Scopri il nostro menù

Non è moda. È pizza.

DaZero
NORMALNE 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.

Casa Iuorio
Olive ammaccate, carciofini, genovese

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
Peperoncino Incontro

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
melanzane, fior di latte, sugo cilentano, Parmigiano Reggiano, basilico

Polpette della Nonna
polpette di manzo, pomodoro, cacioricotta di capra del Cilento* con focaccia calda (5pz)

Vruocculi e sausicchia
salsiccia, broccoli (friarielli) ripassati in padella con peperoncino e aglio con focaccia calda

Taglieri

DaZero
selezione di salumi e formaggi degli artigiani DaZero con focaccia calda

Bufala DOP
culatta, mozzarella di bufala DOP con focaccia calda

Coccole
zeppoline fritte di pasta cresciuta con stracciatella e culatta

Insalate

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

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 di G.ioi, 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

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

Pizze fritte

Pizza fritta cilentana
sugo cilentano, cacioricotta di capra del Cilento*, basilico

Tris di piccole pizze fritte
[1]sugo cilentano, cacioricotta di capra del Cilento*, basilico.
[2]genovese, cacioricotta di capra del Cilento*
[3]broccoli (friarielli), alici

La Ripassata (fritta e al forno)
genovese, cacioricotta di capra del Cilento*

Pizze classiche

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 di G.ioi, carciofi, funghi, olive, basilico

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

Vegetariana
crema di zucca, fior di latte, funghi porcini, fonduta di gorgonzola, noci, prezzemolo

Ariccia
porchetta, patate al forno, provola, crema di melanzane

Le nostre "matte"

Una selezione di cinque pizze stese a mattarello

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

Scarola
alici, scarola, mozzarella nella mortella*, olive, peperone crusco

Provola e Pepe
pomodoro, provola, pepe, basilico

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

A prova ru furno (antica cilentana) 13,00 €
stracotto di sugo cilentano, cacioricotta di capra del Cilento*

Specialità

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

Alice Nel Paese Delle Meraviglie
alici, stracciatella, fior di latte, pomodori datterini rossi arrostiti al forno, colatura di alici, basilico

Broccoli e salsiccia Special
mozzarella nella mortella*, nduja, salsiccia, tarallo sbriciolato, broccoli (friarielli), ripassati in padella con peperoncino

Profumo d'autunno
crema di zucca, speck, mozzarella nella mortella*, polvere di liquirizia

Crick e crock
patate al forno, mozzarella nella mortella*, pancetta artigianale di Gioi, peperone crusco

Ricordo d'estate
passata di pomodoro datterino giallo, culatta, crema di stracciatella, pomodori datterini rossi arrostiti al forno

Dal Cilento

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

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

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

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

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

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

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

Da Paestum Al Cervati
Seconda classificata al campionato mondiale Pizza Doc
pomodori datterino giallo arrostito al forno, mozzarella di bufala DOP, olive ammaccate**, origano, filetti di tonno, basilico

Info

Coperto

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.

** 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.
*** 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.

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, Aglianico DOC
Temparubra IGP Paestum

Cantina Luigi Maffini
Kleos, Aglianico DOC

Vini bianchi

Azienda Agricola San Salvatore
Trentinara, Fiano DOC

Cantina Albamarina
Etel, Falanghina IGP Campania
Nylos, Greco Paestum IGP
Valmezzana, Fiano DOC

Viticoltori De Conciliis
Donnaluna, Fiano DOC
Tempadoro IGP Paestum

Cantina Luigi Maffini
Kratos, Fiano DOC
Pietraincatenata, Paestum Fiano 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 (50cl)

Birra Moretti alla spina

La Bionda
piccola (25cl)
grande (50cl)

La Rossa
piccola (25cl)
grande (50cl)

Birre del birrificio artigianale Fiej

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

Una fresca
Weiss (33cl) Alc. 4,5% vol.

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

Una special
Rossa (33cl) Alc. 7% vol.

Altre bevande

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

Cocktail

Aperol Spritz
Campari Spritz
Hugo Spritz
Limoncello Spritz
Americano
Negroni
Negroni Sbagliato
Gin Tonic
Gin Lemon

Dolci

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

Tiramisù***

Tiramisù (no glutine, no lattosio)***

Babà al rum***
con crema pasticciera

Mousse di ricotta di bufala
con melassa di fichi
e peperone crusco Sciuscillone

Dolci e torte del giorno

° 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
Digestivo artigianale con limone
e fichi bianchi del Cilento°

Alfonso Penna
Amaro alle erbe
Amaro alla rucola

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

DaZero Tabella degli allergeni

	cereali contenenti glutine	crostacei	uova	pesce	arachidi	soia	latte	frutta a guscio	sedano	senape	semi di sesamo	anidride solforosa e solfiti	lupini	molluschi
Parmigiana di melanzane	■		■				■					■		
Tagliere DaZero	■					■	■			■				
Bufala DOP	■					■	■			■		■		
Polpette della nonna	■		■			■	■			■		■		
Insalata caprese	■						■							
Insalata mista	■											■		
Insalata ricca	■			■			■					■		
vruoccoli e sausicchia	■			■			■					■		
Patatine fritte	■					■				■		■		
Crocchè cilentano	■		■				■							
Coccole	■					■	■			■		■		
provola e pepe	■		■			■	■			■				
Crocchè di patate	■		■				■							
tris di crocchè	■		■				■					■		
frittatina di bucatina	■		■				■							
pizza fritta cilentana	■					■	■			■		■		
tris di piccole pizze fritte	■			■		■	■			■		■		
ripassata	■					■	■			■		■		
ariccia	■					■	■			■				
caprese	■					■	■			■		■		
scarola	■			■		■	■			■		■		
margherita old scholl	■					■	■			■		■		
margherita	■					■	■			■				
marinara	■					■				■		■		
diavola	■					■	■			■				
capricciosa	■					■	■			■		■		
fior di formaggi	■					■	■			■				
alla carrettiera	■					■	■			■		■		
vegetariana	■			■	■	■	■	■	■	■		■		
bufalina	■					■	■			■				
a prova ru furno	■					■	■			■				
alice nel paese delle meraviglie	■			■		■	■			■		■		
marinara cilentana	■			■		■				■		■		
forestella	■					■	■			■				
incontro col diavolo	■					■	■			■				
tre pomodori	■					■	■			■		■		
menaica	■			■		■	■			■				
avvocato	■			■		■	■			■				
da paestum al cervati	■			■		■	■			■				
tonno e ammaccate	■			■		■	■			■		■		
cilentana	■					■	■			■		■		
capricciosa da zero	■					■	■			■		■		
broccoli e salsiccia special	■					■	■	■	■	■		■		
ricordo d'estate	■					■	■			■		■		
crick e crock	■					■	■			■		■		
profumo d'autunno	■				■	■	■	■	■	■		■		
cannolo	■		■			■	■							
tiramusu gluten free- lactosio free	■		■			■	■	■	■	■		■		
tiramisu	■		■		■	■	■	■	■			■		
babà al rum e crema	■		■		■	■	■	■	■		■	■		
mousse di ricotta	■		■		■	■	■	■	■		■	■	■	
ricottino alle fragole	■		■		■	■	■	■	■			■		
delizia al limone	■		■		■	■	■	■	■			■		