ANTICHI SAPORI

L'ARTE DELLA VERA PIZZA NAPOLETANA



DAL 2017 L'ARTE DEL PIZZAIUOLO NAPOLETANO È STATA RICONOSCIUTA DALL'UNESCO COME PATRIMONIO CULTURALE IMMATERIALE DELL'UMANITÀ, A SALVAGUARDIA DELLA TRADIZIONE GASTRONOMICA NAPOLETANA.

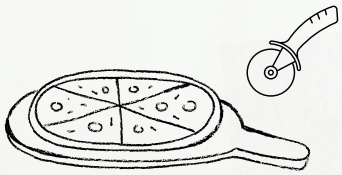
Si informa la gentile clientela che **non si effettuano conti separati**

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.



NOVITÀ!

Prova il nostro Impasto **Multicereale Integrale**, con germe di grano tostato
+2,00€

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



ANTIPASTI

GNOCCO FRITTO — € 9,00
Gnocco fritto servito con prosciutto crudo di Montagnana e la nostra salsa di pomodoro leggermente piccante.

ORO DI NAPOLI — € 7,00
Calzoncino fritto con mozzarella Fior di latte DOP, provola affumicata (formaggio fresco a pasta filata affumicato con metodo tradizionale), 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.

PATATINE FRITTE — € 5,50
PATATINE FRITTE DIPPERS — € 6,00
PEPITE DI POLLO — € 5,00
SPEEDY BANDIDOS — € 7,50
MOZZARELLA STICK — € 7,00





Si informa la gentile clientela che **non si effettuano conti separati**

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 e 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 DOP, basilico fresco, un pizzico di Grana Padano DOP e un filo d'olio extravergine d'oliva.

LA MARINARA — € 6,50
Olio extravergine d'oliva all'aglio, salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, pomodorini freschi, origano e 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, Mozzarella Fior di latte DOP, 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 in cottura.

SICILIANA — € 12,00
Come la Verace ma con aggiunta di acciughe, olive Riviera e capperi.

FRIARIELLI — € 11,00
Mozzarella Fior di latte DOP, friarielli (cime di rapa saltate in padella con un pizzico di peperoncino 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 DOP, provola affumicata (formaggio fresco a pasta filata affumicato con metodo tradizionale) , salamino piccante (salsiccia tipo napoli), un pizzico di Grana Padano DOP e basilico servito con la nostra salsa di pomodoro leggermente piccante.

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 euro a 2,50 euro

Si informa la gentile clientela che **non** si effettuano conti separati

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, Mozzarella Fior di latte DOP, 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 DOP, friarielli (cime di rapa saltate in padella con un pizzico di peperoncino 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 PRIMAVERA

CORNICIONE PRIMAVERILE



Cornicione ripieno di crema di carciofi
Crema di ricotta di Bufala
Mozzarella di Bufala
Olio al limone
Mortadella con pistacchi
Spicchi di carciofo fritti
€ 14,00

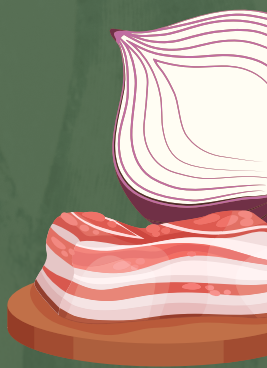


BISY



Mozzarella Fior di Latte DOP
Piselli
Cipolla di Tropea caramellata
Pancetta arrotolata
Fonduta di Pecorino Romano DOP
€ 13,00





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

Si informa la gentile clientela che **non** si effettuano conti separati

PIZZE DI STAGIONE PRIMAVERA

PORTE DI PRIMAVERA





Asparagi verdi e bianchi
Mozzarella Fior di Latte DOP
Pancetta arrotolata
Punte di asparagi saltate con burro e pepe
Mimosa di uovo sodo
€ 14,00



ORTO PRIMAVERILE



Crema di piselli
Asparagi verdi e bianchi
Burrata campana
Cipolla di Tropea croccante
Salsa oro homemade (a base di senape al miele)
€ 13,00



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

Si informa la gentile clientela che **non** si effettuano conti separati









PIZZE SPECIALI

CARCIOFFOLANDIA € 14,00

Mozzarella Fior di Latte DOP, salsiccia di Bufala, patate al forno, spicchi di carciofo fritti e fonduta di Pecorino Romano DOP.

SPORKA € 14,00

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

MALEDETTA PRIMAVERA € 13,00

Crema di carciofi, cipolla di Tropea caramellata, nduja calabra, burrata campana e polere di olive Riviera.
Richiedila con l'aggiunta di lardo di Colonnata IGP sul cornicione +2,50 €

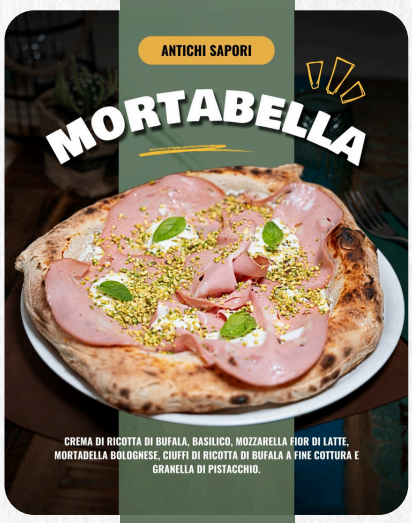
LARDOSA € 13,00

Mozzarella Fior di Latte DOP, 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 DOP, pomodorini freschi in cottura, burrata campana, prosciutto crudo di Montagnana e rucola.









PIZZE SPECIALI

SFILATINO € 13,00

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

MORTABELLA € 14,00

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

TARTUFELLA € 12,50

Crema di piselli, mozzarella Fior di Latte DOP, salsiccia di bufala, olio tartufato e cipolla caramellata.

ORTOLANA € 11,00

Mozzarella Fior di latte DOP, melanzane e zucchine grigliate, peperoni gialli e rossi al forno, pomodorini freschi in cottura, 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 DOP, 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 DOP e salamino piccante (salsiccia tipo Napoli).

PATATOSA — € 9,00
Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte DOP e patatine fritte.

CAPRICCIOSA — € 10,00
Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte DOP, prosciutto cotto, funghi e carciofini.

SALSICCIA — € 8,50
Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte DOP e salsiccia di bufala.

4 STAGIONI — € 10,00
Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte DOP, prosciutto cotto, funghi, carciofini e olive Riviera.

4 FORMAGGI — € 9,00
Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte DOP, brie, provola affumicata (formaggio fresco a pasta filata affumicato con metodo tradizionale), gorgonzola e Grana Padano DOP.

COPERTO — € 2,50
Aggiunte — da 0,50 euro a 2,50 euro

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

Si informa la gentile clientela che **non** si effettuano conti separati

PIZZE CLASSICHE

CRUDO — € 9,50
Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte DOP e prosciutto crudo di Montagnana.

PROSCIUTTO E FUNGHI — € 9,50
Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte DOP, prosciutto cotto e funghi.

FUNGHI — € 8,50
Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte DOP e funghi.

COTTO — € 8,50
Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte DOP e prosciutto cotto.

VIENNESE — € 8,50
Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte DOP e würstel.

CALZONE — € 10,00
Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di Latte DOP, prosciutto cotto, funghi e carciofini.

COPERTO € 2,50

Aggiunte da 0,50 euro a 2,50 euro

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

Si informa la gentile clientela che **non** si effettuano conti separati

PIATTI DI CARNE

TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE* — € 23,00
Con patate al forno, spicchi di carciofo fritti, schiacciata al rosmarino e insalatina di asparagi, granella di nocciole e salsa oro homemade (salsa a base di senape al miele).

TARTARE CLASSICA DI FASSONA PIEMONTESE* TAGLIATA AL COLTELLO — € 16,50
AL NATURALE (OLIO, SALE E PEPE)
con melanzane e zucchine alla griglia e schiacciata al rosmarino.

TARTARE PRIMAVERILE DI FASSONA PIEMONTESE* TAGLIATA AL COLTELLO — € 18,50
AL NATURALE (OLIO, SALE E PEPE)
Con tuorlo fritto, schiacciata al rosmarino e insalatina di asparagi, granella di nocciole e salsa oro homemade (salsa a base di senape al miele).

SPIEDINI DI POLLO — € 16,00
Con schiacciata al rosmarino e insalatina con spicchi di carciofo fritti, patate lesse e olive Riviera.

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 patatine 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.




FRITTURA MISTA
FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI
€ 16,50
ANTICHI SAPORI
DOLO

PIATTI FREDDI

INSALATA PRIMAVERILE € 12,00
Insalata, asparagi, mimosa di uovo sodo, filetti di tonno, olive Riviera e scaglie di grana padano DOP.

INSALATA RUSTICA € 12,00
Insalata, spicchi di carciofo fritti, fonduta di Pecorino Romano DOP, pollo, patate lesse e pomodori secchi.

BUFALINA € 12,00
Mozzarella di Bufala, prosciutto crudo di Montagnana, melanzane e zucchine alla griglia.

INSALATA CAPRESE € 10,00
Mozzarella di Bufala, 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 e pomodorini.

MENÙ BABY

BABY COTOLETTA DI POLLO CON PATATINE FRITTE € 9,00
HOT DOG CON PATATINE FRITTE € 9,00

Si informa la gentile clientela che **non si effettuano conti separati**

I NOSTRI DOLCI

PASTIERA NAPOLETANA	€ 6,00
BABÀ NAPOLETANO	€ 5,00
TIRAMISÙ	€ 6,00
DOLCI DEL GIORNO	



Tiramisù



Babà

Si informa la gentile clientela che **non si effettuano conti separati**

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 *Cantina "Mazzolada, Lison Pramaggiore (VE)"*	€ 17,00
	Pinot Bianco DOC *Cantina "Toniolo, Colli Euganei (PD)"*	€ 22,00
	Lugana DOC *Cantina "Bertani, Valpolicella (VR)"*	€ 21,00
ALTO ADIGE	Gewürztraminer DOC *Cantina "Hans Rottensteiner, Bolzano (BZ)"*	€ 23,00

BOLLICINE

VENETO	Prosecco DOC millesimato extra dry *Cantina "Ville D'Arfanta, Treviso (TV)"*	€ 17,00
	Prosecco DOC millesimato brut *Cantina "Ville D'Arfanta, Treviso (TV)"*	€ 17,00
	Prosecco Valdobbiadene DOCG Brut Coste di Levante *Cantina "Col Vetoraz, Treviso (TV)"*	€ 24,00
LOMBARDIA	Metodo Classico Nintens DOCG Brut *Cantina "Le Marchesine, Franciacorta (BS)"*	€ 44,00
EMILIA ROMAGNA	Metodo Classico Sangiovese 100% Blanc De Noirs Dosaggio Zero VSDQ *Cantina "I Sabbioni, Forlì (FC)"*	€ 42,00

Si informa la gentile clientela che **non si effettuano conti separati**

CARTA DEI VINI

VINI ROSSI

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

VINI DA DESSERT

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

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

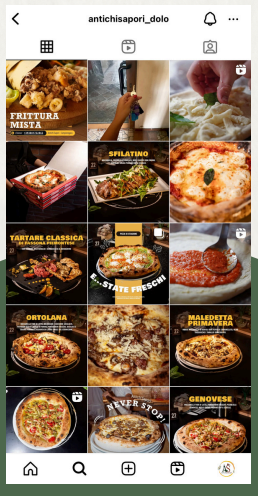
Si informa la gentile clientela che **non si effettuano conti separati**

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 DALL'UNESCO COME PATRIMONIO CULTURALE IMMATERIALE DELL'UMANITÀ, A SALVAGUARDIA DELLA TRADIZIONE GASTRONOMICA NAPOLETANA.