



**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.



Fabio Di Gamberini





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

MONTANARA NAPOLETANA **10 €**

ragù napoletano, fonduta di stravecchio di bruna alpina, basilico cristallizzato

TRIS DI MONTANARINE **6 €**

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

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

SASICC' E FRIARIELL'

8 €

fior di latte, provola, friarielli napoletani, salsiccia di maialino

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

NATURA VIVA 2.0

9 €

crema di melanzane, dadolata di patate gialle, pomodorini rossi semidried, cacioricotta del cilento, chips di peperone | **SEI VEGANO?**
SCEGLI IL TOFU

MORTADELLA E PUNTARELLA

9 €

focaccia, mortadella di Modena, puntarelle (cicoria asparago), limone.

FOUR CHEESE

10 €

fior di latte, blu di pecora, ciuffi di ricotta, chips di parmigiano.

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

LA MIA MANTOVANA

10 €

crema di zucca con noce moscata, fior di latte, capperi tritati, guanciaie, amaretti, basilico cristallizzato, olio evo

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

LA MIA TERRA

10 €

crema di broccoli, fior di latte, salsiccia, canestrato di moliterno a scaglie, peperone crusco in polvere

CICERONE

10 €

crema di ceci, fior di latte, mortadella di Modena, confettura di limone e zenzero

PAST E PATAN

10 €

crema di patata gialla, provola, dadolata di patate gialle, emulsione di patata arancione americana, corallo di patata viola, pepe di Sichuan

NONNA ANNA**11 €**

ragù napoletano, fior di latte, chips di parmigiano, emulsione di basilico

BIANCONIGLIO**12 €**

ragù di coniglio all'ischitana, fior di latte, maionese all'aglio nero fermentato, pomodorini semi-dried, basilico cristallizzato

CENERE**12 €**

maialino CBT, patate cotte sotto cenere, fior di latte, porro fritto, finta cenere affumicata, profumo di aceto di riso

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 €
------------------	-----

