

Si informa la gentile clientela che
NON si effettuano conti separati



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.**

L'ORIGINE DEI NOSTRI INGREDIENTI

FIOR DI LATTE CAMPANO

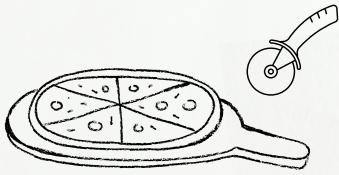
Eccellenza territoriale campana imprescindibile nel dare il gusto autentico alla vera pizza napoletana.



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 ad alta idratazione, con una lunga lievitazione di 48-72 ore, realizzato con farine pregiate e secondo i principi della tradizione campana, per una pizza leggera, fragrante e altamente digeribile.



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 informazioni rivolgersi al personale



ANTIPASTI

GNOCO 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 prosciutto 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

Oro di napoli

Gnocco fritto

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, 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 in cottura, origano e basilico fresco.

LA VERACE

€ 10,00

Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella di Bufala, Mozzarella Fior di latte DOP, 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 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), Grana Padano DOP e basilico servito con la nostra salsa di pomodoro leggermente piccante.

MONTANARA FRITTA

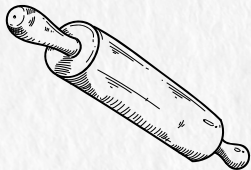
€ 9,50

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

COPERTO € 2,50

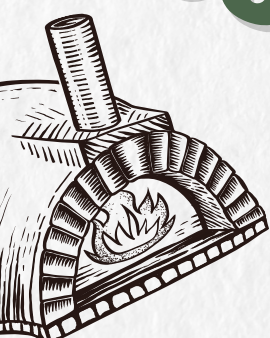
Aggiunte da 0,50 euro a 2,50 euro

Si informa la gentile clientela che
non si effettuano conti separati

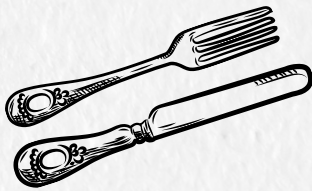


PIZZE TRADIZIONALI

LA VERA

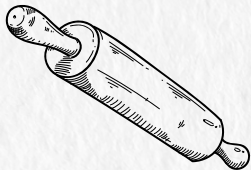


COME PUOI RESISTERE?



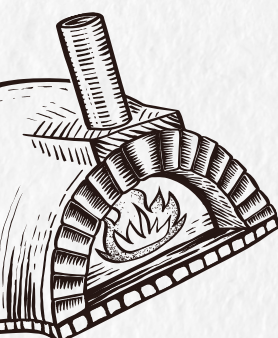
La VERA pizza napoletana, riconosciuta dall'Unione europea nel 2010.

Solo ingredienti italiani di primissima qualità STG, impasto a lunga lievitazione, salsa con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella di Bufala, Mozzarella Fior di latte DOP, Grana Padano DOP, basilico fresco e un filo d'olio extravergine di oliva.

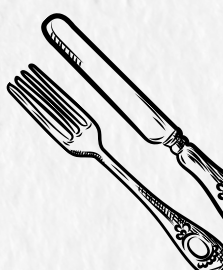


PIZZE TRADIZIONALI

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 Grana Padano DOP

PIZZE DI STAGIONE

AUTUNNO



BOSCO INCANTATO

Mozzarella di Bufala

Mozzarella Fior di Latte DOP

Porcini

Sopressa veneta

Bocconcini di polenta fritta

€ 14,00



PORTE D'AUTUNNO

Crema di zucca

Provola affumicata

Salsiccia di bufala

Chips di zucca

Lamelle di champignon freschi

Olio al rosmarino

€ 13,50



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

AUTUNNO

CORNICIONE AUTUNNALE

Cornicione ripieno di fonduta di Pecorino

Romano DOP

Mozzarella Fior di Latte DOP

Zucca al forno

Speck dell'Alto Adige IGP

Porcini fritti

€ 14,00

ORTO AUTUNNALE

Crema di funghi freschi

Mozzarella Fior di Latte DOP

Radicchio Precoce (in cottura)

Chips di zucca

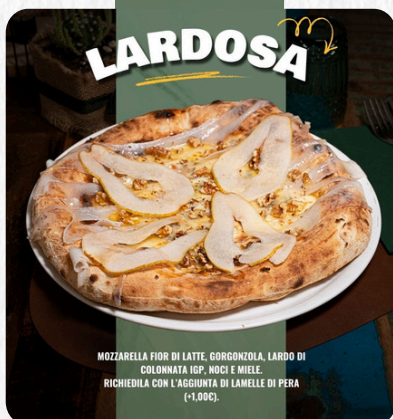
Fonduta di Pecorino Romano DOP

Basilico

€ 13,50

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

ZUCCONA

€ 13,00

Crema di zucca, mozzarella Fior di Latte DOP, gorgonzola, radicchio precoce (fuori cottura) e speck dell'Alto Adige IGP.

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).

SPECKTACOLARE

€ 13,00

Crema di funghi freschi, mozzarella Fior di Latte DOP, zucca al forno, speck dell'Alto Adige IGP e olio al tartufo.

LARDOSA

€ 13,00

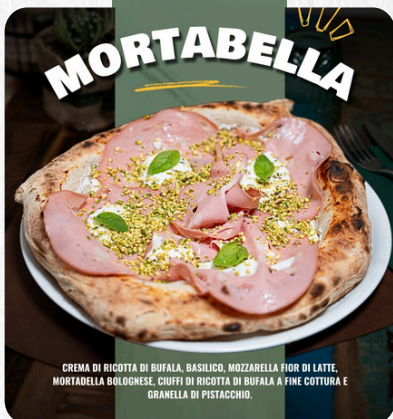
Mozzarella Fior di Latte DOP, gorgonzola, Lardo di Colonnata IGP, noci e miele.

Richiedila con l'aggiunta di lamelle di pera (+1,00€).

ITALIANA

€ 13,00

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

€ 13,00

Crema di zucca, 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 informazioni 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 informazioni rivolgersi al personale

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

PIATTI DI CARNE

TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE* AL ROSMARINO

€ 23,00

Con patate al forno, chips di zucca e insalatina di radicchio precoce, noci, pere, olio al tartufo e Grana Padano DOP.

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

€ 16,50

con melanzane e zucchine alla griglia e schiacciata al rosmarino.

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

€ 18,50

Con fonduta di Pecorino Romano DOP, schiacciata al rosmarino, zucca al forno e insalatina di radicchio precoce, noci, pere, olio al tartufo e Grana Padano DOP.

SPIEDINI DI POLLO

€ 16,00

Con schiacciata al rosmarino, patate al forno e insalatina di radicchio precoce, zucca al forno, gorgonzola, lamelle di champignon freschi e semi di girasole.

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.

La tagliata

Hamburger

La tartare

Gli spiedini



An illustration of a fishing rod with a line and a fish, set against a background of a lake and trees.

FRITTURA MISTA

FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI

€ 16,50



ANTICHI SAPORI

DOLO

PIATTI FREDDI

INSALATA AUTUNNALE

€ 12,00

Insalata, radicchio precoce, speck dell'Alto Adige IGP, zucca al forno, gorgonzola, lamelle di champignon freschi, semi di girasole e schiacciata al rosmarino.

INSALATA TARTUFATA

€ 12,00

Insalata, radicchio precoce, pollo, pere, scaglie di Grana Padano DOP, noci, olio al tartufo e schiacciata al rosmarino.

BUFALINA

€ 12,00

Mozzarella di Bufala, prosciutto crudo di Montagnana, melanzane, zucchine alla griglia e schiacciata al rosmarino.

INSALATA CAPRESE

€ 10,00

Mozzarella di Bufala, pomodorini freschi, basilico fresco, origano e schiacciata al rosmarino.

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 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 MINERALE

Frizzante/naturale 0,75 litri

€ 3,50

COCA COLA ALLA SPINA

piccola (0,30 lt) € 3,50

media (0,50 lt) € 5,50

BIBITE IN LATTINA/BOTTIGLIA

€ 3,50

LE NOSTRE BIRRE

BIRRA BIONDA (MENABREA)

piccola (0,20 lt) € 3,50

media (0,40 lt) € 5,50

BIRRA IPA (THERESIANER)

piccola (0,20 lt) € 4,00

media (0,40 lt) € 6,50

BIRRA ROSSA (MENABREA)

piccola (0,20 lt) € 4,00

media (0,40 lt) € 6,50

BIRRA WEIZEN (PAULANER)

piccola (0,25 lt) € 4,00

media (0,50 lt) € 6,50

RADLER

piccola (0,20 lt) € 4,00

media (0,40 lt) € 6,50

BIRRA DEL MESE

piccola (0,25 lt) € 4,50

media (0,50 lt) € 7,00

BIRRA ANALCOLICA IN BOTTIGLIA

€ 4,50



CARTA DEI VINI

VINI BIANCHI

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

BOLLICINE

VENETO	Prosecco DOC millesimato extra dry	€ 17,00
	<i>Cantina "Ville D'Arfanta, Treviso (TV)"</i>	
	Prosecco DOC millesimato Brut	€ 17,00
	<i>Cantina "Ville D'Arfanta, Treviso (TV)"</i>	
LOMBARDIA	Metodo Classico Nintens DOCG Brut	€ 44,00
	<i>Cantina "Le Marchesine, Franciacorta (BS)"</i>	

VINI ROSSI

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

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

CARTA DEI VINI

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>	€ 17,00
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

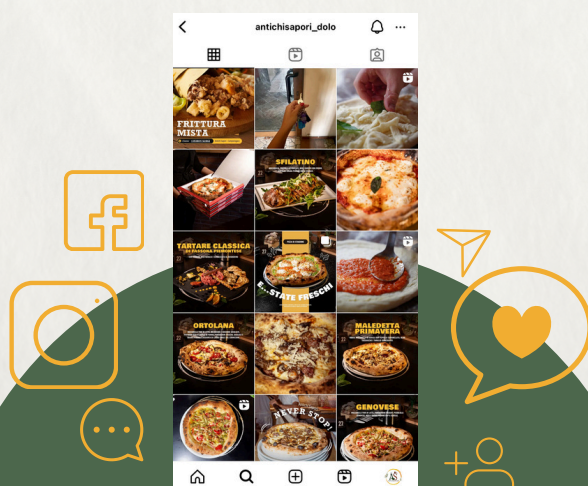
Si informa la gentile clientela che **non si effettuano conti separati**

CAFFETTERIA

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

DISTILLATI

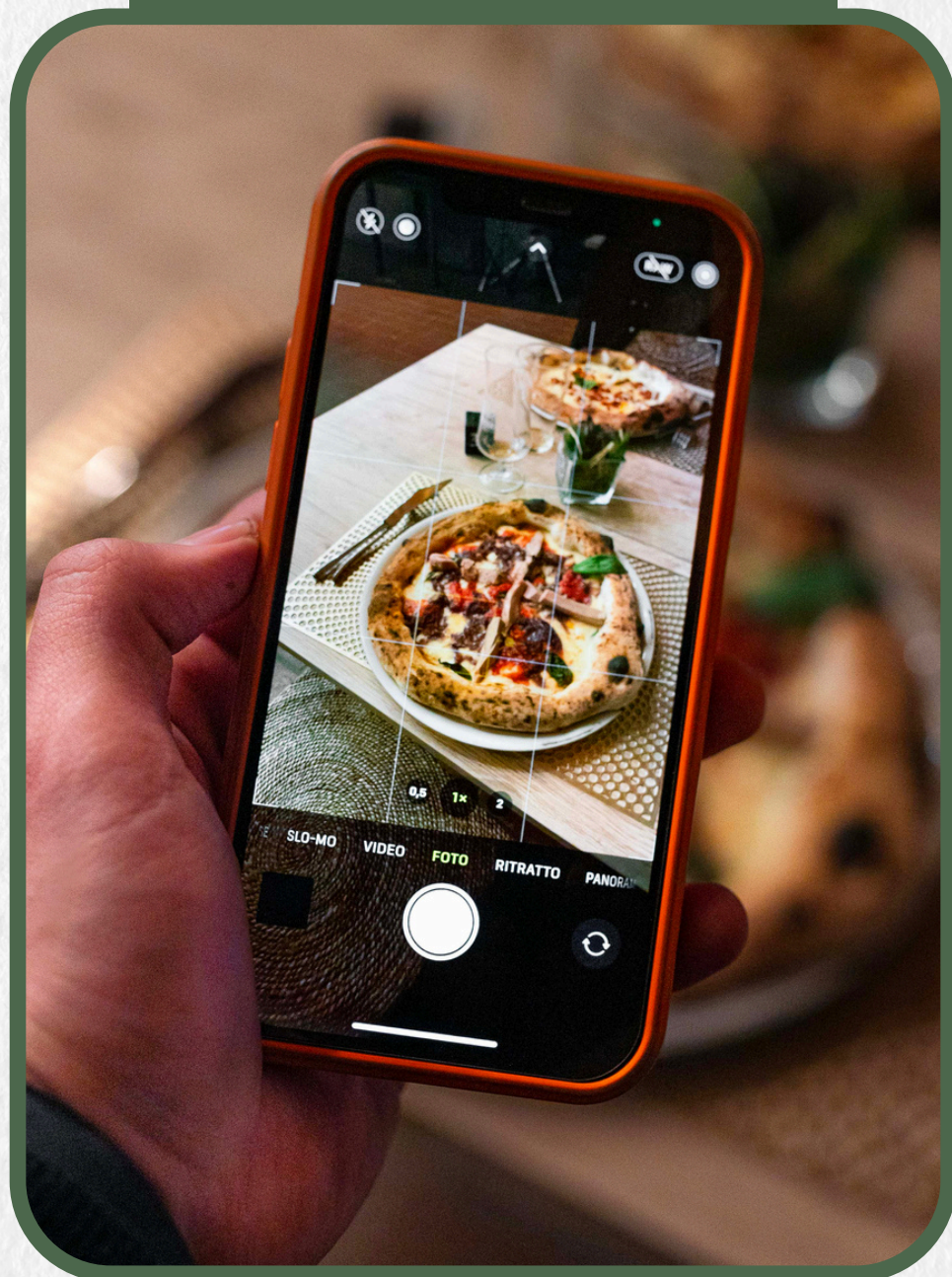
AMARI E GRAPPE	€ 4,50
GRAPPE SPECIALI	€ 6,00



@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.**