



ANTICHI SAPORI

L'ARTE DELLA VERA PIZZA NAPOLETANA

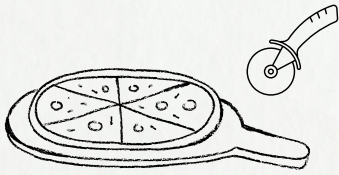


**DAL 2017 L'ARTE DEL PIZZAIUOLO NAPOLETANO È STATA
RICONOSCIUTA PATRIMONIO DELL'UNESCO A SALVAGUARDIA DELLA
TRADIZIONE GASTRONOMICA ITALIANA.**

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

GNOCO FRITTO

€ 9,00

Gnocco fritto servito 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

Gnocco fritto servito 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 VERA



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

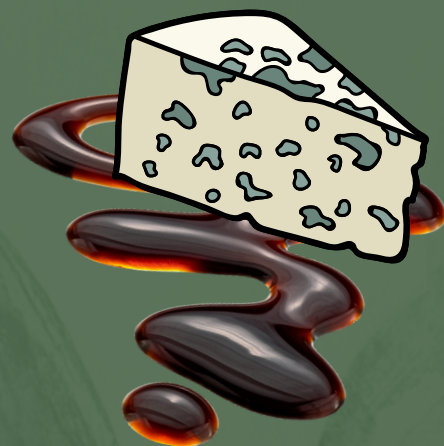
Radicchio di Treviso

Speck Alto Adige IGP

Noci

Glassa di aceto balsamico

€ 14,00



ORTO INVERNALE

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



ANTICHI SAPORI

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PORCHETTA, PATATE AL FORNO, FONDUTA DI PECORINO ROMANO DOP E SALSA ORO (SALSA HOMEMADE A BASE DI SENAPE AL MIELE).

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, fonduta di Pecorino Romano DOP e salsa oro (salsa homemade a base di senape al miele).



ANTICHI SAPORI

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, LARDO DI COLONNATA IGP, NOCI E MIELE. RICHIEDILA CON L'AGGIUNTA DI LAMELLE DI PERA (+1,00€).

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€).



ANTICHI SAPORI

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, POMODORINI FRESCHI, BURRATA, CRUDO E RUCOLA.

ITALIANA

€ 12,50

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



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 zucchini 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

Aggiunte

€ 2,50

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

Aggiunte

€ 2,50

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, fonduta 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 specializzano nell'allevamento di bovini di razza Piemontese.

La tagliata



Hamburger



La tartare



An illustration of a fishing rod with a line and a fish, set against a background of a sunset or sunrise over water.

FRITTURA MISTA

FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI

€ 16,50



ANTICHI SAPORI

DOLO

PIATTI FREDDI

INSALATA INVERNALE

€ 12,00

Insalata, radicchio di Treviso, porro saltato, fonduta 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

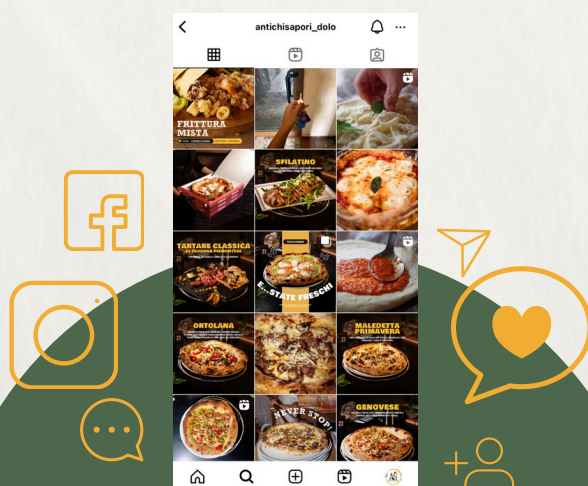
BIANCO FERMO	Calice € 3,00	1/4 L € 4,50	1/2 L € 7,50
PROSECCO	Calice € 3,00	1/4 L € 4,50	1/2 L € 7,50
ROSSO	Calice € 3,00	1/4 L € 4,50	1/2 L € 7,50

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



FACCELO SAPERE!

..ANCHE ONLINE!

@ANTICHI SAPORI DOLO



BUON APPETITO!

DA ANTICHI SAPORI

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