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)

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

Frisillo
pane biscottato, mozzarella di bufala, origano, pomodorini semi-dry rossi, olive, filetti di tonno

Fresca
fagiolini, patate lesse, origano, pomodorini semi-dry gialli e rossi, filetti di tonno

Sfizi

Le nostre patate fritte
(tagliate a mano da noi)

Crocché cilentano (2 pz.)
patate, salame essiccato, 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?

Le Nostre Montanare

Montanara cilentana
sugo cilentano, cacioricotta di capra del Cilento*, basilico

Montanara della nonna
ragù di casa luorio, chips di Parmigiano Reggiano, basilico

Montanara genovese
genovese di casa luorio, cacioricotta di capra del Cilento*, basilico

Montanara Fuscella
ricotta nella fuscella, salsiccia piccante, pomodorini semi-dry rossi, pepe, basilico

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

Montanarina della nonna (2 pz)
ragù di casa luorio, chips di Parmigiano Reggiano, basilico

Montanarina genovese (2 pz)
genovese di casa luorio, cacioricotta di capra del Cilento*, basilico

Montanarina casa luorio (2 pz)
crema di carciofo bianco di casa luorio, pancetta artigianale del salumificio Tomeo

Montanarina DaZero (2 pz)
capocollo artigianale del salumificio Tomeo, stracciatella, basilico

Pizze classiche

Tutte le pizze possono essere richieste con stesura a mattarello, 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, cacioricotta 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, mozzarella nella mortella*, 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 champignon freschi, olive ammaccate**, carciofo di Casa Iuorio, prosciutto cotto all'usciita dal forno

Fior Di Formaggi DaZero
crema di noci, fior di latte, gorgonzola, cacioricotta di capra del Cilento*, melassa di fichi, basilico

Broccoli e salsiccia DaZero
mozzarella nella mortella*, ruluja, 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

Ortolana Old School
provola, pomodorini del Piennolo, zucchine, melanzane, peperoni, basilico

Dal Cilento

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

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

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

LaTomeo
fior di latte, ricotta nella fuscella, pomodorini semi-dry rossi, soppressata artigianale del salumificio Tomeo, pepe, basilico

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

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

Le speciali

Casereccia
crema di zucchine, provola, fiori di zucca, pancetta artigianale del salumificio Tomeo.

Orto d'Estate
provola, fiori di zucca, crema di stracciatella, alici, peperone crusco, colatura di alici, basilico

La Domenica
ragù di casa luorio, mozzarella di bufala DOP, chips di Parmigiano Reggiano, pesto di basilico

Sciocca
crema di carciofo bianco di casa luorio, provola, pancetta artigianale del salumificio Tomeo, pomodorini rossi semi-dry, basilico

Info

Coperto

Tutte le pizze possono essere richieste con stesura a mattarello, 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.

** 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 allergizzano. 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).

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, Agliancio DOC
Temparubra IGP Paestum

Cantina Luigi Maffini
Kleos, Aglianico DOC

Vini bianchi

Azienda Agricola San Salvatore
Trentenare, Fiano IGP

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

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

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

Altre bevande

Birra moretti 66cl
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
Gin Lemon

Dolci

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

Tiramisù***

Tiramisù (no glutine, no lattosio)***

Babà***
con crema pasticciera

Pastiera***

Delizia al limone***

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
[illegible]	X		X		X		X					X		
[illegible]	X				X	X	X			X		X		
[illegible]	X		X		X	X	X			X		X		
[illegible]	X				X		X							
[illegible]	X				X							X		
[illegible]	X			X	X		X					X		
[illegible]	X				X	X				X		X		
[illegible]	X		X		X		X					X		
[illegible]	X				X	X	X			X		X		
[illegible]	X		X		X		X							
[illegible]	X		X		X		X					X		
[illegible]	X				X	X				X		X		
[illegible]	X				X	X	X			X		X		
[illegible]	X				X	X	X			X		X		
[illegible]	X				X	X	X			X		X		
[illegible]	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	
[illegible]	X				X	X	X			X		X		
[illegible]	X				X	X	X			X		X		
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
[illegible]	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	
[illegible]	X				X	X	X			X				
[illegible]	X				X	X	X			X		X		
[illegible]	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	
[illegible]	X				X	X	X			X				
[illegible]	X				X	X	X			X		X		
[illegible]	X				X	X	X			X		X		
[illegible]	X				X	X	X			X		X		
[illegible]	X				X	X	X			X		X		
[illegible]	X				X	X	X			X		X		
[illegible]	X				X	X	X			X		X		
[illegible]	X				X	X	X			X		X		
[illegible]	X				X	X	X			X		X		
[illegible]	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	
[illegible]	X				X	X	X			X		X		
[illegible]	X			X	X	X	X			X				
[illegible]	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
[illegible]	X			X	X	X	X			X		X		
[illegible]	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	
[illegible]	X			X	X	X	X			X		X		
[illegible]	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	
[illegible]	X			X	X	X	X			X		X		
[illegible]	X			X	X	X	X			X		X		
[illegible]	X			X	X	X	X			X		X		
[illegible]	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	
[illegible]	X				X	X	X			X		X		
[illegible]	X				X	X	X			X		X		
[illegible]	X				X	X	X			X		X		
[illegible]	X				X	X	X			X		X		
[illegible]	X				X	X	X			X		X		
[illegible]	X				X	X	X			X		X		
[illegible]	X				X	X	X			X		X		
[illegible]	X				X	X	X			X		X