Scopri il nostro menù

Non è moda. È pizza.

DaZero
NEAPOLITAN PIZZA

A modo nostro

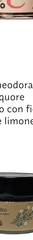
Ogni giorno cuciniamo con passione per regalarvi momenti di gioia attraverso i nostri piatti.

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.

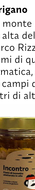


Incontro

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.

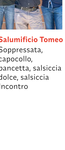




Il liquore
Dall'incontro con Theodora Distillati nasce un liquore artigianale preparato con fichi bianchi del Cilento e limone.

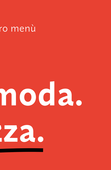
L'origano
Sul monte Cervati, la vetta più alta della Campania, Marco Rizzo ha ritrovato i semi di questa pianta aromatica, che oggi coltiva nei campi di Felitto, a 500 metri di altitudine.





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



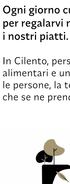
Michele Ferrante contadino di Crotone
Fagiolo e peperoncino



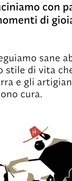
Azienda agricola Pattano Primizie
Carciofo di Pattano



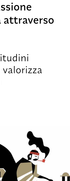
Birrificio Fiej
Birra artigianale



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
Caciocicotta 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.

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

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

Montanarina Cilentane (2 pz)
sugo cilentano, cacioricotta di capra del Cilento*, basilico

Montanarina mediterranea (2 pz)
filetti di tonno, olive, basilico

Dalla cucina

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

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

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

Tagliere DaZero per 2 persone
mozzarella di bufala DOP, caciocavallo, soppressata, salame artigianale, salsiccia piccante, capocollo, pancetta del salumificio Tomeo, con nostra focaccia

I nostri primi

Pasta della nonna
ragù cilentano, 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

Primo del giorno
disponibile esclusivamente a pranzo

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

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



Il viaggio della MARGHERITA

Margherita
pomodoro, fior di latte, basilico

Margherita con bufala "Bufalina"
pomodoro, mozzarella di bufala DOP, basilico

Margherita del Vesuvio
pomodorini del Piennolo, mozzarella di bufala DOP, basilico

Margherita sbagliata
fior di latte, sugo cilentano, cacioricotta di capra del Cilento*, basilico

Margherita gialla
fior di latte, passata di pomodoro datterino giallo, basilico

Margherita DaZero
fior di latte, passata di pomodoro datterino arancione, pesto di basilico

Le classiche

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

Marinara
pomodoro, aglio, origano

Diavola
pomodoro, fior di latte, salsiccia piccante, basilico

Capricciosa
pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, salsiccia piccante, carciofi, funghi, olive, basilico

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

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

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, cacioricotta di capra del Cilento*, basilico

Forestella
passata di pomodorini datterino giallo, mozzarella di bufala DOP, salsiccia piccante, cacioricotta di capra del Cilento*, basilico

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

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

Le speciali

Zucchetta
crema di zucca, gorgonzola, fior di latte, salsiccia, cacioricotta di capra del Cilento**

Boscaiola
crema di funghi, patate al forno, salsiccia, provola, basilico

Ariccia
provola, nduja, porchetta, broccoli (friarielli) ripassati in padella con peperoncino

Orto d'Inverno
fior di latte, pomodorini del Piennolo, scarola saltata in padella con alici, capperi e olive

Ritorno al passato

Le pizze che hanno fatto la storia di DaZero

Dalla padella alla brace
fior di latte, prosciutto cotto, caciocavallo, crocchè cilentano, basilico

Fino e contraffino
fior di latte, passata di pomodoro datterino giallo, nduja, basilico

Margherotta
pomodoro, fior di latte, nduja, cacioricotta di capra del Cilento**, basilico

Campionato Mondiale Pizza DOC

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

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

Il panuozzo

Panuozzo "el diablo"
provola, salsiccia, nduja, broccoli (friarielli) ripassati in padella con peperoncino

Panuozzo "unto e bisunto"
provola, crema di funghi, patate al forno, porchetta

Panuozzo "verace"
scarola saltata con alici, capperi e olive

I calzoni fritti

Calzone cotto e mangiato
prosciutto cotto, fior di latte, Parmigiano Reggiano, pomodoro, pepe

Calzone panciuto
salsiccia, provola, broccoli (friarielli) ripassati in padella con peperoncino

Calzone della tradizione
scarola saltata con alici, capperi e olive

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 del 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 impasto 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
Tutte le pizze possono essere richieste con impasto Altograno sovrappreZzo di € 2,00



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
Primula, Fiano 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 artigianale Fiej per DaZero

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

Alla Spina
piccola (25cl)
grande (40cl)

Birra Moretti alla spina

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

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

Birre del birrificio artigianale Fiej

Una chiara
Bionda (33cl) Alc. 4,5% vol.

Una forte
Bionda doppio malto (33cl) Alc. 8% vol.

Una Ambrata
American Pale (33cl) Alc. 6% vol.

Una pigra
IPA (33cl) Alc. 6% vol.

Altre bevande

Birra moretti 66cl
Heineken 0.0 zero alcohol
Birra senza glutine 33cl
Cola Cola 33cl
Coca Cola Zero zucchero 33cl
Coca Cola Zero Zero 33cl
Fanta 33cl
Sprite 33cl
Fuze Tea Limone 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

Tiramisù senza glutine e lattosio***

Torta caprese***

Pastiera napoletana***

Cheesecake ai frutti di bosco***

Babà***
al ruhm

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	■		■			■	■	■			■	■		
tonno e ammaccate	■			■		■	■			■				
Bufala DOP	■					■	■			■		■		
Polpette della nonna	■		■			■	■			■		■		
pasta al forno	■		■				■					■		
gnocchi della nonna	■						■							
Insalata caprese	■					■	■			■				
Insalata mista	■											■		
Insalata ricca	■			■			■					■		
Patatine fritte	■				■			■		■	■	■		
Crocchè cilentano	■		■		■		■	■			■	■		
Coccole	■				■	■	■	■		■	■	■		
tagliere dazero	■					■	■			■				
Crocchè di patate	■		■		■		■	■			■			
tris di fritti	■		■		■		■					■		
frittatina di bucatina	■		■		■		■	■			■	■		
carrettiera	■					■	■			■		■		
montanarina cilentana	■				■	■	■			■				
margherita	■					■	■			■				
marinara	■					■				■				
montanarina mediterranea	■			■	■	■	■			■				
diavola	■					■	■			■				
capricciosa	■					■	■			■		■		
fior di formaggi	■					■	■			■				
broccoli e salsiccia	■					■	■			■		■		
margherita gialla	■					■	■			■				
bufalina	■					■	■			■				
margherita sbagliata	■					■	■			■				
zucchetta	■					■	■			■				
boscaiola	■					■	■			■				
ariccia	■					■	■			■		■		
orto d'inverno	■			■		■	■			■				
forestella	■					■	■			■				
dalla padella alla brace	■					■	■			■		■		
fuoco dazero	■					■	■			■		■		
fino e contraffino	■					■	■	■		■				
tre pomodori	■					■	■			■		■		
menaica	■			■		■	■			■				
margherotta	■					■	■			■		■		
avvocato	■			■		■	■			■				
da paestum al cervati	■			■		■	■			■				
margherita da zero	■					■	■	■		■		■		
cilentana	■					■	■			■		■		
panuozzo el diablo	■					■	■			■		■		
panuozzo unto e bisunto	■					■	■			■		■		
panuozzo verace	■			■		■				■				
pastiera	■		■		■	■	■	■	■	■		■	■	
cannolo	■		■		■	■	■				■			
tiramusu gluten free- lactosio free			■		■	■	■	■			■	■		
tiramisu	■		■		■	■	■	■			■	■	■	
babà al rum e crema	■		■		■	■	■	■		■	■	■		
mousse di ricotta	■		■		■	■	■	■			■	■		
cheese cake ai frutti di bosco			■		■	■	■	■			■	■		
calzone cotto e mangiato	■			■		■	■			■		■		
calzone panciuto	■			■		■	■							
calzone della tradizione	■			■										
spaghettoni crema di zucca guanciale	■						■							
orecchiette con cime di rapa	■													
rigatoni sugo e polpette	■													
rigatoni salsiccia funghi pomodori	■													