



# DUODECIM PIZZE

---

sud lovers food and concept



AMIAMO LA RICERCATEZZA E L'INNOVAZIONE PUR TENENDO  
LO SGUARDO FISSO SULLA TRADIZIONE.

AMIAMO OSARE NELLA NOSTRA SEMPLICITÀ.

AMIAMO LA PIZZA ED È PER QUESTO CHE UTILIZZIAMO  
INGREDIENTI UNICI E CERTIFICATI, SELEZIONATI NEL  
RISPETTO DELLA LORO STAGIONALITÀ COSÌ COME NATURA  
CREA.

TI AUGURIAMO UNA MERAVIGLIOSA ESPERIENZA DI GUSTO.



# SFIZI

## **Patate Dippers** LambWeston

- con sale e pepe nero / 4
- con paprika e pepe nero / 4.5
- con fonduta di Grana Padano 20 mesi, pepe nero e sale / 5
- con ketchup di datterino giallo "Az. Finagricola" / 5
- con mayo al basilico locale home-made e sale / 5
- con cipolla rossa di Tropea IGP in agrodolce e sale / 5

## **Tris di Polpette di melanzane** / 4

Pane raffermo / melanzane locali / pecorino / aglio / basilico / prezzemolo / sale

## **Crocchettone di patate**

- patate locali / fior d'Agerola / Grana Padano 20 mesi / 2
- patate locali / coriandoli di guanciale di maialino rosa casertano "Macelleria Balzarano" / fonduta di Grana Padano 20 mesi / 4

## **Burrata fresh** / 11

burrata pugliese "Caseificio Ignalat" / datterini rossi e gialli / olive verdi locali schiacciate a mano / pepe nero / basilico fresco / olio evo Bio "Guglielmi" / servito con focaccina calda

### **Montanara tradizionale / 4**

pizzettina fritta condita con pomodoro cotto a bassa temperatura / scaglie di cacioricotta di capra del Cilento “Le Starze” presidio slow food / basilico fresco

### **Montanara Crudo, stracciata e papavero / 5**

pizzettina fritta condita con prosciutto crudo di Parma Dop 20 mesi “Giancarlo Tanara” / stracciata di vaccino pugliese “Caseificio Ignalat” / purissima granella di nocciole di Giffoni Igp “Grimaldi” / semi di papavero / basilico fresco

### **Pizzettina fritta d’Autunno / 8.5**

pizzettina fritta condita con funghi porcini\* saltati in padella “Selezione Pregis” / Speck di Sauris “Prosciuttificio Wolf” / scaglie di Grana Padano 20 mesi / gocce di maionese al basilico home-made / basilico fresco /

\*prodotto surgelato

### **Pizzettina fritta Tonno & Cipolla WoW / 8.5**

pizzettina fritta condita con crema di cipolle rosse di Tropea IGP home-made / filetto di Tonno Alalunga “Az. Delfino Battista” / cipolla rossa di Tropea IGP in agrodolce / olivetta nera infornata di Ferrandina presidio slow food “Az. Oroverde Lucano” / origano dell’altopiano della Sila / basilico fresco

### **Pizzettina fritta Summer24 / 8**

pizzettina fritta condita con crema di zucchine locali home-made / filetti di alici “Delfino Battista” / datterino giallo semidry “Casale Pietropaolo” / zeste di limone di Calabria / basilico fresco

## **Pizzettina frita Mortadella 2.0 / 8**

pizzettina frita condita con crema di carciofini grigliati "Sole&Terra del Vesuvio" / mortadella di Bologna "Az. Bonfatti" presidio slow food / carciofini grigliati / rucoletta locale / scaglie di Caciocavallo Pugliese "Az. Ignalat"

## **Stracciatella Pugliese / 7**

servita con pomodori essiccati in olio "Sole&Terra del Vesuvio" / granella di capperi di Salina "Sapori Eoliani" presidio slow food / pomodori semi-secchi in olio "Sole&Terra del Vesuvio" / semi di papavero / olio Evo Bio "Guglielmi" / basilico fresco / focaccina calda con olio Evo Bio ed origano

## **Doppio DOP / 13**

mozzarella di bufala Campana DOP "Caseificio Campania Colonne" / prosciutto crudo di Parma DOP 20 mesi "Giancarlo Tanara" / rucola locale / olio evo BIO "Guglielmi" / basilico fresco / focaccina calda con olio Evo Bio ed origano

## **Tagliere d'eccellenza / 20 / x 2 persone**

prosciutto crudo di parma DOP 20 mesi "Giancarlo Tanara" / salame piccante di Gioi "Piccolo salumificio Gioi" / mortadella di Bologna IGP "Bonfatti" presidio slow food / Caciocavallo Pugliese "Ignalat" /olive verdi schiacciate a mano / stracciatella di vaccino "Ignalat" / taralli mandorlati sugna & pepe nero "lazzetta" / focaccina calda con olio Evo Bio ed origano





# PIZZE

## **Margherita**

- con pomodoro pelato "Virtuna" / fior d'Agerola "F.Ili Fusco" / basilico fresco / olio evo BIO "Guglielmi" / 7
- con pomodoro pelato "Virtuna" / mozzarella di bufala campana DOP "Caseificio Colonne" / basilico fresco / olio evo BIO "Guglielmi" / 9

## **Marinara del Pescatore 2.0**

- pomodoro pelato "Virtuna" / datterino rosso&giallo / alici di Cetara "Battista" / olive taggiasche "Boeri" / origano dell'altopiano della Sila / aglio di Calabria / basilico fresco / olio evo BIO "Guglielmi" / 9
- pomodoro pelato "Virtuna" / origano dell'altopiano della Sila / aglio di Calabria / basilico fresco / olio evo BIO "Guglielmi" / 5

## **Diavola Strong** / 9

pomodoro pelato "Virtuna" / fior d'Agerola "F.Ili Fusco" / salame piccante di maialino rosa casertano "Balzarano" / N'duja di Spilinga "F.Ili Caccamo" / peperoncino rosso locale frantumato / basilico fresco / olio evo BIO "Guglielmi"

## **Capricciosa a modo nostro / 11**

pomodoro pelato "Virtuna" / fior d'Agerola "F.Ili Fusco" / carciofini grigliati "Sole&Terra del Vesuvio" / funghi champignon freschi saltati in padella / prosciutto cotto alta qualità "Az.Fattoria Muccio" / olive taggiasche "Boeri" / basilico fresco / olio evo BIO "Guglielmi"

## **4 Bianchi Again / 11**

mozzarella di bufala campana Dop "Caseificio Colonne" / crema di ricotta di bufala campana Dop "Caseificio Colonne" / gorgonzola dolce Dop "Latteria Cameri" / scaglie di ricotta oviscaprina salata "Agricola Cavalli" / purissima granella di nocciole di Giffoni Igp "Grimaldi" / miele millefiori "Apicoltura Pacienza" / basilico fresco / olio evo BIO "Guglielmi"

## **Se ti fidi, prendimi / 12.5**

fior d'Agerola "F.Ili Fusco" / fiori di zucca locali / pomodorino rosso del Piennolo del Vesuvio Dop "Virtuna" / olive verdi locali schiacciate a mano / gocce di pesto di basilico Dop "Artigiana Genovese" / basilico fresco / Olio evo BIO "Guglielmi"

## **Summer24 / 13**

crema di zucchine locali HomeMade / fior d'Agerola "F.Ili Fusco" / prosciutto crudo di Parma DOP 20 mesi "Giancarlo Tanara" / datterino giallo semidry "Casale Pietropaolo" / stracciata di vaccino pugliese "Ignalat" / zeste di limone di Calabria / basilico fresco / olio evo BIO "Guglielmi"

## **Come tu mi vuoi / 12**

fior d'Agerola "F.Ili Fusco" / crema di carciofini grigliati "Sole&Terra del Vesuvio" / mortadella di Bologna "Az. Bonfatti" presidio slow food / rucoletta locale / scaglie di Caciocavallo Pugliese "Ignalat"

## **MelanSalsiccia / 12**

crema di melanzane locali homemade / fior d'Agerola "F.Ili Fusco" / salsiccia di maialino rosa saltata in padella "Macelleria Garritano" / fondata di Grana Padano 20 mesi / pepe nero / basilico fresco / olio evo BIO "Guglielmi"

## **Tonno & Cipolla style / 13**

crema di cipolla rossa di Tropea IGP home-made / fior d'Agerola "F.Ili Fusco" / filetto di Tonno Alalunga "Az. Delfino Battista" / cipolla rossa di Tropea IGP in agrodolce / olivetta nera di Ferrandina presidio slow food "Az.Oroverde Lucano" / origano dell'altopiano della Sila / basilico fresco / olio evo BIO "Guglielmi"

## **N'dujAMI / 12.5**

mozzarella di bufala campana Dop "Caseificio Colonne" misto Fior d'Agerola "F.Ili Fusco" / N'duja di Spilinga "F.Ili Caccamo" / pomodoro giallo della valle del Vesuvio "Virtuna" / stracciata di vaccino pugliese "Caseificio Ignalat" / semi di papavero / coriandoli di erba cipollina selvatica / scaglie di Grana Padano 20 mesi / basilico fresco / olio evo BIO "Guglielmi"

## **Ti Speck il Porcino / 13**

ombra di pomodoro pelato "Virtuna" / fior d'Agerola "F.Ili Fusco" / funghi porcini\* saltati in padella "Selezione Pregis" / Speck di Sauris "Prosciuttificio Wolf" / gocce di maionese al basilico HomeMade / rosmarino locale / basilico fresco / olio evo BIO "Guglielmi" / \*prodotto surgelato

## **Coperto / 2**



# DESSERTS

## **Cocoloso** / 6

glassa a specchio al cioccolato / mousse al cioccolato al latte / cremoso al cocco / pan di spagna alla vaniglia / pasta sablè al cacao

## **Choco Peanut** / 6

pan di spagna al cioccolato / camy cream all'arachide / golosa all'arachide / arachidi pralinate / in collaborazione con Armonia dei Gusti



# BIRRE ALLA SPINA

Birrificio Angelo PORETTI

## **4 LUPPOLI**

20 cl / 3

40 cl / 5

Lager Chiara / 5%

## **5 LUPPOLI**

20 cl / 3.5

40 cl / 6

Bock Chiara / 6.5%

## **6 LUPPOLI**

20 cl / 3.5

40 cl / 6

Bock Rossa / 7%

## **9 LUPPOLI**

20 cl / 3.5

40 cl / 6

Ipa / 5.9%



**DE ALCHEMIA**



# BIRRE IN BOTTIGLIA

## ANGELO PORETTI 4 LUPPOLI

Lager / 5% / Chiara

33 cl / 3.5

## BUDWEISER

Lager / 5% / Chiara

33 cl / 3.5

Birrificio Artigianale Calabrese DE ALCHEMIA

## HER

6.5% / Chiara

33 cl / 6

Indian Pale Ale con scorze di cedro e bergamotto. Luppoli americani in dry hopping conferiscono intensi aromi agrumati e tropicali. Finale asciutto e amaro.

**SCHIZOPHRENIC** 5.4% / Chiara 33 cl / 6  
American Pale Ale chiara e leggera. Protagonisti assoluti i luppoli di diverse origini, che conferiscono amaro, aromi fruttati e floreali.

**ANIME** 6.1% / Ambrata 33 cl / 6.5  
Belgian Pale Ale ambrata, schiuma soffice e abbondante. Grande equilibrio tra le note dolci e maltate con un finale secco e leggermente amaro.

**WELCOME TO SYBARIS** 5.6% / Saison 33 cl / 6  
Saison sui generis prodotta con malto d'orzo, riso di Sibari scorze di limoni IGP di Rocca Imperiale, sale.

**SINTESI** 4% / Chiara 33 cl / 6  
Mediterranean Gose fermentata in vasca aperta con batteri lattici e lievito ale. Sale di Trapani IGP, coriandolo, zenzero, maturazione in acciaio.

**LUNARE** 5.5% / Bianca 33 cl / 6  
Blanche legata al territorio prodotta con grano antico varietà "rosetta" coltivato a Saracena (CS), nel Parco Nazionale del Pollino e scorze di piretto di Civita (CS).

**SPLEEN ET DREAMS** 5.5% / Chiara 33 cl / 6  
Ipa /

Birra al miele dell'azienda agricola "Apicoltura Pacienza" di Altomonte (CS) :

**BRAHALLA**

Belgian Blonde / 6.5% / Chiara

33 cl / 6.5

Birrificio Funky Drop Calabrian Craft Beer

**PRSDÈ**

Saison / 6% / Chiara

33 cl / 6

**PLINK**

Keller Pils / 4.5% / Chiara

33 cl / 6

**BAD SCOTT**

Export Scotch Ale / 7,5% / Ambrata

33 cl / 6



# CARTA DEI VINI

## ROSSI

GIRALDI & GIRALDI **I MONACI** IGP / 18

Magliocco 100% / Rende (CS) / PREMIO TOP HUNDRED 2017 "Golosaria"

## ROSATI

IPPOLITO **PESCANERA** IGT / 20

Greco Nero / Cirò ( KR)

GIRALDI & GIRALDI **DONNA GIULIANA** IGP / 16

Magliocco e Greco nero / Rende (CS)

## BIANCHI

IPPOLITO **PECORELLO** IGT / 20

Pecorello / Cirò (KR)

GIRALDI & GIRALDI **ARINTHA** IGP / 16

Greco bianco e chardonnay / Rende (CS)

## BOLLICINE

LIBRANDI **ROSANETI BRUT ROSÈ** IGP / 23

Gaglioppo 100% / Rocca di Neto (KR)

LIBRANDI **ALMANETI BRUT BIANCO** IGP / 23

Chardonnay 100% / Rocca di Neto (KR)

## AL CALICE

GIRALDI & GIRALDI **I MONACI** IGP / 5

GIRALDI & GIRALDI **DONNA GIULIANA** IGP / 5

GIRALDI & GIRALDI **ARINTHA** IGP / 5



# BIBITE

**Acqua** naturale Panna 0.75 cl / 3

**Acqua** frizzante San Pellegrino 0.75 cl / 3

**Coca Cola** in vetro 0.33 cl / 3

**Coca Cola** Zero in vetro 0.33 cl / 3

**Fanta** in vetro 0.33 cl / 3

**Caffè** / 1

**Coperto** / 2





# DISTILLATI

## AMARI

Rupes / 3

Amaro Silano / 3

Jefferson / 4

Jägermeister / 3

Amaro del Capo / 3

Liquirizia di Calabria / 3

Amaro alle erbe Felisao / 3

## LIQUORI

Meloncello / 3

Limoncello / 3

## GRAPPE

Grappa 903 Barrique / 3.5

Grappa 903 Tipica / 3

18 Lune Distilleria Marzadro / 5



**SEGUICI SUI NOSTRI CANALI SOCIAL**

**@DUODECIMPITZZE**

**TAGGACI NEI TUOI POST**

**E NELLE TUE STORIES**

**USANDO L'HASHTAG**

**#DUODECIMLOVERS**



## CARTELLO INFORMATIVO ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che, nelle bevande e/o nei piatti preparati e somministrati “non preimballati” e dispensati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Qui di seguito è fornito l' Elenco degli ingredienti o coadiuvanti che possono provocare allergie o intolleranze in alcune persone utilizzati in questo esercizio e presenti nell' Allegato II - “Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze” del Reg. 1169/2011 UE.

- 1 Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia e prodotti a base di soia
- 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, noci del Queensland, e i loro prodotti.
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Gentile Cliente le ricordiamo che le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta.

GRAZIE

DI AVERCI SCELTO

IL TERMINE "DUODECIM PIZZE" NASCE NEL 997.

NEL LATINO MEDIEVALE DEL CODEX CAJETANUS DI GAETA VIENE CHIAMATA PER LA PRIMA VOLTA "PIZA" UNA FOCACCIA.

QUESTA PAROLA SI TROVA IN UN CONTRATTO DI LOCAZIONE DI UN MULINO SUL FIUME GARIGLIANO.

IL DOCUMENTO, CONSERVATO NELL'ARCHIVIO DEL DUOMO DI GAETA, AFFERMA CHE OLTRE ALL'AFFITTO, OGNI ANNO, ERANO DOVUTE AI PROPRIETARI 12 PIZZE, "DUODECIM PIZZE", A NATALE E A PASQUA.