



I NOSTRI SEGRETI

IL FOCUS

Pizzootto è nato nel 2021 con il sogno di una pizza diversa ,leggera , digeribile e con ingredienti di qualità . Le materie prime e le loro lavorazioni, l'enologia e l'accoglienza sono i punti cardine della gestione aziendale.

GLI IMPASTI

Grazie all'esperienza e dopo un accurato studio tutti gli impasti sono stati mixati con farine tra cui la tipo 2 , macinata a pietra e poco raffinata , con la presenza delle fibre del grano che li rendono leggeri . Una costante attenzione al rispetto dei tempi di lievitazione.

La Pizza classica: lievita per 24 ore con lievito madre naturale e un impasto in un'unica soluzione.

La Pizza in Pala: lievita per almeno 48 ore con un impasto "rinfrescato" , quindi con l'aggiunta dopo le prime 24 ore di lievitazione di Farina , lievito madre naturale e ulteriori 24 ore di lievitazione . Il risultato finale è una base leggermente più alta ,croccante all'esterno , con una bella alveolatura all'interno e leggera.

La Pizza in Pala con Mix di Cereali: Vengono aggiunti semi e farine di girasole, sesamo, orzo, lino, segale e avena all'impasto di base arricchendolo ulteriormente di fibre e rendendolo più saporito, sorprendente e ancora più leggero.

La Pizza in pala può essere servita come Mezza Pala , per una persona e su cui si possono scegliere 2 gusti differenti ; oppure la Pala Intera per 2 persone e su cui si possono scegliere fino a 3 gusti differenti.

UN PENSIERO AGLI INTOLLERANTI

La Pizza Classica senza glutine: con un mix di amido di mais , farine di grano saraceno, teff rosso, riso venere, sorgo, lino e chia ,prive di glutine all'origine .

Possibilità di utilizzare **fiordilatte senza Lattosio e mozzarella Vegana.**

Presenti anche **dolci senza Glutine e Vegani.**

LE MATERIE PRIME

Mozzarella Fior di Latte in bocconcini, Burrata e Stracciatella tutti a km 0,bufala di origine Campana.

Pomodoro San Marzano selezionato da un unico produttore di Pagani (Sa) e di qualità costante durante tutto l'anno.

I VINI

Rosso , Bianco e Prosecco trovano la giusta collocazione in abbinamento ai vari gusti del menù . Li potrai trovare e scegliere nella sezione dedicata.

Se hai intolleranze informa il personale che saprà consigliarti e gestire al meglio il tuo ordine.



INSALATE

LA TRICOLORE

9€



Lattuga, fior di latte km0, pomodorini semi secchi rossi / gialli, scaglie di grana ed olio evo

LA BUFALINA

10€



Insalata mista, bufala Km0, olive Riviera, peperoni a goccia, tonno rosso mediterraneo in olio evo

SFIZIOSITÀ

OLIVE ALL'ASCOLANA 6 PZ.

6€



ANELLI DI CIPOLLE 6 PZ.

6€



DIAVOLINA 6 PZ.

6€



ARANCINI 6 PZ.

6€



CROCCHETTE DI PATATE 6 PZ.

6€



STICK DI POLLO 6 PZ.

6€



PORZIONE PICCOLA DI PATATINE

3€



PORZIONE GRANDE DI PATATINE

5€



FIORI DI ZUCCA 3 PZ.

4€



BOX DEGUSTAZIONE 10 PZ.

10€



PIZZO∞OTTO

GUSTO ALL'INFINITO

	CLASSICA	1/2 PALA	PALA
MARGHERITA A MODO NOSTRO   Pomodoro San Marzano passato a mano, stracciatella km0, pomodoro pacchino e basilico fresco.	14€	16€	32€
BRONTE    Mortadella Bologna IGP, pesto di pistacchi, granella di pistacchio di Bronte e burrata di bufala campana DOP.	18€	20€	40€
RE TONNO    Fior di latte km0, tonno bacchetta 12 mesi di stagionatura e cipolle caramellate.	18€	20€	40€
MANTOVANA   Fior di latte km0, crema di zucca mantovana, porcini testa nera, salsiccia fresca e strachintunt DOP Valtaleggio.	17€	19€	38€
GRICIA    Fior di latte km0, stracciatella di bufala, crema cacio e pepe e guanciale croccante.	17€	19€	38€
VIOLA BACIA TUTTI   Fiordilatte km0, cavolo cappuccio viola marinato e zola al cucchiaino con latte di raccolta locale.	16€	18€	36€
L'ORO NEL BOSCO   Fiordilatte km0, tartufo nero di Norcia, funghi porcini testa nera e polvere di tartufo	20€	22,50€	45€
LEGGERA   Salame Norvegese affumicato 24 ore, burrata di bufala campana DOP e rucola.	16€	18€	36€



PIZZO∞OTTO

GUSTO ALL'INFINITO

CLASSICA 1/2 PALA PALA

MARINARA 	7€	9€	18€
Pomodoro San Marzano passato a mano, aglio, olio evo, origano di Pantelleria e basilico fresco. Aggiunte consigliate: Acciughe del Mediterraneo (+2,50€) / olive Riviera (+2€)			
MARGHERITA 	8€	11€	22€
Pomodoro San Marzano passato a mano, fior di latte km0 e basilico fresco.			
BUFALA 	10€	12€	24€
Pomodoro San Marzano passato a mano e bufala Campana DOP.			
NAPOLI 	11€	13€	26€
Pomodoro San Marzano passato a mano, fiordilatte km0, acciughe del Mediterraneo e origano di Pantelleria.			
TONNO E CIPOLLA 	11€	13€	26€
Pomodoro San Marzano, fiordilatte km0, tonno e cipolla di Tropea. Aggiunte consigliate: Frutti del capperò (+2€) / olive Riviera (+1,50€)			
SICILIANA 	12,50€	14,50€	29€
Pomodoro San Marzano passato a mano, olive Riviera, acciughe del Mediterraneo, frutti del capperò, origano di Pantelleria e basilico fresco. Aggiunte consigliate: Fior di latte km0 (+2€)			
PUGLIESE 	10€	12€	24€
Pomodoro San Marzano passato a mano, fiordilatte km0, cipolla rossa di Tropea e origano di Pantelleria. Aggiunte consigliate: Acciughe del Mediterraneo (+2,50€) / salame piccante (+2€)			
LIGURE 	12€	14€	28€
Fiordilatte km0, pesto alla Genovese DOP, basilico fresco, pomodoro di Pachino IGP, pinoli e olive Riviera. Aggiunte consigliate: Gorgonzola DOP (+2€) / cipolla di Tropea (+1,50€)			
PARMIGIANA 	10,50€	12,50€	25€
Pomodoro San Marzano passato a mano, fiordilatte km0, melanzane grigliate e grana padano DOP.			
ORTOLANA 	11,50€	13,50€	27€
Pomodoro San Marzano passato a mano, fiordilatte km0 e verdure grigliate. Aggiunte consigliate: Friarielli marinati all'aglio (+2€) / olive Riviera (+1,50€)			
ZOLA E NOCI 	11€	13€	26€
Pomodoro San Marzano, fiordilatte km0, gorgonzola DOP e noci.			
QUATTRO FORMAGGI 	11€	13€	26€
Fiordilatte km0, gorgonzola DOP, grana Padano e scamorza affumicata su legno di faggio. Aggiunte consigliate: Pomodoro San Marzano (+1€) / Speck Alto Adige IGP (+2€) / Salsiccia fresca (+2€)			



PIZZO∞OTTO

GUSTO ALL'INFINITO

	CLASSICA	1/2 PALA	PALA
QUATTRO STAGIONI   Pomodoro San Marzano passato a mano, fiordilatte km0, prosciutto cotto Emiliano, funghi champignon trifolati, olive Riviera e carciofini pugliesi.	11,50€	13,50€	27€
STRACCHINO E RUCOLA   Fiordilatte km0, stracchino e rucola. Aggiunte consigliate: Prosciutto di Parma DOP (+2€) / pomodorini di Pachino IGP (+1,50€)	10,50€	12,50€	25€
PORCINA   Pomodoro San Marzano passato a mano, fiordilatte km0 e funghi porcini. Aggiunte consigliate: Friarielli marinati all'aglio (+2€) / olive Riviera (+2€)	11,50€	13,50€	27€
DIAVOLA   Pomodoro San Marzano passato a mano, fior di latte km0 e salame piccante. Aggiunte consigliate: 'Njdua di Spilinga (+2€) / cipolla rossa di Tropea (+1,50€)	10,50€	12,50€	25€
PROSCIUTTO E FUNGHI   Pomodoro San Marzano passato a mano, funghi champignon trifolati, fiordilatte km0 e prosciutto cotto Emiliano. Aggiunte consigliate: Carciofini pugliesi (+2€) / olive Riviera (+2€)	10,50€	12,50€	25€
PERFETTA   Pomodoro San Marzano passato a mano, bufala Campana DOP, funghi porcini e prosciutto crudo di Parma DOP. Aggiunte consigliate: Pomodori di Pachino IGP (+2€)	13€	15€	30€
FUMÈ 2.0   Fior di latte km0, scamorza affumicata su legno di faggio, radicchio rosso marinato e speck.	12€	14€	28€
SFIZIOSA   Pomodoro San Marzano passato a mano, fiordilatte km0, salsiccia fresca, peperoni grigliati e cipolla di Tropea.	12€	14€	28€
SALSICCIA E FRIARIELLI   Fiordilatte km0, salsiccia fresca, friarielli marinati all'aglio.. Aggiunte consigliate: Pomodoro San Marzano passato a mano (+1€) / Scamorza affumicata su legno di faggio (+2€)	11€	13€	26€
VALTELLINA   Pomodoro San Marzano passato a mano, fiordilatte km0, bresaola punta d'anca IGP, rucola e grana padano DOP.	12€	14€	28€
AMERICANA   Pomodoro San Marzano passato a mano, fiordilatte km0, wurstel e patatine fritte.	10,50€	12,50€	25€
CAPRICCIOSA    Pomodoro San Marzano passato a mano, fior di latte km0, prosciutto cotto Emiliano, funghi champignon trifolati, olive Riviera e acciughe del Mediterraneo. Aggiunte consigliate: Pomodori di Pachino IGP (+2€)	12,50€	14,50€	29€



BEVANDE

ACQUA 0,50	1€
ACQUA 1 LT.	2€
COCA COLA IN VETRO 33 CL.	3,50€
COCA COLA ZERO IN VETRO 33 CL.	3,50€
COCA COLA ZERO ZUCCHERI E ZERO CAFFEINA IN VETRO 33 CL.	3,50€
FUZE THE ALLA PESCA 33 CL.	3,50€
FUZE THE AL LIMONE 33 CL.	3,50€
SPRITE IN VETRO 33 CL.	3,50€
FANTA IN VETRO 33 CL.	3,50€
SCHWEPPE	3,50€
CHINOTTO LURISIA 20 CL.	4,50€
GASSOSA LURISIA 27,5 CL	4,50€
ARANCIATA AMARA LURISIA 27,5 CL	4,50€

AMARI

AMARO	3€
WHISKEY	8€
RUM	6€

DOLCI

DOLCI AL VASSOIO	7€
GELATO	4€
SORBETTO	4€

ANALCOLICI

LURISIA ANALCOLICO ALLA GENZIANA 15 CL.	5€
LURISIA ANALCOLICO ALL'ASSENZIO 15 CL.	5€

COCKTAIL

SPRITZ APEROL	5€
---------------	----

BIRRE ALLA SPINA

ICHNUSA CHIARA 20 CL.	3,50€	
ICHNUSA CHIARA 40 CL.	5€	
ICHNUSA NON FILTRATA 20 CL.	4€	
ICHNUSA NON FILTRATA 40 CL.	6€	
MORETTI ROSSA 20 CL.	4€	
MORETTI ROSSA 40 CL.	6€	

BIRRE IN BOTTIGLIA

BIRRA 33 CL.	3€	
BIRRA 66 CL.	5€	
BIRRA ANALCOLICA 33 CL.	3.50€	
BIRRA SENZA GLUTINE 33 CL.	4€	



CARTA DEI VINI

VINO BIANCO

SARDEGNA - VERMENTINO DOC - AROMATICO	24€
Abbinamento consigliato: Ligure o Stracchino e rucola	
VENETO - SAUVIGNON TREVENEZIE - FRUTTATO	18€
Abbinamento consigliato: Quattro stagioni , Parmigiana o Ortolana	
ALTO ADIGE - GEWURZTRAMINER DOC - AROMATICO	24€
Abbinamento consigliato: Quattro stagioni , Parmigiana o Ortolana	
PIEMONTE - ARNEIS - FRUTTATO	22€
Abbinamento consigliato: Tonno e cipolla	
CAMPANIA - FALANGHINA IGT - FRUTTATO	18€
Abbinamento consigliato: Marinara	
ABRUZZO - PECORINO BIO IGT - FRUTTATO	20€
Abbinamento consigliato: Siciliana	
FRIULI - RIBOLLA GIALLA - FRUTTATO	23€
Abbinamento consigliato: Perfetta o Margherita a modo nostro	

VINO ROSSO

PUGLIA - PRIMITIVO IGT - FRUTTATO	20€
Abbinamento consigliato: Pugliese o Diavola	
PIEMONTE - BAROLO DOCG - FRUTTATO	50€
Abbinamento consigliato: Gricia	
VENETO - VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC - FRUTTATO	23€
Abbinamento consigliato: Salsiccia e friarielli o Mantovana	
ABRUZZO - MONTEPULCIANO BIO DOC - FRUTTATO	23€
Abbinamento consigliato: Sfiziosa , Americana o Bronte	
ALTO ADIGE - LAGREIN DOC - FRUTTATO	23€
Abbinamento consigliato: Valtellina o Fumè 2.0	
ALTO ADIGE - PINOT NERO - FRUTTATO	21€
Abbinamento consigliato: Prosciutto e funghi , Porcina o Re tonno	

CARTA DEI VINI

CHAMPAGNE

FRANCIA - BLANC DE BLANCS DOC

90€

FRANCIA - BRUT ROSÈ DOC

95€

Abbinamento consigliato: Abbinabile con pizze bianche per stemperare la cremosità dei formaggi, con pizze con funghi e prosciutto per reggere l'intensità e con pizze con la salsiccia per creare un ottimo contrasto.

PROSECCO

VENETO - ROSE BRUT

24€

VENETO - CUVEE EXTRA DRY

20€

Abbinamento consigliato: Abbinabile con pizze bianche, con verdure, con pizze rosse con formaggi e con pizze con ingredienti forti come per esempio il guanciale per pulire il palato e creare un piacevole contrasto.

FRANCIACORTA

LOMBARDIA - GRAN CUVEE

55€

LOMBARDIA - BRUT DOCG

40€

Abbinamento consigliato: Abbinabile con pizze semplici, leggere ed aromatiche. Come per esempio pizze con verdure, burrata o stracchino ma ottimo anche con pizze con zucca e gorgonzola per rinfrescare e accompagnare al meglio i sapori.

AL CALICE

VINO BIANCO - PECORINO **BIO** - ABRUZZO

5€

VINO ROSSO - MONTEPULCIANO D'ABRUZZO **BIO**

5€

ROSÈ - CERASUOLO D'ABRUZZO **BIO**

5€

PROSECCO - EXTRA DRY

5€

LISTA ALLERGENI

SIMBOLO	ALLERGENE	DESCRIZIONE
	Glutine	Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut. Inclusi ibridati e derivati.
	Crostacei e derivati	Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.
	Uova e derivati	Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc.
	Pesce e derivati	Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.
	Arachidi e derivati	Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.
	Soia e derivati	Latte, tofu, spaghetti, ecc.
	Latte e derivati	Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.
	Frutta a guscio e derivati	Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e queensland, pistacchi.
	Sedano e derivati	Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
	Senape e derivati	Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
	Semi di sesamo e derivati	Oltre ai semi interi usati per pane possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.
	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.
	Lupino e derivati	Presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume ricco di proteine.
	Molluschi e derivati	Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.
	Congelato o surgelato	Sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.
	Abbattuto	Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizione del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3