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 G.ioi, 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.

Gli artigiani DaZero

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

Azienda agricola Salella
Olive ammaccate

Azienda agricola Vastola
Pomodori e conserve

Azienda agricola Carmine Cocozza
Carciofo bianco del Tanagro

Michele Ferrante contadino di Crotone
Fagiolo e peperoncino

Azienda agricola Pattano Primizie
Carciofo di Pattano

Donatella Marino
Alici di Menaica e tonno

Macelleria Trama
Porchetta aromatizzata al mirto

La Spigolatrice
Tonno

Azienda agricola Terre Batullane
Cipolla di Vatolla

Santomiele
Fico del Cilento

Azienda agricola I Moressani
Cacioricotta di capra

Frantoio Marco Rizzo
Olio extravergine di oliva

Piccolo salumificio artigianale G.IOI s.r.l
Soppressata di G.ioi e altri salumi artigianali

Theodora Distillati
Liquori artigianali

Pietro d'Elia – I segreti di Diano
Peperone Sciuscillone

Birrificio Fiej
Birra artigianale

Il miglior modo per iniziare

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

Dalla cucina

Parmigiana di melanzane 11,50 €
melanzane, fior di latte, sugo cilentano, Parmigiano Reggiano, basilico

Taglieri

DaZero 19,00 €
selezione di salumi e formaggi degli artigiani DaZero con focaccia calda

Bufala DOP 14,50 €
culatta di Parma 24 mesi, mozzarella di bufala DOP con focaccia calda

Estivo 13,50 €
bresaola, burrata, rucola, pomodorini datterini rossi con focaccia calda

Coccole 12,50 €
zeppoline fritte di pasta cresciuta con stracciatella e culatta di Parma 24 mesi

Insalate

Caprese 12,00 €
pomodoro ramato, mozzarella di bufala con la nostra focaccia calda

Mista 8,00 €
insalata verde, radicchio, carciofi sott'olio, pomodori datterini rossi, olive taggiasche

Ricca 11,50 €
insalata verde, radicchio, carciofi sott'olio, pomodori datterini rossi, mozzarella di bufala, olive, filetti di tonno

Frisillo 12,00 €
pane biscottato, pomodori datterini rossi, mozzarella di bufala, olive ammaccate**, tonno, basilico

Sfizi

Le nostre patate fritte 7,00 €
(tagliate a mano da noi)

Crocché cilentano (2 pz.) 6,00 €
patate, salsiccia artigianale di G.ioi, provola, sale, pepe, uova, Parmigiano Reggiano, panatura

Crocché di patate (2 pz.) 5,00 €
patate, sale, pepe, uova, Parmigiano Reggiano, panatura

Frittatina di bucatini (2 pz.) 6,00 €
bucatini, besciamella, prosciutto cotto, guanciale, provola, gorgonzola, sale, pepe, panatura

Tris di fritti 10,00 €
crocché di patate, crocché cilentano, frittatina di bucatini

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

Pizze fritte

Pizza fritta cilentana 11,50 €
sugo cilentano, caciocotta di capra del Cilento*, basilico

Tris di piccole pizze fritte 12,00 €
[1]sugo cilentano, caciocotta di capra del Cilento*, basilico.
[2]capocollo artigianale di G.ioi, stracciatella, basilico.
[3]pomodori datterini gialli arrostiti al forno mozzarella di bufala, alici di Menaica*, basilico.

La Ripassata (fritta e al forno) 14,00 €
passata di pomodoro datterino giallo, stracciatella, capocollo atigianale di G.ioi, chips di peperone crusco Sciuscillone, basilico cristallizzato

Pizze classiche

Marinara 7,00 €
pomodoro, aglio, origano

Margherita 8,00 €
pomodoro, fior di latte, basilico

Bufalina 11,50 €
pomodoro, mozzarella di bufala, basilico

Diavola 11,00 €
pomodoro, fior di latte, salsiccia piccante, basilico

Capricciosa (secondo DaZero) 13,50 €
pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, salame artigianale di G.ioi, carciofi, funghi, olive, basilico

Fior Di Formaggi 13,50 €
fior di latte, gorgonzola, caciocavallo, provola, caciooricotta di capra del Cilento*, basilico

Vegetariana 14,50 €
crema di zucchine, mozzarella di bufala, pomodori datterini rossi e gialli arrostiti al forno, chips di Parmigiano Reggiano

Norma 14,00 €
passata di pomodoro datterino giallo, provola, melanzane, salsiccia piccante, scaglie di caciocavallo, basilico

Le nostre "matte"

Una selezione di cinque pizze stese a mattarello

Margherita Old School 10,50 €
pomodoro, fior di latte, Parmigiano Reggiano, basilico

Al Filetto 13,50 €
mozzarella di bufala, pomodori datterini rossi, basilico

Provola e Pepe 12,50 €
pomodoro, provola, pepe, basilico

Alla Carrettiera 14,00 €
provola, salsiccia, broccoli (friarielli) ripassati in padella con peperoncino

Cilentana 12,00 €
sugo cilentano, caciooricotta di capra del Cilento*, basilico

Specialità

Casereccia 14,50 €
crema di zucchine, fior di latte, chips di zucchine, pancetta artigianale di G.ioi, basilico

Alice Nel Paese Delle Meraviglie 16,00 €
alici di Menaica*, stracciatella, fior di latte, pomodori datterini rossi arrostiti al forno, colatura di alici, basilico

Mamma Li Cruschi 16,00 €
passata di pomodoro datterino giallo, burrata, capocollo artigianale di G.ioi, chips di peperone crusco Sciuscillone, basilico

Tramonto Cilentano 16,00 €
peperone friggitello, fior di latte, pomodorino datterino giallo cotto al forno, alici di Menaica* polvere di peperone crusco Sciuscillone, colatura di alici

Tonno e Ammaccate 15,00 €
crema di cipolla, filetti di tonno, fior di latte, olive ammaccate** basilico

Dal Cilento

Marinara Cilentana 14,00 €
pacchetelle di pomodoro, alici di Menaica*, olive, capperi, aglio, origano, basilico

Forestella 14,50 €
passata di pomodoro datterino giallo, mozzarella di bufala, sasiccia piccante, cacioricotta di capra del Cilento*, basilico

Incontro Col Diavolo 14,50 €
pomodorini del Piennolo, salsiccia piccante e origano, mozzarella di bufala, perperoncino, basilico

Tre Pomodori 14,00 €
passata di pomodori datterini gialli, pomodorini del Piennolo, pomodoro secco, mozzarella nella mortella*, basilico

Menaica 14,50 €
passata di pomodoro datterino giallo, mozzarella di bufala, alici di Menaica* basilico

Avvocato 13,50 €
pomodoro, fior di latte, alici di Menaica*, origano, basilico

Da Paestum Al Cervati 16,00 €
pomodori datterino giallo arrostito al forno, mozzarella di bufala, olive ammaccate*, origano, filetti di tonno, basilico

Info

Coperto 2,50 €

Mozzarella senza lattosio 1,50 €
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 determinere una variazione di prezzo.

** Le olive ammaccate sono un prodotto artigianale che potrebbe contenere residui di nocciolo.
* I Presidi Slow Food sono prodotti di eccellenza a rischio di estinzione, realizzati da esperti contadini, allevatori e pescatori.

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.

Non ci facciamo mancare nulla

Vini rossi

Azienda Agricola San Salvatore
Jungano, Aglianico DOC 29,00 €
Corleto, Aglianico DOC 32,00 €

Cantina Albamarina
Maricinè, Rosato Paestum IGP 22,00 €
Futos, Aglianico DOC 24,00 €

Viticoltori De Concilìis
Donnaluna, Agliancio DOC 28,00 €
Temparubra IGP Paestum 20,00 €

Cantina Luigi Maffini
Kleos, Aglianico DOC 29,00 €

Vini bianchi

Azienda Agricola San Salvatore
Trentinara, Fiano DOC 30,00 €

Cantina Albamarina
Etel, Falanghina IGP Campania 23,00 €
Nylos, Greco Paestum IGP 25,00 €
Valmezzana, Fiano DOC 23,00 €

Viticoltori De Concilìis
Donnaluna, Fiano DOC 28,00 €
Tempadoro IGP Paestum 20,00 €

Cantina Luigi Maffini
Kratos, Fiano DOC 29,00 €
Pietraincatenata, Paestum Fiano DOC 42,00€

Bollicine

Viticoltori De Concilìis
Selim, Vino Spumante Brut 24,00 €

Cantine Ferrari
Maximum, Blanc de Blancs 30,00 €
Perlè, Trento DOC 40,00 €

Vino al calice

Bianco / Rosso 5,00 €
Selim Spumante 5,50 €
Ferrari Maximum 6,50 €

Birra artigianale Fiej per DaZero

Incontro
blanche bottiglia (33cl) Alc. 5,2% vol. 6,00 €

Alla spina
piccola (20cl) 4,00 €
grande (40cl) 6,00 €

Birra Moretti alla spina

La Bionda
piccola (20cl) 3,50 €
grande (40cl) 5,50 €

La Rossa
piccola (20cl) 3,50 €
grande (40cl) 5,50 €

Birre del birrificio artigianale Fiej

Una chiara 15,00 €
Bionda (75cl) Alc. 4,5% vol.

Una fresca 15,00 €
Weiss (75cl) Alc. 4,5% vol.

Una forte 15,00 €
Bionda doppio malto (75cl) Alc. 8%

Una special 15,00 €
Rossa (75cl) Alc. 7% vol.

Altre bevande

Birra moretti 66cl 6,00 €
Birra senza glutine 33cl 6,00 €
Coca Cola in vetro 33cl 3,50 €
Cola Cola Zero in vetro 33cl 3,50 €
Lurisia Aranciata Amara 27,5cl 3,50 €
Lurisia Gazzosa 27,5cl 3,50 €
Lurisia Chinotto 27,5cl 3,50 €
Acqua Natia / Ferrarelle 50cl 2,00 €

Cocktail

Aperol Spritz 8,00 €
Campari Spritz 8,00 €
Hugo Spritz 8,00 €
Limoncello Spritz 8,00 €
Americano 8,00 €
Negroni 8,00 €
Negroni Sbagliato 8,00 €
Gin Tonic 8,00 €
Gin Lemon 8,00 €

Dolci

Cannoli cilentani (2pz) 6,00 €
con crema pasticciera

Tiramisù 6,00 €

Tiramisù (no glutine, no lattosio) 8,00 €

Babà al rum 6,00 €
con crema pasticciera

Mousse di ricotta di bufala 7,00 €
con melassa di fichi
e peperone crusco Sciuscillone

Dolci e torte del giorno 6,00 €

Alcuni prodotti potrebbero essere 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).

Caffè e Ammazzacaffè

Incontro
Theodora Distillati per DaZero 3,50 €
Digestivo artigianale con limone
e fichi bianchi del Cliento°

Alfonso Penna
Amaro alle erbe 3,50 €
Amaro alla rucola 3,50 €

Fattorie Cilentane
Limoncello, Liquirizia, Finocchietto, 3,00 €
Meloncello, Mela Annurca
Grappa di Aglianico bianca 3,50 €
Grappa Barricata 3,50 €
Caffè 1,50 €

DAZERO TABELLA ALLERGENI

	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	■		■				■					■		
TAGLIERE ESTIVO	■						■					■		
TAGLIERE DA ZERO	■						■							
BUFALA DOP	■						■							
INSALATA MISTA												■		
INSALATA RICCA				■			■					■		
PATATE	■		■				■							
CROCCHÈ CILENTANO	■		■				■							
CROCCHÈ DI PATATE	■		■				■							
FRITTATINA DI BUCATINI	■		■				■							
INSALATA FRISILLO	■			■			■					■		
PIZZA FRITTA CILENTANA	■						■					■		
PIZZA FRITTA CIPOLLA	■						■					■		
TRIS DI PIZZE FRITTE	■			■			■					■		
CALZONE CLASSICO	■						■							
CALZONE ALLA CARRETTIERA	■						■					■		
MARINARA	■											■		
MARGHERITA	■						■							
BUFALINA	■						■							
DIAVOLA	■						■							
CAPRICCIOSA	■						■					■		
FIOR DI FORMAGGI	■						■							
VEGETARIANA D'INVERNO	■						■	■						
BROCCOLI E SALSICCIA	■						■					■		
MARINARA CILENTANA	■			■								■		
4 STAGIONI	■			■			■					■		
FORESTELLA	■						■							
INCONTRO COL DIAVOLO	■						■							
TRE POMODORI	■						■					■		
MENAICA	■			■			■							
AVVOCATO	■			■			■							
TONNO E AMMACCATE	■			■			■							
CILENTANA	■						■					■		
TIRAMISÙ	■		■		■	■	■	■				■		
BABÀ	■		■			■	■	■		■		■		
SACHER	■		■		■	■	■	■						
PASTIERA	■		■		■	■	■	■		■			■	
CANNOLO	■		■				■							