Scopri il nostro menù

Non è moda. È pizza.

DaZero
NAPOLETANE PIZZA

A modo nostro

Ogni giorno cuciniamo con passione per regalarvi momenti di gioia attraverso i nostri piatti.

In Cilento, perseguiamo sane abitudini alimentari e uno stile di vita che valorizza le persone, la terra e gli artigiani che se ne prendono cura.

Incontro

La linea "Incontro" nasce da una stretta connessione con i produttori locali del Cilento, i cui ingredienti rendono le nostre ricette speciali, celebrando l'arte e la bellezza in cucina.

La passata
Una nuova passata di pomodoro che sprigiona un profumo inconfondibile, come quella della nonna.

La birra
Nel birrificio Fiej nasce una birra artigianale dalla forte identità cilentana, fatta con il grano dei nostri contadini.

La salsiccia
Una produzione del piccolo salumificio Tomeo, realizzata con i peperoncini dell'azienda contadina Michele Ferrante di Crotone.

La cipolla
Nell'antico borgo cilentano di Vatolla, l'azienda agricola Terre Batullane e Maida coltiva una cipolla dal sapore unico.

L'olio
Il profumo intenso dell'olio extravergine di oliva di Filetto si combina perfettamente con la piccantezza equilibrata del peperoncino serpentino di Teggiano.

Il liquore
Dall'incontro con Theodora Distillati nasce un liquore artigianale preparato con fichi bianchi del Cilento e limone.

L'origano
Sul monte Cervati, la vetta più alta della Campania, Marco Rizzo ha ritrovato i semi di questa pianta aromatica, che oggi coltiva nei campi di Felitto, a 500 metri di altitudine.

Il tonno
Da un'antica tradizione, grazie all'incontro tra DaZero e La Spigolatrice nascono i filetti di tonno alletterato in olio extra vergine di oliva, pescato nelle acque del Cilento.

Gli artigiani DaZero

Selezioniamo con cura ingredienti provenienti da produzioni locali, sostenendo gli artigiani del Cilento.

Casa Iuorio
Olive ammaccate, carciofini, genovese

Azienda agricola Vastola
Cipolla Incontro

Azienda agricola Carmine Cocozza
Carciofo bianco del Tanagro

Michele Ferrante contadino di Crotone
Fagiolo e peperoncino

Azienda agricola Pattano Primizie
Carciofo di Pattano

Birrificio Fiej
Birra artigianale

Macelleria Trama
Porchetta aromatizzata al mirto

La Spigolatrice
Tonno Incontro

Azienda agricola Terre Batullane
Cipolla di Vatolla

Santomiele
Melassa di fichi, fico del Cilento

Azienda agricola I Moresani
Cacioricotta di capra

Frantoio Marco Rizzo
Origano Incontro

Salumificio Tomeo
Soppressata, capocollo, pancetta, salsiccia dolce, salsiccia Incontro

Theodora Distillati
Liquori artigianali

Pietro d'Elia – I segreti di Diano
Peperoncino Incontro

Il miglior modo per iniziare

Gli ingredienti evidenziati in oro rappresentano i nostri prodotti della nostra linea Incontro.

I nostri primi

Pasta della nonna
ragù di casa Iuorio, pasta, misto salumi, uova, besciamella, fior di latte, Parmigiano Reggiano, basilico

Gnocchi alla Cilentana
gnocchi di patate, sugo cilentano, fior di latte, cacioricotta di capra del Cilento*, basilico

Dalla cucina

Parmigianina di melanzane
melanzane, fior di latte, sugo cilentano, Parmigiano Reggiano, basilico con la nostra focaccia

Polpette della Nonna
polpette di manzo, pomodoro, cacioricotta di capra del Cilento* con la nostra focaccia

Carrettiera
tegamino al forno di salsiccia, broccoli (friarielli) ripassati in padella con peperoncino e prova con la nostra focaccia

Bufala DOP
prosciutto crudo di Parma 24 mesi, mozzarella di bufala DOP con nostra focaccia

Coccole
zeppoline fritte di pasta cresciuta con stracciatella e prosciutto crudo di Parma 24 mesi

Tagliere Estivo
burrata, bresaola, pomodori datterini rossi, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano 24 Mesi con la nostra focaccia

Insalate

Caprese
pomodoro ramato, mozzarella di bufala DOP con la nostra focaccia

Mista
insalata verde, radicchio, carciofi sott'olio, pomodori datterini rossi, olive taggiasche

Ricca
insalata verde, radicchio, carciofi sott'olio, pomodori datterini rossi, mozzarella di bufala DOP, olive, filetti di tonno

Sfizi

Le nostre patate fritte
(tagliate a mano da noi)

Crocché cilentano (2 pz.)
patate, salsiccia artigianale, provola, sale, pepe, uova, Parmigiano Reggiano, panatura

Crocché di patate (2 pz.)
patate, sale, pepe, uova, Parmigiano Reggiano, panatura

Frittatina di bucatini (2 pz.)
bucatini, besciamella, prosciutto cotto, guanciale, provola, gorgonzola, sale, pepe, panatura

Croccolandia (2 pz.)
crocchè di patate, crocchè cilentano

Tris di fritti
crocché di patate, crocché cilentano, frittatina di bucatini

Viccio Edition

Si tratta di una specialità tipica del Cilento

Un pane rustico, semplice ma molto gustoso, nato dalla tradizione contadina. In origine veniva preparato come pasto pratico per chi lavorava nei campi.

Oggi rappresenta un prodotto autentico legato al territorio e perfettamente in linea con una proposta di qualità.

Viccio Rustico
provola, salsiccia, broccoli (friarielli) ripassati in padella con peperoncino

Viccio d'estate
rucola, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, stracciatella, pomodoro secco

Viccio Contadino
melanzane a funghetti, porchetta, caciocavallo

N.B. gli ingredienti del Viccio non sono modificabili

E se fosse la pizza Da Zero la formula della felicità?

Pizze classiche

Tutte le pizze possono essere richieste con stesura a mattarello o impasto Altograno
Sovrapprezzo di € 2,00

Marinara
pomodoro, aglio, origano

Margherita
pomodoro, fior di latte, basilico

Bufalina
pomodoro, mozzarella di bufala DOP, basilico

Diavola
pomodoro, fior di latte,
salsiccia piccante, basilico

Capricciosa
pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, salame artigianale del salumificio Tomeo, carciofi, funghi, olive, basilico

Fior Di Formaggi
fior di latte, gorgonzola, caciocavallo, provola, caciocicotta di capra del Cilento*, basilico

Broccoli e Salsiccia
provola, salsiccia, broccoli (friarielli) ripassati in padella con peperoncino

Le classiche secondo DaZero

Una selezione di pizze classiche rivisitate a modo nostro.

Marinara DaZero
pacchetelle di pomodoro, alici, olive, capperi, aglio, origano, basilico

Margherita DaZero
passata di pomodori datterini arancioni, fior di latte, pesto di basilico

Bufalina DaZero
pomodorini del Piennolo, mozzarella di bufala DOP, basilico

Diavola DaZero
pomodorini del Piennolo, salsiccia piccante e origano, mozzarella di bufala DOP, peperoncino, basilico

Capricciosa DaZero
fior di latte, passata di pomodoro datterino giallo, salsiccia piccante, funghi freschi, olive ammaccate**, carciofo di Casa Iuorio, prosciutto cotto all'uscita dal forno

** Le olive ammaccate sono un prodotto artigianale che potrebbe contenereresidui di nocciolo.

Broccoli e Salsiccia DaZero
fior di latte, nduja, salsiccia, tarallo sbriciolato, broccoli (friarielli), ripassati in padella con peperoncino

Le nostre "matte" Old School

Una selezione di tre pizze stese a mattarello, che ricordano gli intramontabili classici.

Margherita Old School
pomodoro, fior di latte,
Parmigiano Reggiano, basilico

Provola e Pepe Old School
pomodoro, provola, pepe, basilico

Filetto Old School
fior di latte, pomodori datterini rossi, Parmigiano Reggiano, basilico

Dal Cilento

Tutte le pizze possono essere richieste con stesura a mattarello o impasto Altograno
Sovrapprezzo di € 2,00

Avvocato
pomodoro, fior di latte, alici, origano, basilico

Cilentana
sugo cilentano, caciocicotta di capra del Cilento*, basilico

Forestella
passata di pomodoro datterino giallo, mozzarella di bufala DOP, sasiccia piccante, caciocicotta di capra del Cilento*, basilico

Tre Pomodori
passata di pomodori datterini gialli, pomodorini del Piennolo, pomodoro secco, fior di latte, basilico

Menaica
passata di pomodoro datterino giallo, mozzarella di bufala DOP, alici, basilico

Tonno e Ammaccate
fior di latte, crema di cipolla, olive ammaccate**, filetti di tonno, basilico

** Le olive ammaccate sono un prodotto artigianale che potrebbe contenereresidui di nocciolo.

Le speciali

Arabica
fior di latte, caciocavallo, capocollo artigianale, chutney di cipolla caramellata, polvere di caffè

Mare d'aprile
passata di pomodori datterini gialli, stracciatella, alici, colatura di alici, polvere di limone, basilico

Rustichella
crema di friarielli***, porchetta, fior di latte, peperone crusco, basilico

Campionato Mondiale Pizza DOC

Campionato Mondiale PIZZA DOC
Pizza DOC World Championship

Da Paestum Al Cervati
Seconda classificata al campionato mondiale Pizza Doc 2024
pomodori datterini gialli arrostiti, mozzarella di bufala DOP , olive ammaccate**, origano, filetti di tonno, basilico

** Le olive ammaccate sono un prodotto artigianale che potrebbe contenereresidui di nocciolo.

Fuoco DaZero
Seconda classificata al campionato mondiale Pizza Doc 2025
pomodori datterini gialli arrostiti, mozzarella di bufala DOP, nduja , salsiccia piccante, chutney di cipolla caramellata, basilico

Info

Coperto

Tutte le pizze possono essere richieste con stesura a mattarello o impasto Altograno sovrapprezzo di € 2,00

Mozzarella senza lattosio
Tutte le pizze possono essere preparate con mozzarella senza lattosio.

Alcuni ingredienti potrebbero terminare e/o essere sostituiti. Eventuali variazioni di ingredienti o richieste speciali potrebbero determinare una variazione di prezzo.

* I Presidi Slow Food sono prodotti di eccellenza a rischio di estinzione, realizzati da esperti contadini, allevatori e pescatori.

*** Alcuni prodotti surgelati/congelati all'origine. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala.

Prodotto sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura, garantendo la qualità e la sicurezza alimentare (come descritto nel piano HACCP, ai sensi dei Regg. CE n. 852/04).

*** Alcuni prodotti surgelati/congelati all'origine. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala.

Per proteggere la tua salute, ti chiediamo gentilmente di informare il nostro personale di eventuali intolleranze o allergie. Consulta il grafico alla fine del menù per maggiori informazioni sulle sostanze e i prodotti che potrebbero essere presenti nei nostri piatti. Anche se questi ingredienti non sono direttamente utilizzati nelle preparazioni, sono presenti nella nostra cucina e potrebbe verificarsi una contaminazione incrociata.

Light Edition

Mangiar bene e mangiar sano con la Light Selection di DaZero

DaZero ha sviluppato un menù chiamato Light Selection, utilizzando Altograno ® uno sfarinato innovativo ottenuto grazie alla **"Lavorazione Circolare ®"**.
Vengono recuperate le parti più preziose del chicco di grano rendendo ancor più nutrienti gli impasti alla base di ogni ricetta.

Altograno è:

+50% di proteine rispetto a semole e farine integrali

+40% di fibre per il benessere intestinale

-25% di carboidrati, ideale per un'alimentazione più equilibrata

Pizze

Marinara Altograno Essenziale
Impasto realizzato con Altograno Pizza, pomodoro Incontro, aglio, origano Incontro, alici Armatore, olio Incontro, basilico

Margherita Altograno Pizza
Impasto realizzato con Altograno Pizza, pomodoro Incontro, fior di latte senza lattosio, olio Incontro, basilico

Bufalina Altograno Pizza
Impasto realizzato con Altograno Pizza, pomodoro Incontro, mozzarella di bufala DOP, olio Incontro, basilico

Valtellinese Altograno Pizza
Impasto realizzato con Altograno Pizza, pomodoro Incontro, fior di latte senza lattosio, bresaola, scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi, olio Incontro

Non ci facciamo mancare nulla

Vini rossi

Azienda Agricola San Salvatore
Jungano, Aglianico DOC
Corleto, Aglianico DOC

Cantina Albamarina
Maricinè, Rosato Paestum IGP
Futos, Aglianico DOC

Viticoltori De Conciliis
Donnaluna, Agliancio DOC
Temparubra IGP Paestum

Azienda Agricola Tredaniele
Macchi, Paestum Rosso IGP Aglianico
Anna, Paestum Rosato IGP

Vini bianchi

Azienda Agricola San Salvatore
Trentenare, Fiano IGP

Cantina Albamarina
Insieme, Bianco IGP Campania
Valmezzana, Fiano DOC

Viticoltori De Conciliis
Donnaluna, Fiano DOC
Tempadoro IGP Paestum

Azienda Agricola Tredaniele
Corsole, Fiano IGP Paestum

Cantina Luigi Maffini
Pietraincantenata, Fianco DOC

Bollicine

Viticoltori De Conciliis
Selim, Vino Spumante Brut

Cantine Ferrari
Maximum, Blanc de Blancs
Perlè, Trento DOC

Vino al calice

Bianco / Rosso
Selim Spumante
Ferrari Maximum

Birra Moretti alla spina

La Bionda
piccola (25cl)
grande (40cl)

La Rossa
piccola (25cl)
grande (40cl)

Altre bevande

Birra moretti 66cl
Heineken 0.0 zero alcohol
Birra senza glutine 33cl
Pepsi Cola 33cl
Pepsi Cola Zero zucchero 33cl
Lurisia Aranciata Amara 27,5cl
Lurisia Gazzosa 27,5cl
Lurisia Chinotto 27,5cl
Acqua Electa / Ferrarelle 50cl

Cocktail

Aperol Spritz
Campari Spritz
Hugo Spritz
Limoncello Spritz
Americano
Negroni
Negroni Sbagliato
Gin Tonic Tanqueray
Gin Lemon Tanqueray
Gin Toninc Muma
Gin Lemon Muma
Gin Tonic 0 Alcool
Vodka Tonic
Vodka Lemon
Moscow Mule

Dolci

Cannoli cilentani (2pz)***
con crema pasticciera

Tiramisù***

Tiramisù (no glutine, no lattosio)***

Babà***
con crema pasticciera

Cheesecake ai frutti di bosco***
(no glutine)

Pastiera***

Profitterol fondente e zabaglione***

Mousse di ricotta di bufala
con melassa di fichi, cannolo scomposto
e peperone crusco Sciuscillone

Caffè e Ammazzacaffè

Incontro
Theodora Distillati per DaZero
Digestivo artigianale con limone
e fichi bianchi del Cliento*

Alfonso Penna
Amaro alle erbe
Amaro alla rucola

Fattorie Cilentane
Limoncello, Liquirizia, Finocchietto,
Meloncello, Mela Annurca
Grappa di Aglianico bianca
Grappa Barricata
Caffè

	cereali contenenti glutine	crostacei	uova	pesce	arachidi	soia	latte	frutta a guscio	sedano	senape	semi di sesamo	anidride solforosa e solfiti	lupini	molluschi
Parmigianina di melanzane	X		X		X	X	X	X			X	X		
tonno e ammaccate	X					X	X			X				
Bufala DOP	X					X	X			X		X		
Polpette della nonna	X		X			X	X			X		X		
pasta al forno	X		X				X					X		
gnocchi della nonna	X						X							
Insalata caprese	X					X	X			X				
Insalata mista	X											X		
Insalata ricca	X			X			X					X		
Patatine fritte	X				X			X		X	X	X		
Crocchè cilentano	X		X		X		X	X			X	X		
Coccole	X				X	X	X	X		X	X	X		
provola e pepe old school	X		X			X	X			X				
Crocchè di patate	X		X		X		X	X			X			
tris di fritti	X		X		X		X					X		
frittatina di bucatina	X		X		X		X	X			X	X		
carrettiera	X					X	X			X		X		
margherita old scholl	X					X	X			X		X		
margherita	X					X	X			X				
marinara	X					X				X				
Arabica	X					X	X			X				
diavola	X					X	X			X				
capricciosa	X					X	X			X		X		
fior di formaggi	X					X	X			X				
broccoli e salsiccia	X					X	X			X		X		
filetto old school	X					X	X			X				
bufalina	X					X	X			X				
mare d'aprile	X			X		X	X			X		X		
viccio contadino	X					X	X			X		X		
viccio rustico	X					X	X			X		X		
viccio d'estate	X					X	X			X		X		
marinara dazero	X			X		X				X		X		
forestella	X					X	X			X				
diavola dazero	X					X	X			X				
fuoco dazero	X					X	X			X		X		
la domenica	X					X	X	X		X		X		
tre pomodori	X					X	X			X		X		
menaica	X			X		X	X			X				
rustichella	X				X	X	X			X		X		
avvocato	X			X		X	X			X				
da paestum al cervati	X			X		X	X			X				
margherita da zero	X					X	X	X		X		X		
cilentana	X					X	X			X		X		
capricciosa da zero	X					X	X			X		X		
broccoli e salsiccia dazero	X					X	X	X		X		X		
fior di formaggi dazero	X					X	X	X	X	X				
pastiera	X		X		X	X	X	X	X	X		X	X	
cannolo	X		X		X	X	X				X			
tiramusu gluten free- lactosio free			X		X	X	X	X			X	X		
tiramisu	X		X		X	X	X	X			X	X	X	
babà al rum e crema	X		X		X	X	X	X		X	X	X		
mousse di ricotta	X		X		X	X	X	X			X	X		
cheese cake ai frutti di bosco			X		X	X	X	X			X	X		
profitterol	X		X		X	X	X	X			X	X		
tagliere estivo	X					X	X			X				
pasta genovese	X						X							
pasta cilentana	X						X							
pasta e pesto	X						X	X						
fusilli broccoli e alici	X			X			X					X		
MARGHERITA ALTO GRANO ESSENZIALE	X					X	X			X	X			
BUFALINA ALTO GRANO ESSENZIALE	X					X	X			X	X			
VALTELLINESE ALTO GRANO ESSENZIALE	X					X				X	X			
MARINARA ALTO GRANO ESSENZIALE	X					X				X	X			