



# ANTICHI SAPORI

## L'ARTE DELLA VERA PIZZA NAPOLETANA

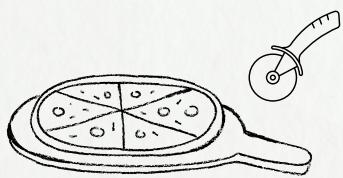


DAL 2017 L'ARTE DEL PIZZAIUOLO NAPOLETANO È STATA  
RICONOSCIUTA PATRIMONIO DELL'UNESCO A SALVAGUARDIA DELLA  
TRADIZIONE GASTRONOMICA ITALIANA.

# L'ORIGINE DEI NOSTRI INGREDIENTI

## FIOR DI LATTE CAMPANO

Eccellenza territoriale campana imprescindibile nel dare il gusto autentico alla vera pizza napoletana.



## MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA

Prodotta dall'allevamento di bufale nel caseificio di Scacco, storica famiglia di allevatori di bufale pionieri nella zona del piovese (PD) .  
L'amore per le loro bufale ci ripaga con un latte pregiato.

## IL NOSTRO IMPASTO

Impasto a lunga lievitazione con farine pregiate nel rispetto della tradizione Campana.



*Si informa la gentile clientela che alcuni ingredienti possono contenere allergeni, per maggiori informazioni rivolgersi al personale*



## ANTIPASTI

### GNOCCHI FRITTI

€ 9,00

Gnocchi fritti serviti con il nostro Crudo e la nostra salsa di pomodoro leggermente piccante.

### ORO DI NAPOLI

€ 7,00

Calzoncino fritto con mozzarella Fior di latte, provola affumicata, ricotta di bufala, grana padano DOP, basilico e salamino piccante (in alternativa con il cotto) servito con al centro la nostra salsa di pomodoro leggermente piccante.

### SFIZI FRITTI

€ 5,00

Gnocchi fritti serviti con la nostra salsa di pomodoro leggermente piccante.

### PATATE FRITTE

€ 5,50

### PATATE FRITTE DIPPERS

€ 6,00

### PEPITE DI POLLO

€ 5,00

### SPEEDY BANDIDOS

€ 7,50

### MOZZARELLA STICK

€ 7,00

Oro di napoli

Gnocco fritto



# IL MENÙ DEGUSTAZIONE

€ 19,00\*

## IL NOSTRO VIAGGIO

Alla scoperta dei Sapori Mediterranei, dalla Verace all'Oro di Napoli, ossia la fritta di strada, non tralasciando la salsiccia friarielli e lo Sfilatino.

Per guidare i vostri palati all'Emozione  
che tutto il mondo ci invidia.

1. Verace con Lardo  
di Colonnata



2. Sfilatino



3. Oro di Napoli



4. Salsiccia e friarielli



+

Inclusa nella degustazione la nostra pizza dolce oppure il sorbetto  
NB: \*Prezzo inteso per persona (minimo 3 persone), bibite escluse.

## PIZZE TRADIZIONALI

### MARGHERITA

€ 7,00

Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di latte, basilico fresco, un pizzico di Grana Padano DOP e un filo d'olio extravergine d'oliva.

### LA MARINARA

€ 6,50

Olio extravergine d'oliva, aglio fresco, salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, pomodorini freschi, basilico fresco.

### LA VERACE

€ 10,00

La VERA pizza napoletana, riconosciuta dall'unione europea nel 2010. Solo ingredienti italiani di primissima qualità STG, impasto a lunga lievitazione, salsa con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella di Bufala DOP, Mozzarella Fior di latte, un pizzico di Grana Padano DOP, basilico fresco e un filo d'olio extravergine di oliva.

### VERACE CON LARDO DI COLONNATA

€ 12,00

Come la Verace ma con il Lardo di Colonnata IGP sul cornicione.

### CAPRESE

€ 11,00

Come la Verace ma con l'aggiunta di pomodorini freschi.

### SICILIANA

€ 12,00

Come la Verace con aggiunta di acciughe, olive nere e capperi.

### FRIARIELLI

€ 11,00

Mozzarella Fior di latte, Friarielli (cime di rapa saltate in padella e sfumate con aceto balsamico), salsiccia di bufala, provola affumicata (formaggio fresco a pasta filata affumicato con metodo tradizionale) e un pizzico di Grana Padano DOP.

### CALZONE FRITTO

€ 12,50

Ricotta di bufala, mozzarella Fior di latte, provola affumicata (formaggio fresco a pasta filata affumicato con metodo tradizionale), salame piccante (salsiccia tipo napoli), un pizzico di Grana Padano DOP e basilico.

### MONTANARA FRITTA

€ 9,50

Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP leggermente piccante, provola affumicata (formaggio fresco a pasta filata affumicato con metodo tradizionale), Grana Padano DOP e basilico.

### COPERTO

€ 2,50

Aggiunte

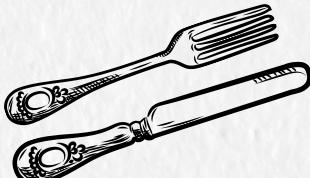
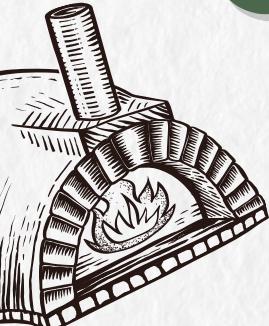
da 0,50 cent a 2,50 euro

**PIZZE TRADIZIONALI**

# **LA VERACE**



**COME PUOI RESISTERE?**



La VERA pizza napoletana, riconosciuta dall'unione europea nel 2010. Solo ingredienti italiani di primissima qualità STG, impasto a lunga lievitazione, salsa con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella di Bufala DOP, Mozzarella Fior di latte, un pizzico di Grana Padano DOP, basilico fresco e un filo d'olio extravergine di oliva.

**PIZZE TRADIZIONALI**

# FRIARIELLI



**CONTINUI A RESISTERE?**

Mozzarella Fior di latte, Friarielli (cime di rapa saltate in padella e sfumate con aceto balsamico), salsiccia di bufala, provola affumicata (formaggio fresco a pasta filata affumicato con metodo tradizionale) e un pizzico di Grana Padano DOP

PIZZE DI STAGIONE

INVERNO

# TARDIVA

Mozzarella Fior di Latte

Gorgonzola

Radicchio di Treviso

Speck Alto Adige IGP

Noci

Glassa di aceto balsamico

€ 14,00



# ORTO INVERNNALE

Crema di porro

Mozzarella Fior di Latte

Friarielli (cime di rapa saltate in padella e sfumate con aceto balsamico)

Cipolla di Tropea caramellata

Fonduta di pecorino romano DOP

Salsa ai frutti di bosco

€ 13,00



NB: \*SULLA PIZZA DI STAGIONE NON È POSSIBILE EFFETTUARE ALCUNA MODIFICA DEGLI INGREDIENTI

PIZZE DI STAGIONE

INVERNO

# CORNICIONE INVERNALE

Cornicione ripieno di provola

Salsa di pomodoro *con pomodori pelati*

*San Marzano DOP leggermente piccante*

Basilico fresco

Pizzico di Grana Padano DOP

Polpette fritte fatte in casa

Crema di ricotta di Bufala

**€ 15,00**



# SOTTOZERO

Mozzarella Fior di Latte

Patate al forno

Lardo di colonnata IGP

Cipolla caramellata ai frutti di bosco

Polvere di olive

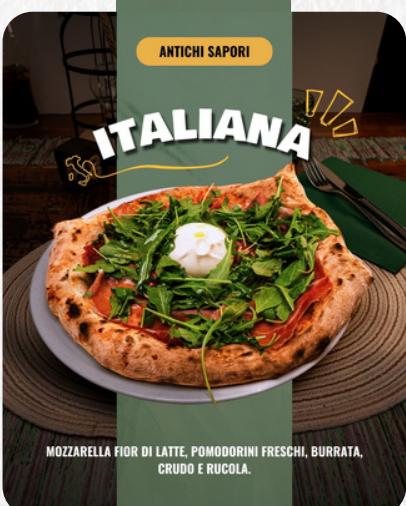
**€ 14,00**



NB: \*SULLA PIZZA DI STAGIONE NON È POSSIBILE EFFETTUARE ALCUNA MODIFICA DEGLI INGREDIENTI



# PIZZE SPECIALI



## SAPORI ANTICHI

€ 13,00

Crema di porro, Mozzarella Fior di Latte, brie, salsiccia di Bufala e patate al forno.

## SPORKA

€ 14,00

Mozzarella Fior di Latte, Porchetta Trevigiana, patate al forno, fondua di Pecorino Romano DOP e salsa oro (salsa homemade a base di senape al miele).

## PORRETTA

€ 13,00

Crema di porro, mozzarella Fior di Latte, provola, patate al forno, pepe e speck croccante.

## LARDOSA

€ 13,00

Mozzarella Fior di Latte, gorgonzola, Lardo di Colonnata IGP, noci e miele. Richiedila con l'aggiunta di lamelle di pera (+1,00€).

## ITALIANA

€ 12,50

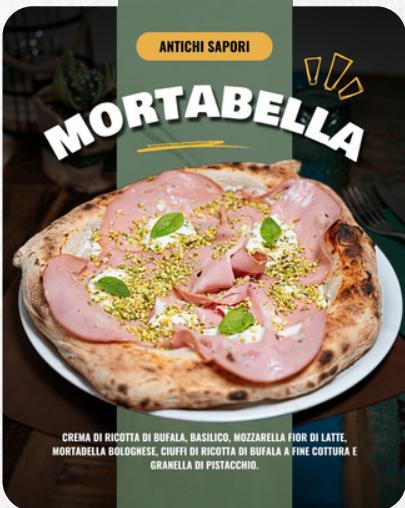
Mozzarella Fior di Latte, pomodorini freschi, burrata, Crudo e rucola.



ANTICHI SAPORI

## SFILATINO

FARCITO CON MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BRIE, PROVOLA AFFUMICATA (FORMAGGIO FRESCO A PASTA FILATA AFFUMICATO CON METODO TRADIZIONALE) E COMPLETATO A FINE COTTURA CON CRUDO, RUCOLA E GRANA PADANO DOP A SCAGLIE.



ANTICHI SAPORI

## MORTABELLA

CREMA DI RICOTTA DI BUFALA, BASILICO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MORTADELLA BOLOGNESE, CIUFFI DI RICOTTA DI BUFALA A FINE COTTURA E GRANELLA DI PISTACCHIO.



ANTICHI SAPORI

## ORTOLANA

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MELANZANE E ZUCCHINE GRIGLIATE, PEPERONI GIALLI E ROSSI AL FORNO, POMODORINI FRESCHE, BASILICO E GRANA PADANO DOP A SCAGLIE.



ANTICHI SAPORI

## TONNO E CIPOLLA

SALSA DI POMODORO CON POMODORI PELATI SAN MARZANO DOP, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BASILICO, CIPOLLA CARAMELLATA E FILETTI DI TONNO.



# PIZZE SPECIALI

## SFILATINO

€ 13,00

Farcito con mozzarella Fior di Latte, brie, provola affumicata (formaggio fresco a pasta filata affumicato con metodo tradizionale) e completato a fine cottura con Crudo, rucola e Grana Padano DOP a scaglie.

## MORTABELLA

€ 14,00

Crema di ricotta di bufala, basilico, mozzarella Fior di Latte, mortadella bolognese, ciuffi di ricotta di bufala a fine cottura e granella di pistacchio.

## TARTUFELLA

€ 12,50

Crema di porro, mozzarella Fior di Latte, salsiccia di Bufala, olio tartufato e cipolla caramellata.

## ORTOLANA

€ 11,00

Mozzarella Fior di latte, melanzane e zucchine grigliate, peperoni gialli e rossi al forno, pomodorini freschi, basilico e Grana Padano DOP a scaglie.

## TONNO E CIPOLLA

€ 10,00

Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di latte, basilico, cipolla caramellata e filetti di tonno.

## PIZZE CLASSICHE

### DIAVOLA

€ 8,50

Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di latte e salamino piccante (salsiccia tipo Napoli).

### PATATOSA

€ 9,00

Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di latte e patatine fritte.

### CAPRICCIOSA

€ 10,00

Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte, prosciutto cotto, funghi e carciofini.

### SALSICCIA

€ 8,50

Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte e salsiccia di bufala.

### 4 STAGIONI

€ 10,00

Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte, prosciutto cotto, funghi, carciofini e olive nere.

### 4 FORMAGGI

€ 9,00

Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte, brie, scamorza (formaggio fresco a pasta filata affumicato con metodo tradizionale), gorgonzola e Grana Padano DOP.

Si informa la gentile clientela che alcuni ingredienti possono contenere allergeni, per maggiori informazioni rivolgersi al personale

### COPERTO

€ 2,50

Aggiunte

da 0,50 cent a 2,50 euro

## PIZZE CLASSICHE

### CRUDO

€ 9,50

Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte e prosciutto Crudo.

### PROSCIUTTO E FUNGHI

€ 9,50

Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte, prosciutto cotto e funghi.

### FUNGHI

€ 8,50

Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte e funghi.

### COTTO

€ 8,50

Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte e prosciutto cotto.

### VIENNESE

€ 8,50

Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte e wurstel.

### CALZONE

€ 10,00

Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte, prosciutto cotto, funghi e carciofini.

Si informa la gentile clientela che alcuni ingredienti possono contenere allergeni, per maggiori informazioni rivolgersi al personale

### COPERTO

€ 2,50

Aggiunte

da 0,50 cent a 2,50 euro

## PIATTI DI CARNE

### TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE\* AL ROSMARINO

€ 23,00

Con patate al forno, cipolla caramellata ai frutti di bosco, schiacciata al rosmarino e insalatina di finocchi, arance e olive.

### TARTARE CLASSICA DI FASSONA PIEMONTESE\* TAGLIATA AL COLTELLO AL NATURALE (OLIO, SALE E PEPE)

€ 16,50

con verdure alla griglia e schiacciata al rosmarino.

### TARTARE INVERNALE DI FASSONA PIEMONTESE\* TAGLIATA AL COLTELLO AL NATURALE (OLIO, SALE E PEPE)

€ 18,50

Con cipolla caramellata ai frutti di bosco, fondata di pecorino, schiacciata al rosmarino e insalatina di porro saltato, radicchio di Treviso e speck croccante.

### SPIEDINI DI POLLO

€ 16,00

Con schiacciata al rosmarino, friarielli (cime di rapa saltate in padella e sfumate con aceto balsamico) e insalatina di finocchi, arance e olive.

### HAMBURGER DI BOVINO DI FASSONA PIEMONTESE\*

€ 13,00

Con provola affumicata (formaggio fresco a pasta filata affumicato con metodo tradizionale), pomodorini freschi, insalata, cipolla caramellata e salsa homemade.

Accompagnato da patate fritte.

### COTOLETTA DI MANZOTTA DI FASSONA PIEMONTESE\*

€ 14,50

con patatine fritte.

NB: Carne di Fassona piemontese della "Bottega della Piemontese", macelleria con la Carne a Km 0. Da sempre allevatori di bovini, nel 2008 si spocalizzano nell'allevamento di bovini di razza Piemontese.

La tagliata



Hamburger



La tartare





# FRITTURA MISTA

FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI

€ 16,50



ANTICHI SAPORI

DOLO

## PIATTI FREDDI

### INSALATA INVERNALE

€ 12,00

Insalata, radicchio di Treviso, porro saltato, fondata di pecorino romano DOP, pollo e polvere di Speck dell'Alto Adige IGP.

### INSALATA MEDITERRANEA

€ 12,00

Rucola, finocchi, arance, noci, olive, feta greca, cipolla di Tropea e filetti di tonno.

### BUFALINA

€ 12,00

Mozzarella di Bufala DOP, prosciutto Crudo e verdure alla griglia

### INSALATA CAPRESE

€ 10,00

Mozzarella di Bufala DOP, pomodorini freschi, basilico fresco e origano.

## I CONTORNI

### MELANZANE E ZUCCHINE GRIGLIATE

€ 5,50

### FRIARIELLI

€ 4,50

### PATATINE FRITTE

€ 5,50

### PATATINE DIPPERS

€ 6,00

### INSALATA MISTA

€ 5,50

Insalata, rucola, radicchio precoce e pomodorini.

## MENÙ BABY

### BABY COTOLETTA DI POLLO CON PATATE FRITTE

€ 9,00

### HOT DOG CON PATATINE FRITTE

€ 9,00

## I NOSTRI DOLCI

PASTIERA NAPOLETANA

€ 6,00

BABÀ NAPOLETANO

€ 5,00

TIRAMISÙ

€ 6,00

DOLCI DEL GIORNO

*Tiramisù*

*Babà*



## BIBITE

### ACQUA NATURALE

Frizzante/naturale 0,75 litri

€ 3,50

### COCA COLA ALLA SPINA

piccola (0,30 lt) € 3,50

media (0,50 lt) € 5,00

### BIBITE IN LATTINA/BOTTIGLIA

€ 3,50

## LE NOSTRE BIRRE

### BIRRA BIONDA (MENABREA)

piccola (0,20 lt) € 3,00

media (0,40 lt) € 5,00

### BIRRA IPA (THERESIANER)

piccola (0,20 lt) € 3,50

media (0,40 lt) € 6,00

### BIRRA ROSSA (MENABREA)

piccola (0,20 lt) € 3,50

media (0,40 lt) € 6,00

### BIRRA WEIZEN (PAULANER)

piccola (0,25 lt) € 3,50

media (0,50 lt) € 6,00

### RADLER

piccola (0,20 lt) € 3,50

media (0,40 lt) € 5,50

### BIRRA WIT (THERESIANER)

piccola (0,20 lt) € 3,50

media (0,40 lt) € 6,00

### BIRRA ANALCOLICA IN BOTTIGLIA

€ 4,00



## CARTA DEI VINI

### VINI BIANCHI

VENETO

Lison Classico DOCG € 17,00  
*Cantina "Mazzolada, Lison Pramaggiore (VE)"*

Pinot Bianco DOC € 22,00  
*Cantina "Toniolo, Colli Euganei (PD)"*

Lugana DOC € 21,00  
*Cantina "Bertani, Valpolicella (VR)"*

ALTO ADIGE

Gewürztraminer DOC € 23,00  
*Cantina "Hans Rottensteiner, Bolzano (BZ)"*

### BOLLICINE

VENETO

Prosecco DOC millesimato extra dry € 17,00  
*Cantina "Ville D'Arfanta, Treviso (TV)"*

Prosecco DOC millesimato brut € 17,00  
*Cantina "Ville D'Arfanta, Treviso (TV)"*

Prosecco Valdobbiadene DOCG Brut € 24,00  
Coste di Levante  
*Cantina "Col Vetoraz, Treviso (TV)"*

LOMBARDIA

Metodo Classico Nintens DOCG Brut € 44,00  
*Cantina "Le Marchesine, Franciacorta (BS)"*

EMILIA ROMAGNA

Metodo Classico Sangiovese 100% € 42,00  
Blanc De Noirs Dosaggio Zero VSDQ  
*Cantina "I Sabbioni, Forlì (FC)"*

## CARTA DEI VINI

### VINI ROSSI

CAMPANIA	Aglianico DOC <i>Cantina "Mastroberardino Irpinia, Atripalda (AV)"</i>	€ 22,00
VENETO	Valpolicella ripasso DOC <i>Cantina "Bertani, Valpolicella (VR)"</i>	€ 27,00
	Merlot DOC <i>Cantina "Mazzolada, Lison Parmaggiore (VE)"</i>	€ 18,00

### VINI DA DESSERT

SICILIA	Zibibbo Terre Siciliane IGP <i>Cantina "Casano, Marsala (TP)"</i>	€ 17,00 al calice € 3,00
VENETO	Fior d'arancio DOCG (Vino Biologico) <i>Cantina "Bacco e Arianna, Colli Euganei (PD)"</i>	€ 16,00
FRIULI	Ramandolo DOCG Ramandolo 2016 <i>Cantina "Toblâr, corno di Rosazzo (UD)"</i>	€ 33,00

### VINI ALLA SPINA

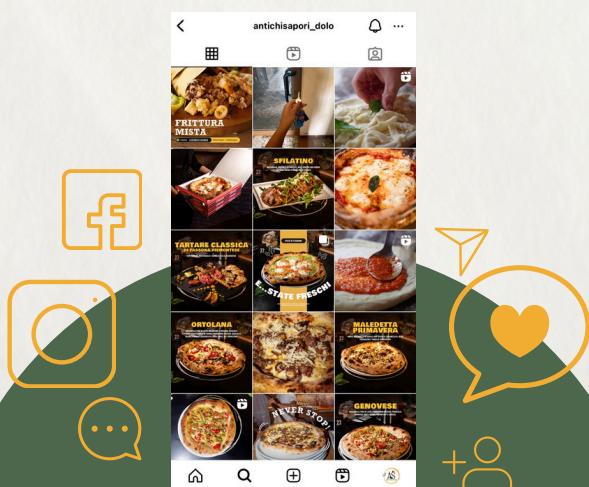
BIANCO FERMO	Calice € 3,00	1/4 L € 4,50	1/2 L € 7,50
PROSECCO	Calice € 3,00	1/4 L € 4,50	1/2 L € 7,50
ROSSO	Calice € 3,00	1/4 L € 4,50	1/2 L € 7,50

## CAFFETTERIA

CAFFÈ	€ 1,50
DECAFFEINATO	€ 1,60
CAFFÈ D'ORZO	€ 1,60
CAFFÈ CORRETTO	€ 2,10
CAFFÈ DOPPIO	€ 3,00

## DISTILLATI

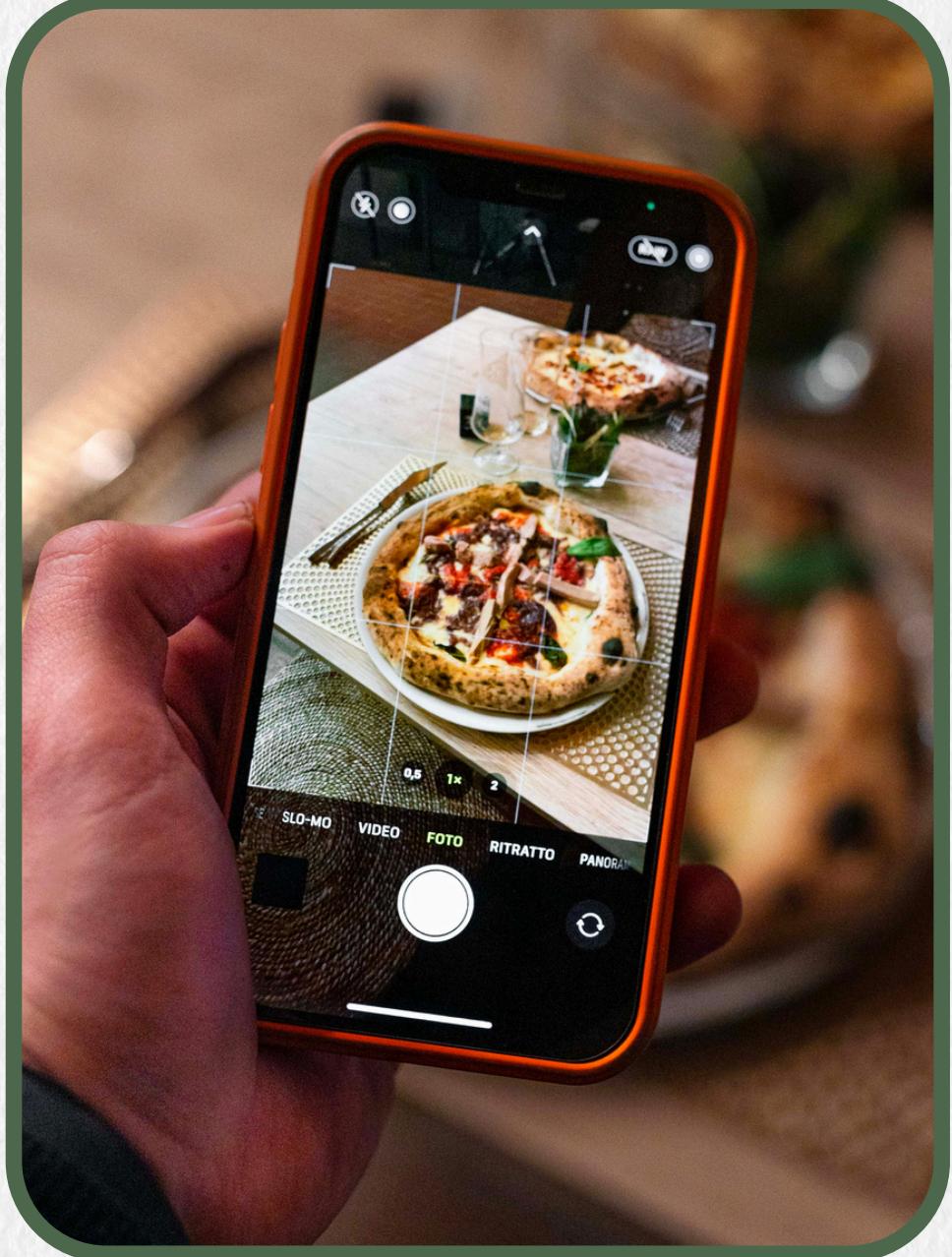
AMARI E GRAPPE	€ 4,50
GRAPPE SPECIALI	€ 6,00



@antichi\_sapori\_dolo



# SE VA TUTTO BENE



# FACCETO SAPERE!

..ANCHE ONLINE!

@ANTICHI SAPORI DOLO



# BUON APPETITO!

DA ANTICI SAPORI

DAL 2017 L'ARTE DEL PIZZAIUOLO NAPOLETANO È STATA  
RICONOSCIUTA PATRIMONIO DELL'UNESCO A SALVAGUARDIA  
DELLA TRADIZIONE GASTRONOMICA ITALIANA.