



AMMODO

*La Pizza di Daniele Vaccarella*

*Menu Asporto*

# Iniziamo...

## *Pane e...*

### **BRUSCHETTA TRADIZIONALE (2 FETTE)**

Fetta di pane tostato, pomodoro fresco, aglio, olio EVO BIO Terraliva, origano di Villalba e basilico fresco km0

€ 5

## *Tuberissime*

### **PATATA FRESCA A BASTONCINO CON SALSE ARTIGIANALI**

€ 5

### **PATATA FRESCA CHIPS CON SALSE ARTIGIANALI**

€ 5

## *Tradizione In Memoria*

### **BALARM**

Panelle, crochè di patate, rascatura, crochè al latte e patatine fritte

€ 8

### **CACIO CROCCANTE**

Cacio ragusano DOP panato e fritto, accompagnato da marmellatina e miele

€ 8

\*FRIGGIAMO SOLO CON OLIO DI GIRASOLE ALTOLEICO FRITTURISTA

\*PRODOTTO SOTTOPOSTO AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA

**FRITTURISTA**

# gli Anti(M)pasti

## SFINCIONE BAGHERESE

€ 12

Cipolla stufata di Giarratana 🍷 Presidio Slow Food, ricotta di pecora fresca, tuma, alici Triscele pescato di Sicilia, pecorino siciliano DOP, origano di Villalba e pangrattato

## SFINCIONE PALERMITANO

€ 10

Cipolla stufata di Giarratana 🍷 Presidio Slow Food, pomodoro pelato BIO, alici Triscele pescato di Sicilia caciocavallo ibleo, origano di Villalba e pangrattato

## 7 frimpasti\*

### SUPPLÌ DI BUFALA CAMPANA DOP

€ 10

Con bufala campana DOP avvolta in pasta di pizza e fritta, fonduta di formaggi, perlage di tartufo

### SUPPLÌ DI BUFALA AL PISTACCHIO

€ 10

Con bufala campana DOP avvolta in pasta di pizza e fritta, crema di pistacchio, guanciale affumicato, pistacchio tostato e fonduta di formaggi

### TRIANGOLI DI PIZZA FRITTA

€ 10

Triangoli farciti con bufala campana DOP, rucola e varietà di salumi

### MONTANARINE (BOCCONCINI DI PIZZA FRITTA)

€ 12

- Pistacchio tostato, mortadella l'Artemano, bufala campana DOP, crema di pistacchio
- Bufala campana DOP, datterino confit giallo e rosso, basilico fresco km0
- Ricotta di pecora, capuliatto di pomodoro secco, pesto di basilico km0
- Sfincione e caciocavallo

# Impasti Ammodo

## TRADIZIONALE

Impasto con farine di grano tenero germinate di tipo 1 e tipo 0 con grano duro siciliano Russello e lievito madre vivo  
**Bordo basso friabile e scioglievole**

## IL MAESTRO

Impasto con farine di grano tenero di tipo 1 germinate, grano duro varietà Russello e lievito madre vivo  
**Semintegrale rustico e gustoso, impasto morbido e friabile**

€ 2

## CONTEMPORANEO

Pre fermento a temperatura controllata  
Impasto con farine di grano tenero di tipo 1 germinate  
**Impasto ad alta idratazione, morbido e friabile**

€ 2

## MULTICEREALI CON PANATURA AI SEMI

Pre fermento a temperatura controllata. Impasto con farine di grano tenero di tipo 1 germinate, varietà di semi  
**Impasto gustoso, friabile, morbido con un sentore di casareccio**

€ 2,5

## TRINACRIA

Impasto con farina integrale varietà bianco madonita, grano duro varietà Russello, grano duro antico Tumminia "del Maestro Vaccarella" blend brevettato  
**Antichi sapori che ricordano il pane della tradizione, impasto morbido**

€ 2

## GLUTEN FREE

Impasto con farina di riso, amido di mais, fecola di patate, amido di frumento deglutinato, farina di lenticchie Teff rosso, fibre vegetali, e464, semi di guar

€ 3

# LA TRADIZIONE

## **LA MARINARA**

Pomodoro pelato BIO, aglio di Nubia, origano di Villalba, alici Triscele pescato di Sicilia, olio EVO

€ 8

## **LA MARGHERITA**

Pomodoro pelato BIO, fiordilatte dei Monti, basilico fresco km0, olio EVO

€ 8

## **LA NAPOLI**

Pomodoro pelato BIO, fiordilatte dei Monti, alici Triscele pescato di Sicilia, origano di Villalba, olio EVO

€ 10

## **LA ROMANA ALTA QUALITA'**

Pomodoro pelato BIO, fiordilatte dei Monti, prosciutto cotto alta qualità Branchi fuori cottura, olio EVO

€ 11

## **SCHIACCIATA RUSTICA**

Pomodoro a fette, fiordilatte dei Monti, caciocavallo ragusano DOP, prosciutto cotto alta qualità Branchi, olio EVO e origano di Villalba

€ 12

## **SCHIACCIATA SICILIANA**

Pomodoro a fette, salame dolce, caciocavallo ragusano DOP, fiordilatte dei Monti, cipolla rossa spadellata, olio EVO e origano di Villalba

€ 12

## **IL CALZONE CLASSICO**

Pomodoro pelato BIO, fiordilatte dei Monti, salame dolce di puro suino italiano

€ 10

## **LA PICCANTE**

Fiordilatte dei Monti, salame piccante di puro suino italiano, pomodoro pelato BIO, cipolla rossa spadellata, (gocce di olio ai 5 peperoncini)

€ 11

# LE AMMODO

## LA CRUSCA NOVITÀ

€ 14

Mozzarella di bufala campana DOP, crema di zucca rossa , alici Triscele pescato di Sicilia, peperone crusco di Senise IGP, olio EVO BIO Cherubino Terraliva

## CRUDI E STRACCIATI

€ 18

Fiordilatte dei Monti, prosciutto crudo l'Artemano 24 mesi da cantina, pesto di basilico, pistacchi tostati, datterino giallo confit, crema di datterino giallo, olio EVO BIO "Cherubino Tonda Iblea" Terraliva

## CIPOLLA E CAPOCOLLO

€ 13

Pomodoro pelato BIO, fiordilatte dei Monti, capocollo affumicato, ketchup di cipolla di Giarratana  Presidio Slow Food, cristalli di sale affumicati, olio evo BIO Terraliva

## AFFUMICATA

€ 13

Fiordilatte dei Monti, patate al forno, speck e cotto affumicato a julienne, scamorza affumicata

## TARTUFO

€ 16

Crema di tartufo, fiordilatte dei Monti, prosciutto crudo l'Artemano 24 mesi da cantina e scaglie di parmigiano 24 mesi

# LE AMMODO

## MARINARA IN GIALLO

€ 15

Fiordilatte dei Monti, datterino giallo, crema di datterino giallo, capperi croccanti di Pantelleria, olive taggiasche DOP, alici Triscele pescato di Sicilia, origano di Villalba, olio EVO BIO Terraliva

## AMATRI...CIANA

€ 12

Pomodoro pelato BIO, cipolla spadellata, pecorino romano DOP, guanciale affumicato croccante e pepe nero

## NORMA DOC

€ 12

Fiordilatte dei Monti, melanzana Violetta croccante, crema di ricotta salata, confettura dolce di corbarino in dolcezza, basilico fresco km0, olio EVO BIO Terraliva

## VERDE VELLUTO

€ 16

Fiordilatte dei Monti, burrata, mortadella l'Artemano, crema di pistacchio, pistacchio tostato

## SFUMATURE DOP

€ 12

San Marzano DOP dell'Agro nocerino sarnese, mozzarella di bufala campana DOP, parmigiano reggiano grattugiato DOP 24 mesi, basilico fresco km0, olio EVO BIO Terraliva

# LE AMMODO

## GLADIATORE

€ 14

Crema di zucca rossa, fiordilatte dei Monti, guanciaie affumicate croccante e mandorle tostate

## LA FORMAGGI

€ 13

Fiordilatte dei Monti, scamorza affumicata, blu di bufala Quattro Portoni, caciocavallo ragusano DOP, ketchup di cipolla di Giarratana  Presidio Slow Food, erba cipollina, olio EVO

## PANTESCA

€ 15

Pomodoro pelato BIO, fiordilatte dei Monti, capperi di Pantelleria, olive Taggiasche, alici Triscele, datterini confit e menta fresca km0

## PARMIGIANA IN CREMA

€ 12

In crema con soffritto di cipolla rossa, scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi, pelato San Marzano, melanzane fritte Violetta, fiordilatte dei Monti e basilico fresco km0

# le leggendarie



## L'EMILIANO

€ 16

**Sfilatino** ripieno di mozzarella di bufala campana DOP, in uscita: prosciutto crudo l'Artemano 24 mesi da cantina, rucola e parmigiano reggiano DOP a scaglie

## IL BEL PAESE

€ 15

**Sfilatino** ripieno di mozzarella di bufala campana DOP, mortadella l'Artemano, crema di pistacchio tostato e pistacchi tostati

## CAMPANIA

€ 15

Mozzarella di bufala campana DOP, friarielli spadellati con aglio, olio evo e peperoncino, scamorza affumicata, salsiccia di puro suino siciliano, olio EVO BIO Terraliva

# le leggendarie



## **PUGLIA**

€ 16

Crema di datterino giallo, fiordilatte dei Monti, burrata, prosciutto cotto affumicato l'Artemano, pistacchio tostato, olio EVO BIO Terraliva

## **ALTO ADIGE**

€ 15

Pomodoro pelato BIO, fiordilatte dei Monti, scamorza affumicata, pepe verde, speck affumicato l'Artemano, olio EVO BIO Terraliva

## **VALTELLINA**

€ 16

Fiordilatte dei Monti, funghi Porcini\* spadellati con scalogno, rucola, bresaola della Valtellina IGP, parmigiano reggiano DOP a scaglie 24 mesi, olio EVO BIO Terraliva

## **FAVIGNANA**

€ 14

Fiordilatte dei Monti, datterino rosso confit, filetti di tonno, cipolla rossa di Tropea IGP, olio EVO BIO Terraliva

\*PRODOTTO SURGELATO



# LE FRITTE

## SCUGNIZZO

€ 12

**Calzone** con fiordilatte dei Monti, prosciutto cotto  
Branchi "alta qualita", pomodoro pelato BIO, basilico  
fresco km0

## PULCINELLA

€ 14

**Calzone** con friarielli spadellati con aglio, olio evo e  
peperoncino mozzarella di bufala campana DOP,  
scamorza affumicata e salsiccia di suino italiano

## LA REGINA

€ 10

**Pizza** con pomodoro pelato BIO, fiordilatte dei Monti e  
basilico fresco km0

## TINA PICA

€ 15

**Pizza** con mozzarella di bufala campana DOP, funghi  
Porcini\* spadellati con scalogno, prosciutto crudo  
l'Artemano 24 mesi da cantina, parmigiano Reggiano  
DOP a scaglie 24 mesi

## VESUVIO

€ 12

**Pizza** con bufala campana DOP, schiacciata piccante,  
datterino rosso confit

\*FRIGGIAMO SOLO CON OLIO DI GIRASOLE ALTOLEICO FRITTURISTA

\*PRODOTTO SURGELATO

FRITTURISTA

# le vegane



|  |      |
|--|------|
| <b>CAPRICCIO</b>   | € 15 |
| Crema di zucchine fresche, mozzarella di riso, melanzana Violetta a fiammifero e carciofo arrosto intero sott'olio EVO   |      |
| <b>ELEGANZA VEGANA</b>   | € 14 |
| Crema di datterino giallo, mozzarella di riso, tartufo fresco di stagione  |      |
| <b>VERTUMMO</b>  | € 15 |
| Crema di zucca, mozzarella di riso, pesto di basilico fresco km0, perlage al tartufo   |      |
| <b>FIBRA VEGETALE</b>  | € 15 |
| Mozzarella di riso, crema di datterino giallo, datterini confit gialli e rossi, julienne di melanzane Violetta e zucchine fritte                                   |      |
| <b>STILE DI VITA</b>   | € 14 |
| Pomodoro pelato BIO, olive Taggiasche DOP, capperi croccanti di Pantelleria, cipolla caramellata, datterino rosso confit, basilico fresco km0, origano di Villalba |      |
| <b>CAMPO DEI FIORI</b>   | € 14 |
| Crema di datterino giallo, mozzarella di riso, pesto di basilico fresco km0, datterini rossi confit  |      |
| <b>MOVIMENTO</b>   | € 12 |
| Pomodoro pelato BIO, mozzarella di riso, basilico fresco km0   |      |
| <b>ARCIMBOLDO</b>  | € 13 |
| Funghi Porcini* spadellati con scalogno, crema di datterino giallo, mozzarella di riso   |      |

\*PRODOTTO SURGELATO

# Le Aggiunzioni

Bresaola, Porcini\* € 4

Burrata, prosciutto cotto Branchi, mozzarella di bufala, capocollo, prosciutto crudo 24 mesi, speck, scaglie di parmigiano 24 mesi, mozzarella di riso, tonno al naturale, carciofi, patatine fritte, crema di tartufo, alici, datterino confit, funghi\* (fusion di funghi Cardoncelli, Nameko e Champignon) € 3

Fiordilatte, scamorza affumicata, salame dolce, salame piccante, salsiccia di suino, datterino giallo in crema, mortadella, guanciale, pistacchio in crema, friarielli, mozzarella no lattosio, pesto di basilico, fonduta di blu di bufala, cacio ragusano, San Marzano, parmigiano grattugiato, pomodoro secco, ketchup di cipolla, pistacchio tostato, melanzana Violetta, crema di zucca, cipolla caramellata, zucchini, speck e cotto affumicati a julienne, pomodoro affettato, crema di zucchine, patate al forno, wurstel, olive nere Taggiasche, gorgonzola, datterino giallo intero € 2

Pelato BIO, erba cipollina, confettura di pomodoro, cristalli di sale, pecorino grattugiato, capperi, mandorle tostate, radicchio, rucola fresca, cipolla rossa € 1

## Dessert

**CARAMELLE** € 6

Bon bon di pasta di pizza con colata di crema di pistacchio e crema di nocciola

**PARFAIT DI MANDORLE** € 6

**CHEESECAKE** € 7

frutti di bosco/pistacchio/caramello

\*PRODOTTO SURGELATO

# Le Analcoliche

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| ACQUA PANNA 50 CL         | € 3   |
| ACQUA SANPELLEGRINO 50 CL | € 3   |
| COCA COLA 33 CL           | € 3   |
| FANTA 33 CL               | € 3   |
| COCA COLA ZERO 33 CL      | € 3   |
| CHINOTTO LURISIA 275 ML   | € 3,5 |
| BIRRA ANALCOLICA 33 CL    | € 4   |
| COCA COLA 900 CL          | € 4,5 |

## Le Birre Artigianali in Bottiglia

### BIRRIFICIO BRUNO RIBADI

**SICILIAN PALE ALE: ALC. 5,5%** € 7

**Agrumi di Sicilia bacche di sommacco e pepe rosa**

Birra ambrata dal caratteristico profumo dato dagli agrumi di Sicilia e dall'aggiunta delle bacche di sommacco e di pepe rosa

**PILSNER: ALC. 5%** € 7

**Grani antichi siciliani**

Birra chiara e leggera, da tutto pasto, con un retrogusto di cereali caratterizzato dai grani antichi di Sicilia

**BIANCA: ALC. 6%** € 7

**Grano Biancolilla e scorze di mandarino di Ciaculli**

Dal tipico colore chiaro, quasi bianca, ed il profumo di mandarino che la rende fruttata e fresca

**INDIAN PALE ALE: ALC. 6,5%** € 7

**Foglie di agrumi di Sicilia**

Dall'amaro deciso tipico dello stile ipa viene prodotta con un unico grano biondo, una singola varietà di luppolo americano e foglie di agrumi di Sicilia che gli conferiscono un sentore agrumato-erbaceo.

## **BIRRFICIO EPICA - 33 CL**

### **EOLO: 4,9% GLUTEN FREE**

€ 6

Colore: arancio. Corpo: medio. Mediamente amaro.  
Profumo: floreale

### **TIFE0: 6,7% BELGIAN ALE**

€ 6

Colore: dorato. Corpo: robusto. Dolciastro.  
Profumo: fruttato

### **CERERE: 5,2% WEIZEN**

€ 6

Colore: giallo paglierino. Corpo: robusto. Speziato fruttato.  
Profumo: floreale

### **ARES: 7% IMPERIAL STOUTC**

€ 6

Colore: nero. Corpo: morbido.  
Profumo: tostato

### **MEDUSA: 8% DUBBEL**

€ 6

Colore: bruno. Corpo: speziato.  
Profumo: fruttato

## **BIRRFICIO BALADIN - 33 CL**

### **NAZIONALE: 6,5%**

€ 6

Note di camomilla e agrumi, in equilibrio con l'amaro  
delicato del luppolo

### **NAZIONALE GLUTEN: 6,5%**

€ 6

L'apporto del riso aggiunge una nota secca a quelle della  
camomilla e degli agrumi

### **ISAAC: 5%**

€ 6

Al naso piacevoli note agrumate e una delicata speziatura  
pepata. Al palato armonia di cereali ed agrumi che si  
fondono in un delicato equilibrio floreale e speziato

### **SEMEDORATO 33 CL**

€ 3,5

### **SEMEDORATO 66 CL**

€ 4,5

# Allergeni



## CARO OSPITE,

i nostri piatti contengono **ALLERGENI**, se hai delle **allergie e/o intolleranze alimentari** chiedi pure informazioni sulle nostre pietanze e le nostre bevande al personale di sala. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi. Oppure, se lo preferisci, è possibile consultare l'apposita documentazione fornita su richiesta.

