



**UNA BUONA PIZZA  
È COME UNA BELLA STORIA,**

*capace di intrecciare al suo interno trame semplici e complesse,  
sino a creare l'equilibrio perfetto tra sensazioni familiari e rivelazioni sorprendenti.*

*Perché un sapore, come un racconto, ha bisogno di entrambe le cose:*

**PASSATO E PRESENTE,  
TRADIZIONE E INNOVAZIONE.**

*Mio nonno si chiamava Antonio.*

*Era un Napoletano verace, nato e cresciuto nei quartieri spagnoli.*

*Un giorno conobbe Anna, sua compagna di vita.*

*Lei veniva dalla Costiera Amalfitana, e da una famiglia che vantava una lunga tradizione nel campo della ristorazione.*

*Insieme, a Salerno, aprirono il loro locale. Si chiamava Il Cigno.*

*Il successo di quell'attività aveva tanti ingredienti. C'erano i sapori di Salerno, di Napoli, della Costiera Amalfitana. C'erano i sorrisi genuini di mio nonno, che per tutti oramai era diventato "Don Antonio".*

*Da ragazzino davo una mano in sala. A volte lo facevo malvolentieri.*

*Poi, un giorno, mio padre e mio nonno mi chiamarono ad assisterli in cucina.*

*In quella stanza, tra l'odore degli impasti lasciati a riposare e le nuvole di farina lanciate sul ripiano di marmo, tra il rumore dei piatti e il calore del fuoco nel forno, lì - accanto ai miei maestri - trovai un mondo che era fatto per me.*

*Era la mia strada, me la presi.*

*Il Cigno è stato il punto di partenza di un percorso personale durato vent'anni. Oggi, come mio nonno, ho deciso di realizzare il mio sogno nella mia città, dove tutto ebbe inizio per lui e dove tutto ha avuto inizio per me. Scegliere il nome è stato facile.*

*Benvenuti da Don Antonio.*

A handwritten signature in black ink, reading "Roberto Di Francesco". The signature is written in a cursive, flowing style with a horizontal line underneath.





# DON ANTONIO

CONTEMPORARY PIZZARIA

## MENÙ

---

*Se hai intolleranze o allergie a prodotti alimentari,  
chiedi informazioni al nostro personale durante l'ordinazione  
oppure richiedi la carta degli allergeni*

*coperto: 2,00 €*



# ANTIPASTI

## **TAGLIERE** **14 €**

---

salumi e formaggi

## **FRIGGITORIA TRADIZIONALE**

### **PATATINE FRITTE ARTIGIANALI** **3 €**

---

### **PIZZA FRITTA NAPOLETANA** **6 €**

---

pomodoro, provola, pepe, olio evo, basilico

### **CROCCHÈ DI PATATE** **1,5 €**

---

patate a pasta gialla, provola, parmigiano reggiano, pepe

## **FRIGGITORIA D'AUTORE**

### **FRITTATINA DI PASTA** **3 €**

---

prosciutto cotto, piselli, besciamella, provola, parmigiano

### **FRITTATINA DI STAGIONE** **3,5 €**

---

gli ingredienti variano rispetto alla stagionalità

### **MONTANARA FRITTA E AL FORNO ROSSA** **8 €**

---

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala, parmigiano reggiano (20 mesi), olio evo, basilico

### **MONTANARA FRITTA E AL FORNO GIALLA** **8 €**

---

passata di pomodorini gialli *Carbone Conserve*, mozzarella di bufala, Canestrato di Moliterno, olio evo, basilico

# PIZZE TRADIZIONALI

*Millenovecentosettanta*

## **NAPOLETANA**

**4 €**

pomodoro, origano selvatico, aglio dell'Ufita, basilico, olio evo

---

## **MARINARA**

**5 €**

pomodoro San Marzano, capperi di Salina, olive taggiasche, alici *Armatore*, origano selvatico, olio evo, basilico

---

## **MARGHERITA**

**5 €**

pomodoro San Marzano, fior di latte, olio evo, basilico

---

## **ORTOLANA**

**6 €**

verdure di stagione, fior di latte, olio evo, basilico

---

## **BIANCA AL COTTO**

**6 €**

prosciutto cotto *Branchi*, fior di latte, olio evo, basilico

---

## **A CARMINUCCIO**, *tratto da una storia vera*

**7 €**

pomodoro San Marzano, pancetta piacentina DOP a tocchetti, parmigiano reggiano, spezie varie, pepe, olio evo, basilico tritato

---

## **DIAVOLA CAPSICUM**

**7 €**

pomodoro San Marzano, fior di latte, salame *Ciarcia*, basilico, olio evo, piccante a scelta

## **SASICC' E PATAN'**

**7 €**

patate a pasta gialla cotte al forno, fior di latte, salsiccia al finocchietto *Macelleria Genovese*, olio evo, basilico

## **SCAROLA**

**7 €**

scarola ripassata con pinoli e uvetta, fior di latte, olive taggiasche, capperi di Salina, colatura di alici *Armatore*, olio evo, basilico

## **CAPRICCIOSA**

**8 €**

pomodoro San Marzano, fior di latte, salame di Ciarcia, prosciutto cotto *Branchi*, olive taggiasche, funghi, olio evo, basilico

## **FIORE ALL'OCCHIELLO**

**8 €**

fiori di zucca, fior di latte, pancetta piacentina DOP, ciuffi di ricotta, olio evo, basilico

## **RICORDO DI PRIMAVERA**

**8 €**

piennolo rosso del Vesuvio *Carbone Conserve*, fior di latte, rucola selvatica, parmigiano reggiano (20 mesi), olio evo

# CARTA DELLE MARGHERITE

## BUFALINA

mozzarella di bufala, pomodoro San Marzano, olio evo, basilico

8 €

## VESUVIANA

mozzarella di bufala, pomodorini del piennolo rosso del Vesuvio *Carbone Conserve*, parmigiano reggiano (20 mesi), olio evo, basilico

8 €

## CORBARINA

mozzarella di bufala, pomodorini di Corbara, parmigiano reggiano (20 mesi), olio evo, basilico

8 €

## GIALLA

mozzarella di bufala, passata di pomodorini gialli semi-dried *Carbone Conserve*, Canestrato di Moliterno, olio evo, basilico

8 €

## GIALLA E ROSSA

mozzarella di bufala, piennolo rosso del Vesuvio e pomodorini gialli semi-dried *Carbone Conserve*, olio evo, basilico

8 €





# RIPIENI

## **NAPOLI '70** **7 €**

---

pomodoro, ricotta, fior di latte, salame napoli, basilico

## **QUARTIERI '70** **7 €**

---

scarola ripassata, acciughe, capperi, olive taggiasche

## **CINGUETTO** **7 €**

---

uovo sbattuto, salame napoli, fior di latte, pepe

# PIZZE BABY

*PIZZE IN FORMATO PIÙ PICCOLO, SOLO PER I BAMBINI*

## **BIANCA, SALSICCE E PATATINE** **5 €**

---

salsiccia artigianale *Macelleria Genovese*, fior di latte, patatine fritte artigianali, olio evo

## **MARGHERITA CON PATATINE** **5 €**

---

pomodoro San Marzano, fior di latte, patatine fritte artigianali

## **BIANCA AL COTTO** **5 €**

---

prosciutto cotto Branchi, fior di latte, olio evo, basilico



# PIZZE D'AUTORE

*Contemporary Pizzeria*

## ZIA VIOLA

8 €

passata di pomodorino giallo *Carbone Conserve*, fior di latte, chips di patate viola, burrata, olio evo, basilico

## ANORMALE

9 €

crema di pomodorini arrosto, fior di latte, chips di melanzane, cacioricotta del Cilento, emulsione di basilico, olio evo

## L'IMPICCATO

9 €

peperone crusco essiccato, fior di latte, salsiccia con finocchietto *Macelleria Genovese*, caciocavallo podolico

## RICORDO DI UN PRANZO DOMENICALE

9 €

ragù bianco, fior di latte, chips di parmigiano, olio evo, basilico

## GENOVESE AL CAFFÈ

10 €

ragù alla genovese, fior di latte, cialda di Canestrato di Moliterno, polvere di caffè

## NATURA VIVA

10 €

crema di zucchini, fiori di zucca essiccati, chips di zucchini fritte, fonduta di parmigiano | **SEI VEGANO? SCEGLI IL TOFU**

---

**TONNO E CIPOLLE** **10 €**

pomodorini gialli semi-dried in doppia consistenza *Carbone Conserve*, fior di latte, cipolla rossa di Tropea croccante, filetti di tonno rosso *Armatore*, olio evo, basilico

---

**PIZZA E FICHI** **10 €**

stracciata di bufala, prosciutto crudo *San Daniele*, fichi, noci, miele d'Acacia

---

**GIALLA E ALICI** **10 €**

pomodorini gialli semi-dried in doppia consistenza *Carbone Conserve*, provola, alici *Armatore*, olio evo, basilico

---

**FUNGHI E TARTUFI** **10 €**

fughi champignon freschi, fior di latte, nocciola tonda di Giffoni, tarallo napoletano sbriciolato, olio al tartufo bianco

---

**MISTICANZA** **11 €**

tartare di scottona *Macelleria Genovese*, fior di latte, misticanza, glassa di aceto di Modena, olio evo

---

**TONNO DI CIUMMO** **12 €**

peperoncini verdi di fiume, fior di latte, pomodorini rossi semi-dried *Carbone Conserve*, tonno scottato

---

**GASTRONAUTA** **13 €**

gambero rosso, crema di pistacchio di Bronte, stracciata di bufala, guanciaie di Sauris, pomodorini confit, pasta kataifi, olio evo

LE PIZZE DI QUESTA SEZIONE NON SONO MODIFICABILI



# BIRRE ALLA SPINA

## **FRAVORT FRESH BEER | 30 cl**

**3 €**

Tipologia: Lager | Provenienza: Italia | Colore: Chiaro | Vol. 4,9%

## **AMBRATA DEL BRENTA | 30 cl**

**4,5 €**

Tipologia: Speciale | Provenienza: Italia | Colore: Ambrato | Vol. 6,6%

## **ERDINGER WEIZEN | 50 cl**

**4,5 €**

Tipologia: Weiss | Provenienza: Germania | Colore: Chiaro opalescente | Vol. 5,3%

# BIRRE IN BOTTIGLIA

## **ICHNUSA NON FILTRATA | 33 cl**

**3,5 €**

Tipologia: Lager non filtrata | Provenienza: Italia | Colore: Dorato | Vol. 5%

## **BIONDA DEL BRENTA | 50 cl**

**9 €**

Tipologia: Golden Ale | Provenienza: Italia | Colore: Chiaro opalescente | Vol. 7,9%

## **ROSSA DEL BRENTA | 50 cl**

**9 €**

Tipologia: Red Ale | Provenienza: Italia | Colore: Ambrato carico | Vol. 7,9%



# BIBITE

Acqua naturale 75 cl	2,5 €
Acqua frizzante 75 cl	2,5 €
Coca cola 33 cl	2,5 €
Coca cola Zero 33 cl	2,5 €
Fanta 33 cl	2,5 €
Sprite 33 cl	2,5 €

# FINE PASTO

Liquori

---

Grappe

---

Rum

---

Cognac

---

Whisky

---

Amari

---

# DOLCI

Torta del giorno	5 €
------------------	-----

