroamaro*
Crema di basilico, fior di latte artigianale, ciliegino semi secco, capocollo di Martina Franca, valeriana mediterranea e stracciatella artigianale

① ⑦

PISTACCHIOSA 10
Fior di latte, mortadella al pistacchio, stracciatella artigianale, granella di pistacchio e pesto di pistacchio

① ⑦ ⑧

TRE POMODORI 12.5 🍺 *Birra consigliata: Blonde Ale*
Fior di latte, datterino giallo, filetti di pomodoro San Marzano, pomodori secchi e basilico

① ⑦

PISTACCHIOSA GIALLA 13.5 🍺 *Birra consigliata: Belgian wheat*
Polpa di datterino giallo, mortadella al pistacchio, granella di pistacchio, pesto di pistacchio e stracciatella artigianale

① ⑦ ⑧

GOLOSA 14.5 🍷 *Vino consigliato: Negroamaro*
Fior di latte, Capocollo di Martina Franca, Gorgonzola, mandorle tostate e salsa ai fichi

① ⑦ ⑧



Le Vegane

CRUDAIOLA VEG 11

Polpa di pomodoro, mozzarella di cocco, affettato vegetale, rucola, pomodorini, grattugiato vegano

①

CARCIOFINA 8

Mozzarella vegetale, polpa di pomodoro giallo e carciofi in olio

①

CILIEGINO 8

Mozzarella vegetale, pomodoro ciliegino fritto e zucchine

①

FRIARIELLI 8,5

Mozzarella vegetale, crema di pomodoro secchi e friarielli

①

ORTAGGI 9

Mozzarella vegetale, crema di zucchine, melanzane fritte e peperoni in cottura

①

SCAROLA 9,5

Mozzarella vegetale, scarola in olio, olive nere e datterino giallo

①



OGNI AGGIUNTA HA UNA VARIAZIONE DI PREZZO.

Le classiche

MARGHERITA 6

Polpa di pomodoro, fior di latte artigianale e basilico

① ⑦

FUMÉ 8

Polpa di pomodoro, fior di latte artigianale, scamorza pugliese affumicata e speck del Trentino Alto Adige

① ⑦

STAGIONI 8.5

Polpa di pomodoro, fior di latte artigianale, carciofi in olio, olive, funghi cremi e prosciutto cotto

① ⑦

FORMAGGI 8.5

Polpa di pomodoro, fior di latte artigianale, emmenthal, gorgonzola e scaglie di Grana Padano

🍷 *Vino consigliato: Rosato Negroamaro*

① ⑦

ORTOLANA 9

Polpa di pomodoro, fior di latte artigianale, zucchine, melanzane, peperoni e funghi cremi.

① ⑦

*(Tutti gli ingredienti sono tagliati, messi a crudo sulla pizza e informati)



OGNI AGGIUNTA HA UNA VARIAZIONE DI PREZZO



REGINA 8.5

Polpa di pomodoro, mozzarella di bufala campana e basilico

① ⑦

SPECK PIÙ 9 🍷 Birra consigliata: Pilsner

Polpa di pomodoro, fior di latte artigianale, speck del Trentino Alto Adige, rucola fresca e scaglie di Grana Padano

① ⑦

CRUDO PIÙ 9.5 🍷 Vino consigliato: Glera | Prosecco

Polpa di pomodoro, fior di latte artigianale, prosciutto crudo di Parma, rucola fresca e scaglie di Grana Padano

① ⑦

CALABRESE 10 🍷 Vino consigliato: Primitivo

Polpa di pomodoro, fior di latte artigianale, salame piccante, 'nduja calabrese, porcini e Grana Padano

① ⑦

OGNI AGGIUNTA HA UNA VARIAZIONE DI PREZZO

CETARA 8.5 🍷 *Vino consigliato: Verdeca*

Polpa di pomodoro, fior di latte artigianale,
cipolla rossa e filetti di tonno di Cetara

① ④ ⑦

NAPOLI2.0 8,5 🍷 *Vino consigliato: Chardonnay*

Polpa di pomodoro, fior di latte artigianale, filetti di
acciuغه di Cetara, capperi e olive nere

① ④ ⑦

MARINARA 4.5

Polpa di pomodoro, origano e olio aromatizzato all'aglio

①

CAPRICCIOSA 8.5 🍺 *Birra consigliata: stile IPA*

Fior di latte artigianale, polpa di pomodoro, carciofi in olio,
olive, funghi cremi e salame piccante

① ⑦

DIAVOLA 7 🍺 *Birra consigliata: stile IPA*

Fior di latte artigianale, polpa di pomodoro e
salame piccante

① ⑦

WÜRSTEL E PATATINE 8

Fior di latte artigianale, polpa di pomodoro,
würstel e patatine fritte

① ⑦

OGNI AGGIUNTA HA UNA VARIAZIONE DI PREZZO



Le Bianche

TREVIGIANA 8,5 🍺 *Birra consigliata: Stout / IPA*

Fior di latte artigianale, radicchio, gorgonzola e speck del Trentino Alto Adige

① ⑦

MAURIZIO 8 🍷 *Vino consigliato: Chardonnay*

Fior di latte artigianale, panna, noci e scaglie di Grana Padano

① ⑦ ⑧

CAMPANA 8,5 🍷 *Vino consigliato: Primitivo*

Fior di latte artigianale, salsiccia bacon e friarielli

① ⑦

MERIDIONALE 9 🍷 *Vino consigliato: Primitivo*

Fior di latte artigianale, 'nduja calabrese, gorgonzola, pomodori secchi e salsiccia

① ⑦

CAPRESE 8

Base piada con fior di latte artigianale, pomodorini, olio extravergine d'oliva

① ⑦

CRUDAIOLA 10 🍺 *Birra consigliata: stile blonde ale*

Base piada con fior di latte, prosciutto Crudo di Parma, pomodorini, rucola e scaglie di Grana Padano

① ⑦

CACIO E PEPE 8,5 🍷 *Vino consigliato: Negroamaro*

Fior di latte, fonduta di Cacio e pepe, Pecorino Romano D.O.P e pepe nero

① ⑦

OGNI AGGIUNTA HA UNA VARIAZIONE DI PREZZO



I secondi

ENTRECÔTE 18

Taglio pregiato di carne bovina irlandese, cotto alla griglia, con contorno di rucola, pomodorino ciliegino e Grana Padano DOP

 Birra consigliata: Ambrata / Triple / Vienna

⑦



HAMBURGER DI SCOTTONA 12

100 % Made in Italy, con contorno a scelta fra:
insalata o patatine fritte

 Birra consigliata: stile Weiss



TAGLIATA DI POLLO 12

Petto di pollo 100% Made in Italy, cotto alla griglia, con contorno di insalata, rucola pomodorini ciliegino e noci

 Birra consigliata: stile Pilsner

⑧

OGNI AGGIUNTA HA UNA VARIAZIONE DI PREZZO

VUOI SCOPRIRE LA PIZZA DEL GIORNO?

**CLICCA SULLA PIZZA
QUI SOTTO E SARAI
INDIRIZZATO AL MENU
DEL GIORNO**



**O CHIEDI AL NOSTRO
PERSONALE DI SALA**

*Pizza
Do.C.*
Da Donatello



Dolci

SFIZIETTI 7

Pezzettini di pasta di pizza frita con nutella

SOUFFLÈ 6

SPUMONE 5.50

- Nocciola & cioccolato
- Nocciola pistacchio
- Nocciola cioccolato vegano

CUPOLETTA AFFOGATA AL SAN MARZANO 7

TIRAMISÙ 6

CANNOLO SCOMPOSTO 5.5

DOLCE DELLA CASA (SECONDO DISPONIBILITÀ)

CAFFÈ 1.50

CAFFÈ CORRETTO 2



Amari e distillati

3€



**AMARO ALLE ERBE - AVERNA - BAYLES - BRANCA MENTA
DEL CAPO - FERNET BRANCA - JAGERMEISTER - JEFFERSON 6 €
LIMONCELLO - LIQUIRIZIA - LUCANO - MELONE - MIRTO
MONTENEGRO - PETRUS - PISTACCHIO
SAMBUCA - SHERIDAN'S - UNICUM**



**BALLANTINE' S WHISKY 4€ - BARCELO' IMPERIAL RUM 7.50€
BARCELO' ONIX RUM 8€ - BARCELO' ORGANIC RUM 6.50€
DON PAPA RUM 7.50€ - GRAPPA BARRICATA 4€
GRAPPA BIANCA 4€ - GRAPPA TORBA ROSSA 6.50€
LAGAVULIN WHISKY 8€**



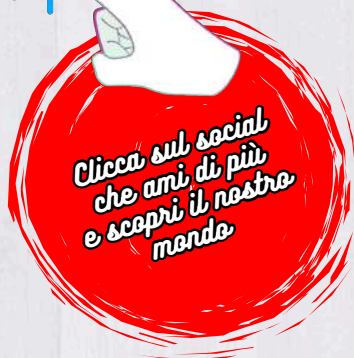
*Pizza
De.C.*
Da Donatello



Seguici sui social!



LASCIACI UNA RECENSIONE POSITIVA, GRAZIE E A PRESTO!



Index

WINES

BEERS

WATER AND DRINKS

PIZZA OF THE DAY

STARTERS

GOURMET PIZZA

VEGAN PIZZA

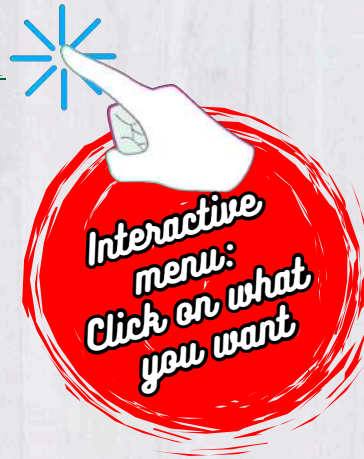
CLASSIC PIZZA

WHITE PIZZA

MAIN COURSE

DESSERTS

SPIRITS, LIQUOR, HERB LIQUEUR.



WINES

The image is a vertical composition with a light pink background. In the center is a wine bottle with a dark red upper half and a light pink lower half, topped with a dark red cap. To the left and right of the bottle are two identical wine glasses filled with a golden-yellow liquid. The entire scene is framed by intricate, three-dimensional-looking paper art. In the top corners, there are large, swirling golden scrolls and pink flowers. In the bottom corners, there are smaller pink flowers and golden scrolls. The word 'WINES' is written in a large, green, serif font with a white outline, centered over the bottle.

Red wine



CANTALUPI

14 €

PRIMITIVO | CANTINA CONTI ZECCA | 14 %



CANTALUPI

14 €

NEGROAMARO | CANTINA CONTI ZECCA | 14%



CANTALUPI

7 €

PRIMITIVO 37,5 CL | CANTINA CONTI ZECCA | 14%



ESTASI

27€

PRIMITIVO BIO | CANTINA INCANTALUPI | 14%



MYRON

20 €

PRIMITIVO BIO | MASSERIA INCANTALUPI | 13%



PSICHE

18 €

PRIMITIVO BIO | MASSERIA INCANTALUPI | 13,5%



SILENO

18 €

NEGROAMARO BIO | MASSERIA INCANTALUPI | 13,5 %



GLASS OF WINE

4 €

Rosé wine



CANTALUPI

NEGROAMARO E MALVASIA NERA

CANTINA CONTI ZECCA | 13%

14€



FIVE ROSES

NEGROAMARO E MALVASIA

CANTINA LEONE DE CASTRIS | 13%

26 €



GIROFLE

NEGROAMARO

CANTINA SEVERINO GAROFANO | 13,5%

20 €



HYPNOS

NEGROAMARO BIO | MASSERIA INCANTALUPI | 13%

18 €



MIE'RE

NEGROAMARO & MALVASIA NERA

MICHELE CALÒ & FIGLI | 13,5 % |

22 €

GLASS OF WINE

4€



40

Pizza
De C.
Da Donatello



White wine and sparkling



ARMONIA

18 €

FIANO BIO | MASSERIA INCANTALUPI | 13%



CANTALUPI

14 €

CHARDONNAY | CANTINA CONTI ZECCA | 13 %



CANTELE

14 €

CHARDONNAY | CANTINA CANTELE | 13 %



MJE'RE

22 €

VERDECA & CHARDONNAY |
CANTINA MICHELE CALÒ & FIGLI | 13 %



VERDECA

18 €

VERDECA | CANTINA TERRE CARSICHE | 12 %

*Pizza
De'C*
Da Donatello





TERESAMANARA

30 €

CHARDONNAY | CANTINA CANTELE | 13 %



PROSECCO CLASSICO

10 €

VINO SPUMANTE EXTRADRY MILLESIMATO

CANTINA CA' ERNESTO | 11,5%



CUVE'E EXTRA DRY

18 €

UVE BIANCHE | CANTINA PELLEDOCA | 11%



PORTA MONTICANO

20 €

ZARDETTO | GLERA | CANTINA PELLEDOCA | 11,5%



CALICE DI VINO

4 €



FLUT

3 €

BEERS



*Pizza
Do.C.*
Da Donatello

Beer on tap



KROMBACHER

Germania / PILSNER

4.8 % VOL

Medium 40 cl	5.50
Small 20 cl	3.50



ST. BENOÎT

Belgian / STRON ALE

5.9 % VOL

Medium 40 cl	6.50
Small 20 cl	4.50

Artisanal



AGRICOLA AMBRATA 7

Italian/ vienna lager style/alc. vol 6.5%/cl 50



AGRICOLA BIONDA 6

Italian / helles style/alc. vol. 5%/cl 50



BEGGIA ITALIA 5.50

Italian / belgian ale style /alc. vol. 7%/cl 33



BLANCHE DE NAMUR 5.50

Belgian / blanche style/alc. vol. 4,5%/cl 33



CHIMAY DORE'E 5.50

belgian/stile belgian ale/alc. vol 4,8%/cl 33



CHIMAY ROUGE 5.50

belgian/stile dubbel/alc. vol. 7%/cl 33



CHIMAY TRIPLE 5.50

belgian / triple style / alc. vol 8%/cl 33



IGEA 5

italian / golden ale style/alc. vol. 5% / cl 33



L' OLMAIA BK 5.50

Italian / stout style /alc: vol 4,5%/cl 33



L' OLMAIA FUL MUN 5.50

Italian / double ipa style /alc, vol. 8%/cl 33



L' OLMAIA TANGERINE 5.50

Italian / USA bitter style /alc. vol. 4,5%/cl 33



LA9 L'OLMAIA 5.50

Italian/ bitter ale style /alc. vol. 6.5%/cl. 33



LA TRAPPE BLONDE 5.50

Italian/ golden ale style/alc. vol. 5% / cl 33



LAGUNA BEACH 5.50

Italian /ipa style/alc. vol. 6.5%/cl. 33



PIZZICA 5.50

Italian/belgian style /alc, vol 5%/d 33



TARANTA 5.50

Italian / belgian style/alc. vol. 6%/cl 33

In the bottle



FRANZISKANER 5

German / weisse style / alc, vol. 5%/cl 50



GRAN RISERVA PURO MALTO 5

Italian/ premium lager/alc. vol. 5,2%/cl 50



GRAN RISERVA ROSSA 5

Italian/vienna style/alc, vo. 5.2%/cl 50



ICHNUSA UNFILTERED 3.50

Italian / lager style / alc. vol. 5% / cl 33



LUPULUS BLONDE 5.50

Belgian / abbey triple style / alc. vol. 8.5%/cl 33



MENABREA 3

Italian / premium lager style / alc. vol. 4,8%/cl 33



NASTRO AZZURRO 3.50

Italian / Pilsner / alc. vol. 5.1 cl 33



NASTRO ZERO 3.50

No alcol



TENNENT'S 3.50

Scottish lager style / alc. vol. 9,0%/cl. 33

Water and Beverages

- Natural Panna water in glass 75 cl €3.00
- Natural Lurisia water in glass 75 cl €3.00
- Natural Orsini water in glass 75 cl €2.50
- Sparkling Orsini water in glass 75 cl €2.50
- Ferrarelle water in glass 75 cl €2.50
- Natural Orsini water 50 cl €1.50
- Sparkling Orsini water 50 cl €1.50
- Coca Cola €2.50
- Coca Cola Zero €2.50
- Fanta €2.50
- Sprite €2.50

Our Dough

Ingredients: Cracked and malted wheat, type "0" flour (100% Italian), fermented for about 48 hours. Extra virgin olive oil, beer yeast, water, salt.

Alternative Doughs

Gluten-free dough (not recommended for celiacs).

Periodically, we love to experiment, creating a variety of doughs using alternative flours such as Kamut, hemp, cereals, ancient grains, amaranth, pumpkin, spelt, nettle, spirulina algae, wholemeal, burnt wheat, corn, Senatore Cappelli wheat, Tritordeum, turmeric, Venus rice, Artemide rice.

Availability varies cyclically, so feel free to ask us what's available!

FOR ALTERNATIVE DOUGH +2€



Our philosophy

**"THOSE WHO WORK WITH THEIR
HANDS ARE WORKERS. THOSE WHO
WORK WITH THEIR HANDS AND
HEAD ARE ARTISANS. THOSE WHO
WORK WITH THEIR HANDS, HEAD,
AND HEART ARE ARTISTS"**

SAN FRANCESCO D'ASSISI

To come to our pizzeria is not just about eating a pizza; it's an experience that engages all the senses. You'll smell the aroma of pizza baked over embers, taste the fresh and exquisite ingredients, admire the vibrant colors and appealing presentation of our dishes, and enjoy the cozy yet modern ambiance of our dining area.

We carefully select only the highest quality ingredients for our pizza, 100% Made in Italy.

It all began about 30 years ago with the desire to create a small masterpiece — an expression of love for cooking and sensory experiences — to share with you.

Buon appetito!

Donatello Cordella

Starters

ARANCINI MINI 6

Two versions of rice arancini:

- Saffron with ragù and peas
- Cooked ham and mozzarella, homemade

① ③ ⑦ ⑨ ⑩

CHIPS 6

Thin slices of fried potatoes, crispy and homemade, served with mayonnaise and ketchup

③

FRITTELLE 8

Pizza dough, enriched with Parma ham, straccetti, stracciatella, and arugula

① ⑦

CROCCHETTE DI PATATE 6

Finger food made with potatoes, fried, cheese, egg, and parsley, homemade

③ ⑦

MONTANARINE 9

 Raccomandato wine: Prosecco/Glera

Three pieces of fried pizza topped with:

- Tomato sauce, Grana Padano D.O.P., and basil cream
- Stracciatella, mortadella, pistachio pesto
- Pizzaiolo's special creation

① ⑦ ⑧



Starters

❄️ DIPPERS 6

Tasty potatoes with skin, served with mayonnaise and ketchup

③

❄️ FRIED LITTLE MOZZARELLE 6

①

⑦

❄️ ASCOLANE OLIVES 6

①

③

⑦

⑧

⑨

⑩

⑫

MEATBALLS 6

10 house-made fried meatballs made with mixed minced beef and pork, eggs, cheese, and parsley

①

③

⑦

⑫

EGGPLANT PARMIGIANA MEATBALLS

Meatballs prepared by us, made of fried eggplant with ham and mozzarella

①

⑦

③

❄️ FRENCH FRIES 6

Served with mayonnaise and ketchup

③



CHOOSE YOUR *Style*



Roman Pinsa

+ 2 €

Made from a blend of flours, it is crispy and thick.
Double cooking.



Contemporary

High edge, crispy outside,
soft inside.



Classic

Low edge and crispy.



Gluten free

+ 3 €

Made from a blend of flours, soft
***NOT RECOMMENDED
FOR CELIACS**

Gourmet

PIZZA D.O.C. 15

 Wine: Negroamaro

Artisanal Fior di latte, truffle cream, capocollo from Martina Franca, artisanal stracciatella, truffle shavings, and walnuts

① ⑦ ⑧

LA DELIZIA DEL SUD 13.5

 Wine: Primitivo

Yellow cherry tomato pulp, porcini mushrooms | after baking: buffalo mozzarella, capocollo from Martina Franca, and basil

① ⑦

MARGHERITA SBAGLIATA 10

Buffalo mozzarella from Campania, peeled tomato strips, and basil cream with extra virgin olive oil

① ⑦

FRA CAPO E COLLO 14

 Vino consigliato: Negroamaro

Basil cream, artisanal fiordilatte, semi-dried cherry tomatoes, capocollo from Martina Franca, Mediterranean valerian, and artisanal stracciatella

① ⑦

PISTACCHIOSA 10

Artisanal Fiordilatte, pistachio mortadella, artisanal stracciatella, chopped pistachios, and pistachio pesto

① ⑦ ⑧

TRE POMODORI 12.5

 Beer: Blonde Ale

Blonde Ale Fiordilatte, yellow cherry tomatoes, San Marzano tomato fillets, sun-dried tomatoes, and basil

① ⑦

PISTACCHIOSA GIALLA 13.5

 Beer: Belgian wheat

Yellow cherry tomato pulp, pistachio mortadella, chopped pistachios, pistachio pesto, and artisanal stracciatella

① ⑦ ⑧

GOLOSA 14.5

 Wine: Negroamaro

Artisanal Fiordilatte, capocollo from Martina Franca, Gorgonzola, toasted almonds, and fig sauce

① ⑦ ⑧



Vegan

CRUDAIOLA VEG 11

Tomato sauce, coconut mozzarella, vegetable cold cuts, arugula, cherry tomatoes, vegan grated cheese

①

CARCIOFINA 8

Vegetable mozzarella, yellow tomato pulp, and artichokes in oil

①

CILIEGINO 8

Vegetable mozzarella, fried cherry tomatoes, and zucchini

①

FRIARIELLI 8,5

Vegetable mozzarella, dried tomato cream, and friarielli (a type of broccoli)

①

ORTAGGI 9

Vegetable mozzarella, zucchini cream, fried eggplants, and roasted peppers

①

SCAROLA 9,5

Vegetable mozzarella, escarole in oil, black olives, and yellow date tomatoes

①

EACH ADDITION COMES WITH A PRICE VARIATION



Classic

MARGHERITA 6

Tomato sauce, artisanal fior di latte, and basil

① ⑦

FUMÉ 8

Tomato sauce, artisanal fior di latte, smoked scamorza cheese from Puglia, and speck from Trentino Alto Adige

① ⑦

STAGIONI 8.5

Tomato sauce, artisanal fior di latte, artichokes in oil, olives, cremini mushrooms, and Prosciutto (ham)

① ⑦

FORMAGGI 8.5

Tomato sauce, artisanal fior di latte, Emmental, Gorgonzola, and Grana Padano flakes

 Wine: Rosato Negroamaro

① ⑦

ORTOLANA 9

Tomato pulp, artisanal fior di latte, zucchini, eggplant, bell peppers, and cremini mushrooms*

① ⑦

*All ingredients are sliced, placed raw on the pizza, and baked



EACH ADDITION COMES WITH A PRICE VARIATION





REGINA 8.5

Tomato sauce, buffalo mozzarella from Campania, and basil

① ⑦

SPECK PIÙ 9

 *Beer: Pilsner*

Tomato sauce, artisanal fior di latte, speck from Trentino Alto Adige, fresh arugula, and Grana Padano flakes

① ⑦

CRUDO PIÙ 9.5

 *Wine: Glera | Prosecco*

Tomato sauce, artisanal fior di latte, Parma raw ham, fresh arugula, and Grana Padano

① ⑦

CALABRESE 10

 *Wine: Primitivo*

Tomato sauce, artisanal fior di latte, spicy salami, Calabrian 'nduja, porcini mushrooms, and Grana Padano

① ⑦

EACH ADDITION COMES WITH A PRICE VARIATION

Pizza
De.C.
Da Donatello



60

CETARA 8.5

 Wine: Verdeca

Tomato sauce, artisanal fior di latte, red onion, and
Cetara tuna fillets

①

④

⑦

NAPOLI2.0 8,5

 Wine: Chardonnay

Tomato sauce, artisanal fior di latte,
Cetara anchovy fillets, capers, and black olives

①

④

⑦

MARINARA 4.5

Tomato sauce, oregano, and garlic-infused oil

①

CAPRICCIOSA 8.5

 Beer: IPA

Artisanal fior di latte, tomato sauce, artichokes in oil, olives,
cremini mushrooms, and spicy salami

①

⑦

DIAVOLA 7

 Beer: IPA

Artisanal fior di latte, tomato sauce, and spicy salami

①

⑦

WÜRSTEL E PATATINE 8

Artisanal fior di latte, tomato sauce, würstel,
and French fries

①

⑦

EACH ADDITION COMES WITH A PRICE VARIATION



White pizza

TREVIGIANA 8,5

 Beer: Stout / IPA

Artisanal fior di latte, radicchio, Gorgonzola, and speck from Trentino Alto Adige

① ⑦

MAURIZIO 8

 Wine: Chardonnay

Artisanal fior di latte, cream, walnuts, and Grana Padano flakes

① ⑦ ⑧

CAMPANA 8,5

 Wine: Primitivo

Artisanal fior di latte, sausage, bacon, and friarielli (similar to broccoli)

① ⑦

MERIDIONALE 9

 Wine: Primitivo

Artisanal fior di latte, Calabrian 'nduja, Gorgonzola, sun-dried tomatoes, and sausage

① ⑦

CAPRESE 8

Piada style with artisanal fior di latte, cherry tomatoes, and extra virgin olive oil

① ⑦

CRUDAIOLA 10

 Beer: stile blonde ale

Piada style with fior di latte, Parma raw ham, cherry tomatoes, arugula, and Grana Padano flakes

① ⑦

CACIO E PEPE 8,5

 Wine: Negroamaro

Fior di latte, cacio e pepe cheese fondue, Pecorino Romano D.O.P, and black pepper

① ⑦

EACH ADDITION COMES WITH A PRICE VARIATION



Main course

ENTRECÔTE 18

Selected cut of Irish beef, grilled, served with arugula, cherry tomatoes, and Grana Padano DOP.



 Recommended beer: Amber / Tripel / Vienna

⑦

SCOTTONA HAMBURGER 12

100% Made in Italy, served with your choice of side dishes: salad or French fries

 Recommended beer: Weiss style



SLICED CHICKEN BREAST 12

Made in Italy chicken breast, grilled, served with arugula, cherry tomatoes, and walnuts

 Recommended beer: Pilsner style

⑧

EACH ADDITION COMES WITH A PRICE VARIATION

Pizza
De C.
Da Donatella



DO YOU
WANT TO
DISCOVER
THE PIZZA OF
THE DAY?

**CLICK ON THE PIZZA
BELOW AND YOU WILL
BE DIRECTED TO THE
MENU OF THE DAY, OR
ASK TO OUR STAFF**



Desserts

SFIZIETTI 7

Fried pizza dough bites with Nutella

APPLE STRUDEL 6

GRANDMOTHER'S CAKE (DELLA NONNA) 5.50

SPUMONE (TYPICAL ICE CREAM) 5.50

- Ice cream hazelnut & chocolate flavor
- Pistachio hazelnut flavor
- Vegan hazelnut chocolate flavor

ICE CREAM (CUPOLETTA) WITH SAN MARZANO 7

DECONSTRUCTED CANNOLO 5.5

DOLCE DELLA CASA (SECONDO DISPONIBILITÀ)

COFFEE 1.50

COFFEE WITH LIQUOR (CORRETTO) 2

GINSENG 1.50



Spirits, liquor, herb liqueur,

3€



**AMARO ALLE ERBE - AVERNA - BAYLES - BRANCA MENTA
DEL CAPO - FERNET BRANCA - JAGERMEISTER - JEFFERSON 6 €
LIMONCELLO - LIQUIRIZIA - LUCANO - MELONE - MIRTO
MONTENEGRO - PETRUS - PISTACCHIO
SAMBUCA - SHERIDAN'S - UNICUM**



**BALLANTINE' S WHISKY 4€ - BARCELO' IMPERIAL RUM 7.50€
BARCELO' ONIX RUM 8€ - BARCELO' ORGANIC RUM 6.50€
DON PAPA RUM 7.50€ - GRAPPA BARRICATA 4€
GRAPPA BIANCA 4€ - GRAPPA TORBA ROSSA 6.50€
LAGAVULIN WHISKY 8€**



Food allergens

In the food served at this establishment and in its condiments, there may be the presence or traces of ingredients classified as "allergens," which may pose a health risk for individuals with allergies. We kindly invite guests, especially those who suffer from allergies or intolerances, to make informed choices for their safety and to ask our staff for any further information.

Below is a table listing the allergens, identified by numbers, which you may also find within the menu.

1. Cereals

Wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, and their hybrid strains

2. Crustaceans

Shrimp, scampi, lobsters, crabs

3. Eggs

Including mayonnaise, emulsions, egg-based pasta

4. Fish

Even in small amounts in other foods

5. Peanuts and derivatives

Found in snacks, spreads, dressings

6. Soybeans

Soy milk, tofu, soy noodles

7. Milk and derivatives

Yogurt, cookies, cakes, ice cream

8. Tree nuts

Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pistachios

9. Celery

In pieces or used in soups and sauces

10. Mustard

Especially in mustard sauce and condiments

11. Sesame

Whole seeds or sesame-containing flours

12. Sulfur dioxide and sulfites

Preserved foods, products in oil, jams, dried mushrooms

13. Lupin

Used in vegan products: vegan sausages, roasts, flours

14. Mollusks

Scallop, mussel, oyster, clam, tellin

Follow us on the social!

