



EZ O

QUALITÀ DAL 1977

Tradizione | Innovazione | Alta qualità | Sperimentazione

FILOSOFIA

Vogliamo cambiare il modo di concepire la pizza
e voi sarete i protagonisti di questa nostra evoluzione!

IL CAMBIAMENTO 2018-2019

La nuova filosofia di Ezio è pronta ad evolversi:

Riducendo l'impatto ambientale dei consumi
alimentari, attraverso la lotta allo spreco e
all'eliminazione degli scarti di lavorazione.

Promuovendo una riduzione del consumo
di proteine animali, favorendo il consumo
di proteine vegetali.

Selezionando salumi provenienti da allevamenti
curati e attenti al benessere animale.

Premiando i produttori locali, sostenendo
l'economia del luogo e favorendo la divulgazione
della nostra tradizione agricola e casearia.

Utilizzando prodotti ittici,
frutto di una pesca sostenibile.

Realizzando le nostre pizze nel rispetto delle
stagioni e nel mantenimento della biodiversità.

Utilizzando verdure provenienti da coltivazione
biologica e naturale.

PIZZA HEALTHY



L'IMPASTO

*“Era il 1977 quando Ezio creò questo impasto
e da quel giorno non è mai cambiato”*


IL NOSTRO IMPASTO “CRUNCH”

Utilizziamo una particolare tecnica messa a punto da noi che dopo oltre 52 ore di lievitazione dona questa croccantezza, fragranza e leggerezza all'impasto grazie anche all'utilizzo di farine biologiche provenienti da grani antichi. Per maggiori informazioni www.pizzeriadaezio.it e www.latondacrunch.it

NUTRIZIONE

Abbiamo scelto di collaborare con la *Dott.ssa Luisa Piva*, una esperta nutrizionista con la quale realizziamo le farciture delle pizze LIGHT e VEGANE per darne il giusto apporto calorico e proteico, il particolare metodo di lievitazione e l'utilizzo di soli 170gr di impasto garantiscono una leggerezza alla pizza inimitabile anche nel caso di abbinamenti con prodotti calorici come i ns. salumi utilizzati che sono delle vere eccellenze italiane. Per maggiori informazioni www.latondacrunch.it

ECCELLENZE

La passione di *Denis Lovatel* per il cibo lo porta ad una continua ricerca delle eccellenze artigianali italiane sia provenienti da *presidi Slow Food*  e non solo, per un'esperienza culinaria unica sulla propria pizza.

FIORDILATTE DI AGEROLA

mozzarella di alta qualità proveniente dal latte di mucca Agerolese e lavorata a mano da noi per garantire il massimo del suo sapore.

POMODORO SAN MARZANO

pomodoro dalla qualità assoluta trasformato in salsa da noi manualmente per non far perdere le sue eccezionali proprietà organolettiche.

BUFALA DOP

prodotta ancora artigianalmente e consegnataci fresca due volte a settimana da un piccolo caseificio di Paestum (zona famosa per la loro qualità del latte di bufala)



PROSCIUTTO COTTO DI RAZZA PREGIATA “MORA ROMAGNOLA”

il migliore prosciutto cotto artigianale d'Italia senza conservanti e polifosfati, prodotto per noi dalla macelleria Zivieri (la migliore d'Italia)



SALUMI DI SUINO NERO DEI NEBRODI

direttamente da un piccolo produttore siciliano ecco i salumi pregiati di una razza che vive allo stato brado ed in via di estinzione



PECORINO CONCIATO ROMANO

un unico piccolo produttore per il più antico formaggio d'Italia

ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO

l'acciuga per eccellenza, considerata la migliore al mondo



RICONOSCIMENTI

*Cura e artigianalità
dall'impasto alla cottura*



Tra le migliori pizzerie d'italia nella sezione "gourmet" per la guida pizzerie d'italia del gambero rosso.

**IDENTITÀ
GOLOSE**

Guida ai ristoranti d'autore in Italia e nel mondo
con i premi alle giovani stelle

Tra le pochissime pizzerie a poter vantare la citazione nella prestigiosa guida di identità golose, creata dal più importante congresso di alta cucina in italia.




Alleanza Slow Food
dei Cuochi

Grazie alla qualità degli ingredienti utilizzati e al metodo di lavorazione dell'impasto siamo entrati nella importante lista "slow food" dell'alleanza dei cuochi.

Altre referenze su riviste specializzate italiane ed estere sono consultabili nel nostro sito www.pizzeriadaezio.it alla sezione "news".



MENU D'INVERNO

I presidi  sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali | www.fondazione Slow Food.it

EZIO'S MARGHERITA

fiordilatte di Agerola, sugo di pomodoro "vecchia ricetta Ezio", mousse di Grana Padano, salsa al basilico.
€ 8,00

ORTO D'INVERNO

pomodoro del Gargano, fiordilatte di Agerola, varietà di verdure di stagione e porro fritto.
€ 8,80


PATATAS BRAVAS (ricetta spagnola)

fiordilatte di Agerola, patate al forno, fonduta di pecorino DOP, pimentón (paprika affumicata piccante), pane grattugiato tostato.
€ 9,80

3.0 PARMIGIANA

fiordilatte di Agerola, melanzane alla brace, sugo di pomodoro "vecchia ricetta Ezio", mousse di Grana Padano, foglie di menta.
€ 10,80



ORO ROSSO DI TREVISO

pomodoro del Gargano, fiordilatte di Agerola, zucca al rosmarino, radicchio rosso di Treviso, salsiccia abbrustolita, cacioricotta di capra Cilentana 
€ 11,80

INTENSO INVERNO

pomodoro del Gargano, fiordilatte di Agerola, cavolo nero spadellato, salsiccia abbrustolita, porro fritto e fonduta di pecorino DOP.
€ 11,80


FREDDO DI STAGIONE

pomodoro del Gargano, fiordilatte di Agerola, cavolo nero spadellato, zucca al rosmarino, pancetta di Suino Nero dei Nebrodi  fuori cottura, scaglie di pecorino di Osilo 
€ 12,80

IL CARCIOFO

pomodoro del Gargano, carciofi alla romana, bufala di Paestum a crudo, prosciutto crudo di Parma 24 mesi.
€ 12,80

PAUSA CAFFÈ

fiordilatte di Agerola, pancetta di Suino Nero dei Nebrodi  cipolla in agrodolce, fonduta di pecorino DOP e polvere di caffè.
€ 12,80

CARCIOFI & GAMBERO

fiordilatte di Agerola, carciofi alla romana, zest di limone, gamberoni in cottura con la loro bisque (salsa).
€ 13,80

ARRIVA LO SGOMBRO: fiordilatte di Agerola, torzella di campo (erbetta), cuore di burrata, sgombro al cannello, spicchi di arancia.
€ 14,80


SAOR DI SGOMBRO

fiordilatte di Agerola, sgombro al cannello, cipolla in agrodolce, uvetta e pinoli.
€ 14,80

Per informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, potete rivolgervi direttamente al nostro personale.



MENU

I presidi  sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali | www.fondazione Slow Food.it

LE PIZZE TRADIZIONALI

PROSCIUTTO

pomodoro, fiordilatte di Agerola, prosciutto cotto.
€ 7,00

FUNGHI

pomodoro, fiordilatte di Agerola, funghi.
€ 7,00

VIENNESE

pomodoro, fiordilatte di Agerola, wurstel.
€ 7,00

TROPEA

pomodoro, fiordilatte di Agerola, cipolla di Tropea.
€ 7,00

TONNO

pomodoro, fiordilatte di Agerola, tonno.
€ 7,50

DIAVOLA

pomodoro, fiordilatte di Agerola, salamino piccante.
€ 7,50

4 FORMAGGI

pomodoro, fiordilatte di Agerola, fontins, brie gorgonzola DOP.
€ 8,00

CAPRICCIOSA

pomodoro, fiordilatte di Agerola, prosciutto, funghi, cuore di carciofi.
€ 8,00

VERDURE

pomodoro, fiordilatte di Agerola, verdure di stagione.
€ 8,80

PAJADA

pomodoro, fiordilatte di Agerola, peperoni grigliati, wurstel, salamino piccante, porchetta e prosciutto crudo a pezzetti.
€ 9,50

SAPORITA

pomodoro, fiordilatte di Agerola, salsiccia, patate al forno, cipolla di Tropea.
€ 8,80

PORCHETTA

pomodoro, fiordilatte di Agerola, porchetta.
€ 8,80


CRUDO

pomodoro, fiordilatte di Agerola, prosciutto crudo.
€ 8,80

Per informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, potete rivolgervi direttamente al nostro personale.



MENU

I presidi  sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali | www.fondazione Slow Food.it

INTERPRETAZIONI DI MARGHERITE

MARGHERITA CLASSICA

pomod. San Marzano, fiordilatte di Agerola, basilico, origano e olio extravergine di oliva biologico.

€ 6,50

MARGHERITA EXTRA

pomod. San Marzano, fiordilatte di Agerola, Grana Padano grattugiato riserva in cottura, basilico fresco e olio evo.


€ 7,00

MARGHERITA CONFIT

fiordilatte di Agerola, pomodorini gialli bio, pomodorini datterini confit, basilico fresco.

€ 8,00

MARGHERITA CILENTANA

pomod. San Marzano, fiordilatte di Agerola, pomodorini confit, scaglie di cacioricotta di capra del Cilento , zest di limone.

€ 8,80

MARGHERITA DOP


pomod. San Marzano, bufala di Paestum in cottura, datterini in cottura, origano e basilico fresco.

€ 8,80


Per informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, potete rivolgervi direttamente al nostro personale.



MENU

I presidi  sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali | www.fondazione Slow Food.it

LA PICCANTE

pomod. del Gargano, fiordilatte di Agerola, salamino piccante artigianale e scaglie di pecorino di Osilo .
€ 9,80

PAESTUM E CRUDO

pomod. del Gargano, Bufala artigianale DOP a crudo (Paestum), prosciutto crudo di Parma 24 mesi, scarola riccia a crudo.
€ 11,80

ARICCIA CHE PORCHETTA

pomod. del Gargano, fiordilatte di Agerola, scarola riccia a crudo, porchetta di Ariccia.
€ 10,80

LA REGINA

pomod. del Gargano, fiordilatte di Agerola, cuore di burrata (Andria), olive di Taggia, pomodorini datterini, grana padano grattugiato riserva.
€ 10,80

COLORI GUSTOSI

pomod. del Gargano, cuore di burrata (Andria), olive di Taggia, pomodorini datterini confit, mandorle tostate, olio evo.
€ 11,80



VERDE BIANCO ROSSO

fiordilatte di Agerola, erbe selvatiche di campo, cuore di burrata (Andria), mandorle tostate, prosciutto crudo di Parma 24 mesi.
€ 12,80



ARICCIA INDIAVOLATA

pomod. del Gargano, fiordilatte di Agerola, salamino piccante artigianale, olive taggiasche, porchetta di Ariccia.
€ 12,80

INDECISA

pomod. del Gargano, fiordilatte di Agerola, indivia belga/radicchio, pancetta di suino nero dei Nebrodi  a crudo, scaglie di pecorino di Osilo .
€ 12,80


NERO DEI NEBRODI

pomod. del Gargano, fiordilatte di Agerola, patate al forno, pancetta croccante di suino nero dei Nebrodi , scaglie di pecorino di Osilo .
€ 12,80

IL TIROLO


pomod. del Gargano, fiordilatte di Agerola, gorgonzola DOP, gherigli di noci, speck artigianale e miele di castagno servito a parte.
€ 12,80

L'ACCIUGA

pomod. del Gargano, fiordilatte di Agerola, capperi di Salina , olive di Taggia e acciughe del Mar Cantabrico.
€ 13,80

Per informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, potete rivolgervi direttamente al nostro personale.

MENU

I presidi  sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali | www.fondazione Slow Food.it

OLTRE LA PIZZA

INSALATONE A PIACERE

LA REGINA DELLE CAPRESI

bufala artigianale DOP (Paestum), misticanza e pomodorini datterini.

€ 8,80

IL RE DEI TAGLIERI


assortimento dei migliori salumi pregiati a nostra disposizione.

€ 6,50 al hg

Per informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, potete rivolgervi direttamente al nostro personale.



PRESIDI

I presidi  sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali | www.fondazione Slow Food.it

I PRESIDI SLOW FOOD

Pomodoro “Antichi pomodori di Napoli”

Cooperativa Agricola Dani Coop (SA)

Formaggio pecorino Conciato Romano

Az. Agricola Le Campestre (CE)

Capocollo di Martina Franca

Salumificio Santoro (BR)

Salsiccia rossa di Castelpoto:

Pierpaolo Maio (BN)

Capperi di Salina:

Daniela Virgona (ME)

Papaccelle napoletane

Vincenzo Egizio (NA)

Salumi di Suino Nero dei Nebrodi

Az. Agricola Agostino

Colatura di alici di Cetara

Cetarii (SA)

Carciofo di Sant Erasmo (VE)

Salumi di Razza Mangalica JDC (UD)

Conserva tradizionale bio del pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP

Az. Agricola Casa Barone (NA)

Prosciutto cotto di Mora Romagnola

Per informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, potete rivolgervi direttamente al nostro personale.

