



AMMODO

*La Pizzeria di Daniele Vaccarella*

# Iniziamo...

## *Pane e...*

### **BRUSCHETTA TRADIZIONALE**

Pomodoro fresco, aglio, olio EVO BIO Terraliva, origano di Villalba e basilico fresco km0

€ 7

## *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

€ 7

### **FRITTATINA DI PASTA CON FRIARIELLI E SCAMORZA AFFUMICATA**

€ 4

### **FRITTATINA DI PASTA CON PROSCIUTTO, BESCIAMELLA E MOZZARELLA**

€ 4

### **CACIO CROCCANTE**

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

€ 8

## *Alici Anti(M)pasti*

### **SFINCIONE BAGHERESE**

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

€ 12

### **SFINCIONE PALERMITANO**

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

€ 10

### **SUPPLE' DI BUFALA CAMPANA DOP**

Con fonduta di formaggi

€ 10

### **TRIANGOLI DI PIZZA FRITTA**

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

€ 10

## *Le tortine*

### **FLAN DI PATATE FRESCHE ( 1 PZ )**

Fordilatte dei Monti, salumi, grana padano DOP 20 mesi, burro, noce moscata e fonduta di formaggi

€ 4

# 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

€ 1,50

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**

## CONTEMPORANEO

€ 1,50

Pre fermento a temperatura controllata

Impasto con farine di grano tenero di tipo 1 germinate

**Impasto ad alta idratazione, morbido e friabile**

## MULTICEREALI CON PANATURA AI SEMI

€ 1,50

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**

## TRINACRIA

€ 1,50

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**

## DEL GIORNO

€ 1,50

Rivolgersi al personale di sala

## GLUTEN FREE

€ 3

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

# 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 qualita' Branchi fuori cottura, olio EVO

€ 11

## LA FORMAGGI

Crema di parmigiano reggiano DOP 24 mesi, fiordilatte dei Monti, scamorza affumicata, blu di bufala Quattro Portoni, caciocavallo ragusano DOP, crema dolce di cipolla di Giarratana 🍷 Presidio Slow Food, erba cipollina, olio EVO

€ 13

## 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

## **ARICCIA (NOVITÀ)**

€ 14

Fiordilatte dei Monti, porchetta di Ariccia IGP, cipolla bianca caramellata, patate al forno, origano di Villalba

## **CIMEDRY (NOVITÀ)**

€ 14

Crema di cime di rapa, fiordilatte dei Monti, salsiccia di puro suino siciliano, datterino rosso semy dry, mascarpone alla paprika dolce, olio EVO BIO Terraliva

## **PORGI L'ALTRA GUANCIA...LE (A GRANDE RICHIESTA È TORNATA)**

€ 14

Crema di blu di bufala Quattro Portoni, fiordilatte dei Monti, guancia affumicata croccante, vellutata di uovo, pecorino siciliano, caciocavallo ibleo, pepe nero, olio EVO BIO Terraliva

## **SOTTOTERRA (NOVITÀ)**

€ 16

Fiordilatte dei Monti, patate al forno, carciofo intero e tartufo fresco di stagione

## **AFFUMICATA (NOVITÀ)**

€ 13

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

# LE AMMODO

## PERLE DI SALMONE

Fiordilatte dei Monti, in uscita: salmone affumicato, crema di pistacchio, datterini gialli e rossi semy dry e perlage di salmone

€ 18

## AMATRI....CIANA

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

€ 12

## 'NDUJA

Fiordilatte dei Monti, 'nduja, salame piccante, peperone crusco e olio piccante

€ 15

## TARTUFO

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

€ 16

## GLADIATORE

Crema di zucca rossa, fiordilatte dei Monti, guanciale affumicato croccante e mandorle tostate

€ 14

## FESTA DELL'ORTO

Crema di zucchine, fiordilatte dei Monti, melanzane violetta croccanti, radicchio spadellato, carciofo intero, datterino rosso semy dry e fonduta di parmigiano 24 mesi

€ 16

## BURRO, ALICI E CRUSCO

Fiordilatte dei Monti, fonduta di burro Ocelli, alici Triscele pescato di Sicilia, peperone crusco, perlage di olio EVO

€ 15

## SFUMATURE DOP

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

€ 12


# LE AMMODO

## ASSOLUTO DI POMODORO

Fiordilatte dei Monti, corbarino in acqua e sale, datterini semy dry gialli e rossi, pomodoro siccu di Siccagno, confettura dolce di corbarino in dolcezza, olio EVO BIO Terraliva

€ 13

## CIPOLLA E CAPOCOLLO

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

€ 13

## VERDE VELLUTO

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

€ 16

## L'ORIGINALE

Crema di datterino giallo, stracciatella di bufala, lonza baciata di suino Nero, tuma persa, tartufo Nero di stagione, olio EVO BIO Terraliva

€ 20

## NORMA DOC

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

€ 12

## CRUDI E STRACCIATI

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

€ 16

## MARINARA IN GIALLO

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

€ 13

# le leggendarie



## IL NORVEGESE

€ 15

**Sfilatino** ripieno di mozzarella di bufala campana DOP, in uscita: salmone affumicato e rucola

## L'EMILIANO

€ 15

**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

€ 14

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

## TOSCANA

€ 18

Funghi Porcini spadellati di Alba (Piemonte), crema di datterino giallo, stracciatella di bufala, prosciutto crudo l'Artemano 24 mesi da cantina, basilico fresco km0, perlage di olio EVO

## CAMPANIA

€ 14

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

## PUGLIA

€ 16

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



# le leggendarie



## **ALTO ADIGE**

€ 13

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 di Alba (Piemonte), rucola, bresaola della Valtellina IGP, parmigiano reggiano DOP a scaglie 24 mesi, olio EVO BIO Terraliva

## **FAVIGNANA**

€ 13

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

## **ROMAGNA MIA**

€ 16

Funghi Porcini spadellati di Alba (Piemonte), bufala campana DOP, scamorza affumicata, perlage di tartufo Nero, olio di tartufo, olio EVO affumicato Terraliva



le vegane



**VERTUMMO**

€ 15

Crema di zucca, mozzarella di riso, pesto di basilico fresco km0, perlage al tartufo

**FIBRA VEGETALE**

€ 15

Mozzarella di riso, datterini semi dry gialli e rossi, julienne di melanzane e zucchine fritte

**STILE DI VITA**

€ 14

Pomodoro pelato BIO, olive Taggiasche DOP, capperi croccanti di Pantelleria, cipolla caramellata, datterino rosso semi dry, basilico fresco km0, origano di Villalba

**CAMPO DEI FIORI**

€ 14

Crema di datterino giallo, mozzarella di riso, pesto di basilico fresco km0, datterini rossi semi dry

**MOVIMENTO**

€ 12

Pomodoro Siccagno di Valledolmo "rosso siculo", mozzarella di riso, basilico fresco km0

**ARCIMBOLDO**

€ 13

Funghi Porcini di Alba (Piemonte), crema di datterino giallo, mozzarella di riso

# Le Aggiunzioni

Tartufo di stagione, salmone affumicato, bresaola € 4

Burrata, prosciutto cotto Branchi, mozzarella di bufala, capocollo, lonza baciata, prosciutto crudo 24 mesi , porcini Alba, perlage, speck, scaglie di parmigiano 24 mesi, mozzarella di riso, tonno al naturale, carciofi, patatine fritte, pomodoro bruschetta, 'nduja, crema di tartufo, porchetta, salsa 'nduja, ragù di maialino € 3

Alici del Mediterraneo, fiordilatte, crema di parmigiano, scamorza affumicata, crema di cipolla , salame dolce, salame piccante, fonduta di burro, salsiccia di suino, mascarpone, datterino giallo in crema, datterino giallo intero, mortadella, pistacchio crema, straciatella, tuma persa, guanciaie, fonduta di parmigiano, pistacchio in crema, friarielli, schiacciata piccante, mozzarella no lattosio, pesto di basilico, funghi, blu di bufala, cacio ragusano, peperone crusco, San Marzano, parmigiano grattugiato, corbarino, semidry, pomodoro secco, ketchup di cipolla, pistacchio tostato, melanzana, pacchetelle olive, crema di zucca, riduzione di siccagno, gel di datterino, cialda di parmigiano, datterino, cipolla caramellata, zucchina, mascarpone alla paprika, speck e cotto affumicati a julienne, pomodoro affettato, crema di zucchine, patate al forno, cime di rapa, ricotta fresca, wurstel € 2

Pelato BIO, erba cipollina, confettura di pomodoro, cristalli di sale, pecorino grattugiato, capperi, mandorle tostate, nocciole IGP, radicchio, rucola fresca, cipolla rossa, vellutata d'uovo € 1

# Le Analcoliche

ACQUA PANNA 50 CL	€ 2
ACQUA SANPELLEGRINO 50 CL	€ 2
COCA COLA 33 CL	€ 3
FANTA 33 CL	€ 3
COCA COLA ZERO 33 CL	€ 3
CHINOTTO LURISIA 33 CL	€ 3,5
BIRRA ANALCOLICA	€ 4

## Le Birre Artigianali in Bottiglia

### BIRRIFICIO BALADIN - 33 CL

<b>NAZIONALE: 6,5%</b>	€ 6
Note di camomilla e agrumi, in equilibrio con l'amaro delicato del luppolo	
<b>NAZIONALE GLUTEN: 6,5%</b>	€ 6
L'apporto del riso aggiunge una nota secca a quelle della camomilla e degli agrumi	
<b>ISAAC: 5%</b>	€ 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	
<b>WAYAN: 5,8%</b>	€ 6
I suoi profumi, molto complessi, ti trasportano tra distese di campi di fiori, timo e rosmarino passando per toni più accesi e freschi di pepe	
<b>SUPER BITTER: 8%</b>	€ 6
Profumi fruttati, note erbacee, agrumate e di cereali	
<b>ROCK N ROLL: 7,5%</b>	€ 6
Note pepeate, sentori di cereale e spezie	

# Le Birre Artigianali in Bottiglia

## BIRRIFICIO 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

**POLIFEMO: 6% AMERICAN PALE ALE** € 6

Colore: ambrato chiaro. Corpo: medio. Mediamente amaro.  
Profumo: agrumato

**ARES: 7% IMPERIAL STOUTC** € 6

Colore: nero. Corpo: morbido.  
Profumo: tostato

**MEDUSA: 8% DUBBEL** € 6

Colore: bruno. Corpo: speziato.  
Profumo: fruttato

## BIRRIFICIO IRIAS - 33 CL

**AMBRA: 5,4% SAISON** € 6

Colore: dorato. Corpo: morbido. Moderatamente amara.  
Profumo: agrumato

**CINCU TUMMINA: 6% SICILIAN WHEAT ALE** € 6

Colore: giallo paglierino. Corpo: medio. Moderatamente amara. Profumo: erbace

**INDICA: 6.5% FRUIT BEER** € 6

Colore: rosso. Corpo: medio. Moderatamente amara.  
Profumo: fruttato

# Birre Bruna Ribadi

**SPECIAL ALE: ALC. 7%**

€ 7

**Uva passa di pantelleria e carruba**

Birra dal corpo medio, caratterizzata dalla dolcezza dell'uva passa di Pantelleria e dal retrogusto di carrube tostate

**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.

# 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.

