



ANTICHI SAPORI

L'ARTE DELLA VERA PIZZA NAPOLETANA



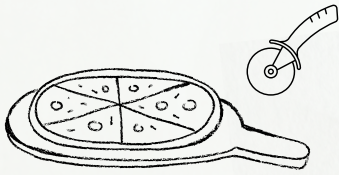
**DAL 2017 L'ARTE DEL PIZZAIUOLO NAPOLETANO È STATA
RICONOSCIUTA DALL'UNESCO COME PATRIMONIO CULTURALE
IMMATERIALE DELL'UMANITÀ, A SALVAGUARDIA DELLA TRADIZIONE
GASTRONOMICA NAPOLETANA.**

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 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 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, 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

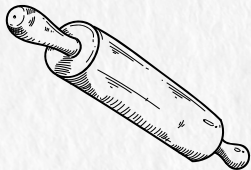
€ 9,50

Salsa di pomodoro 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

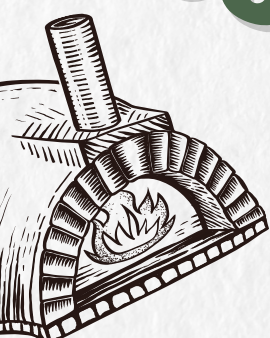
Aggiunte da 0,50 euro a 2,50 euro

Si informa la gentile clientela che
non si effettuano conti separati

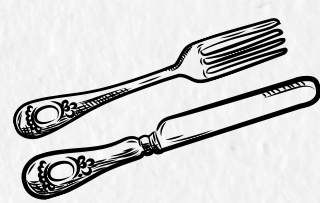


PIZZE TRADIZIONALI

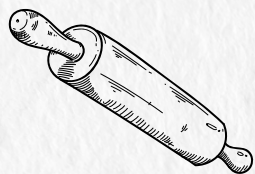
LA VERA



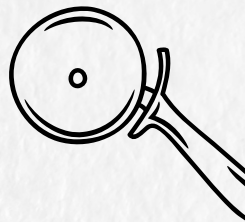
COME PUOI RESISTERE?



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



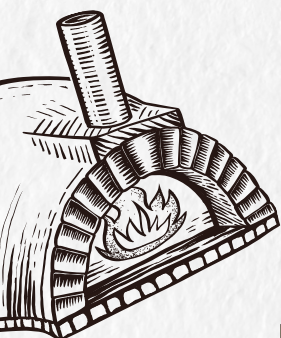
PIZZE TRADIZIONALI



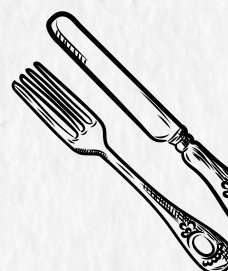
FRIARIELLI



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

ESTATE

PROFUMI ESTIVI

Crema di zucchini
Mozzarella Fior di Latte
Gamberi in saor
Fiori di zucca fritti
€ 14,00

CORNICIONE ESTIVO

Cornicione ripieno di ricotta di bufala
Salsa di pomodoro leggermente piccante
Mozzarella Fior di Latte
Basilico
Melanzane fritte
Ricotta salata a scaglie
€ 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

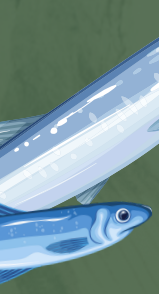
PIZZE DI STAGIONE

ESTATE



ORTO ESTIVO

Crema di peperoni
Mozzarella Fior di Latte
Melanzane al funghetto
Julienne di zucchine croccanti
Burrata campana
Olio alla menta
€ 13,50



FIORI E ALICI

Crema di ricotta di bufala al nero di seppia
Mozzarella di bufala
Acciughe
Olio al limone
Fiori di zucca fritti
Basilico
€ 14,00



NB: *SULLA PIZZA DI STAGIONE NON È POSSIBILE EFFETTUARE ALCUNA MODIFICA DEGLI INGREDIENTI
Si informa la gentile clientela che **non** si effettuano conti separati

GENOVESE



MOZZARELLA FIOR DI LATTE, POMODORINI FRESCHI IN COTTURA, PESTO ALLA GENOVESE, NOCI E GRANA PADANO DOP A SCAGLIE.



NDUJA MIA



DADOLATA ESTIVA (MELANZANE, ZUCCHINE, PEPERONI E POMODORINI), NDUJA CALABRA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PESTO ALLA GENOVESE E BURRATA CAMPANA.

E...STATE FRESCHI



CREMA DI RICOTTA AL NERO DI SEPPIA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALMONE AFFUMICATO NORVEGESE, RUCOLA, STRACCIATELLA DI BUFALA E OLIO AL LIMONE.

EBI



SALSA DI DATTERINO GIALLO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GAMBERI IN PASTA KATAIFI, STRACCIATELLA DI BUFALA E GRANELLA DI PISTACCHI.

ITALIANA



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

PIZZE SPECIALI



GENOVESE

€ 13,00

Mozzarella Fior di Latte, pomodorini freschi in cottura, pesto alla genovese, noci e Grana Padano DOP a scaglie.

NDUJA MIA

€ 13,00

Dadolata estiva (melanzane, zucchini, peperoni e pomodorini), Nduja calabra, mozzarella Fior di Latte, pesto alla genovese e burrata campana.

E...STATE FRESCHI

€ 14,00

Crema di ricotta al nero di seppia, mozzarella Fior di Latte, salmone affumicato norvegese, rucola, stracciatella di bufala e olio al limone.

EBI

€ 14,00

Salsa di datterino giallo, mozzarella Fior di Latte, gamberi in pasta kataifi, stracciatella di bufala e granella di pistacchio.

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

€ 12,50

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

ORTOLANA

€ 11,00

Mozzarella Fior di latte DOP, melanzane e zucchini 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

Aggiunte

€ 2,50

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*

€ 23,00

Con schiacciata al rosmarino, melanzane al funghetto, fiori di zucca fritti e insalatina di rucola, pomodorini, feta greca e olive Riviera.

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

€ 18,50

Con burrata campana, granella di pistacchio, crumble di taralli, pomodorini freschi con olio alla menta e schiacciata al rosmarino.

SPIEDINI DI POLLO

€ 16,00

Con schiacciata al rosmarino, dadolata estiva (melanzane, zucchine, peperoni e pomodorini), olive Riviera e ricotta salata a scaglie.

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



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 ESTIVA

€ 12,00

Insalata, rucola, pollo, olio al limone, pomodorini, ricotta salata a scaglie, julienne di zucchine croccanti e schiacciata al rosmarino.

BREZZA MEDITERRANEA

€ 12,00

Melone a cubetti, feta greca, olive Riviera, cetriolo, cipolla di tropea cruda, olio alla menta 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 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) € 5,00

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) € 6,00

BIRRA DEL MESE

piccola (0,25 lt) € 4,50

media (0,50 lt) € 7,00

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)"

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

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>	€ 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

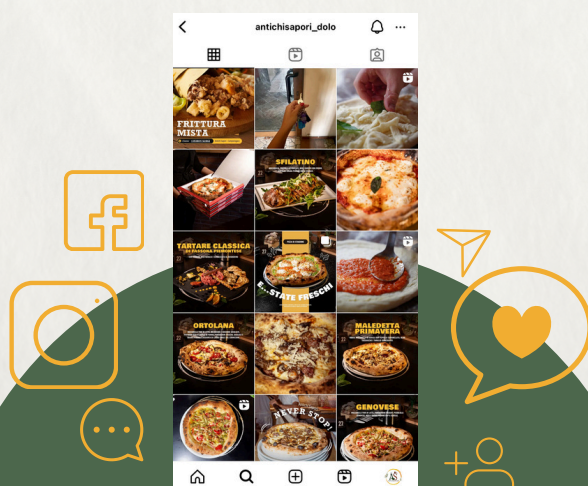
Si informa la gentile clientela che **non si effettuano conti separati**

CAFFETTERIA

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

DISTILLATI

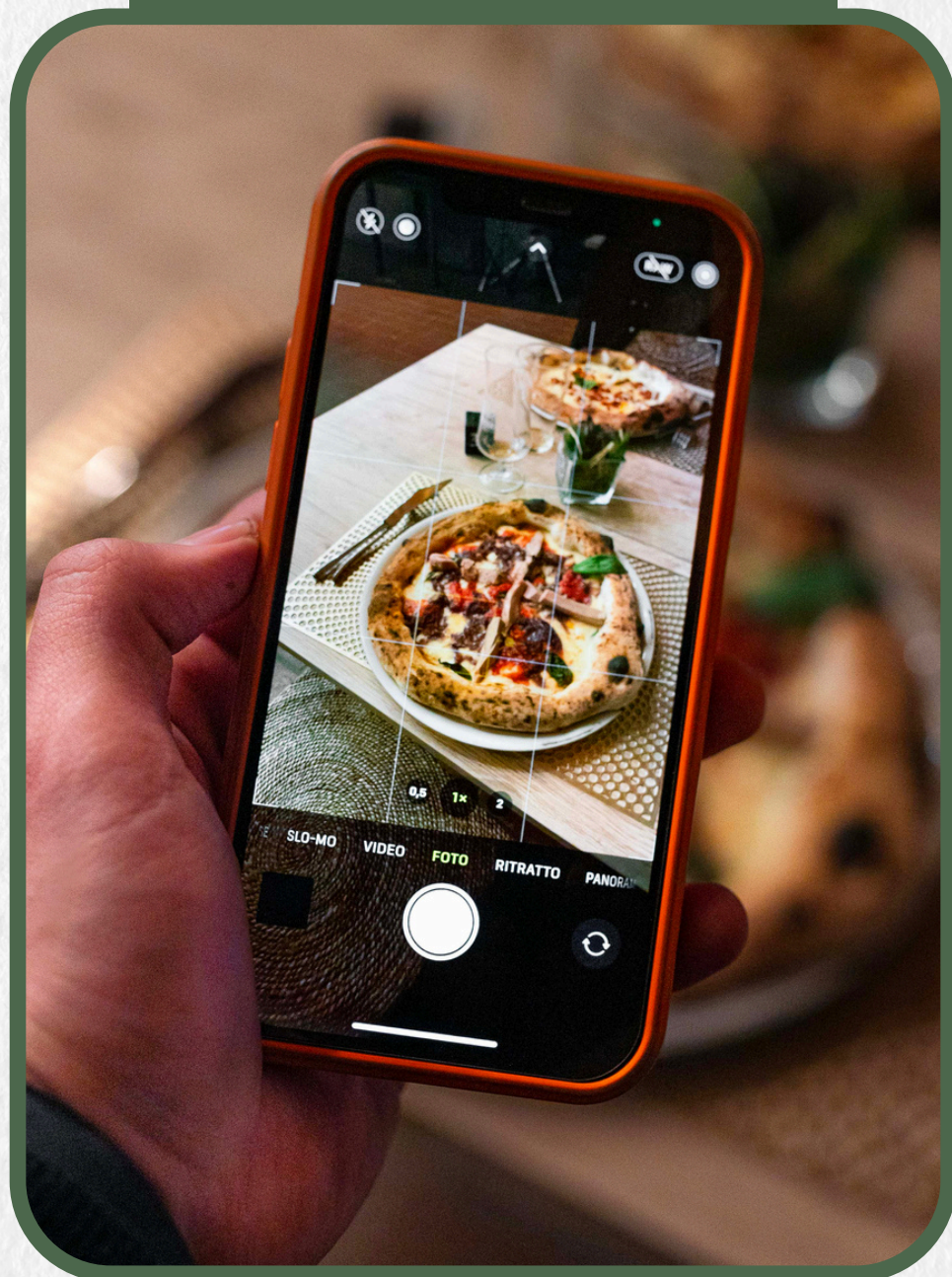
AMARI E GRAPPE	€ 4,50
GRAPPE SPECIALI	€ 6,00



@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.**