




AMMODO

La Pizzeria di Daniele Vaccarella

LA PIZZA AMMODO MIO



AMMODO è un progetto legato alla mia esperienza quarantennale di maestro pizzaiolo e all'alta ricerca della materia prima, caratteristica imprescindibile del mio lavoro.

AMMODO come **"a modo mio"**, la mia pizza, conosciuta e tanto apprezzata, frutto di un percorso di esperienza, ricerca e studi di una vita dedicata alla scienza degli impasti, in cui prefermenti e lievito madre sono i protagonisti assoluti.



ti deve
trasmettere
felicità

LA PIZZA
È COME
IL SORRISO

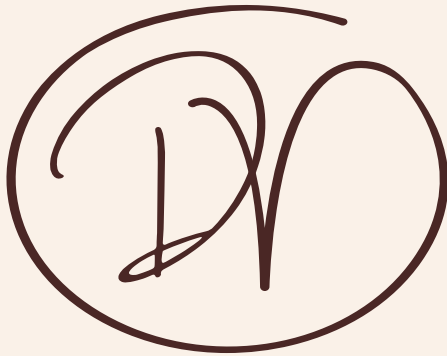
con il mio sorriso
ti auguro
buon appetito

Nasce così la mia carta degli impasti, ognuno dalle caratteristiche diverse, dal classico al semi integrale, da cui deriva un'ampia scelta di tipologie di pizza, dalla napoletana al padellino, dalla croccante alla soffice, per accontentare tutti i palati.

AMMODO come "a modo", per una pizza preparata "ad arte" nella quale l'alta qualità degli ingredienti è la caratteristica principale, partendo dalla selezione delle migliori farine e proseguendo con la scelta degli ingredienti più pregiati per i condimenti, con un'attenzione particolare all'estetica, all'abbinamento e all'innovazione.

Insieme a me, a raccontarvi le proposte e a soddisfare le vostre curiosità, mia moglie **Maria Luisa** che vi accoglierà come una padrona di casa affinché la vostra esperienza sia piacevolmente "a modo".

Daniela



Iniziamo...

Il tagliere

**ALTA SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI
ACCOMPAGNATI DA MIELE E MARMELLATE** € 18

CONSIGLIATO PER 2

Pane e...

BRUSCHETTA TRADIZIONALE € 7
Pomodoro, Aglio, Olio Evo Terraliva, Origano Di Villalba
E Basilico

BRUSCHETTA AMMODO € 10

- Prosciutto Crudo L'artemano E Stracciatella
- Crema Di Olive E Ragusano DOP
- Philadelphia E Salmone Affumicato
- Tradizionale

Tuberissime

PATATA FRESCA A BASTONCINO CON SALSE ARTIGIANALI € 5

PATATA FRESCA CHIPS CON SALSE ARTIGIANALI € 5

Tradizione In Memoria

CACIO ALL'ARGENTIERA € 8
Cacio Ragusano DOP Servito su Fetta Di Pane, Olio Evo,
Aceto, Pepe, Origano E Aglio

BALARM € 7
Pannelle, Crocchè Di Patate, Rascatura , Crocchè al
Latte e Patatine Fritte

**FRITTATINA DI PASTA CON FRIARIELLI E SCAMORZA
AFFUMICATA** € 4

**FRITTATINA DI PASTA CON PROSCIUTTO,
BESCIAMELLA E MOZZARELLA** € 4

CACIO CROCCANTE € 8
Cacio Ragusano DOP Panato e Fritto, Accompagnato
da Marmellatina E Miele

gli Anti(M)pasti

SFINCIONE BAGHERESE

€ 12

Cipolla stufata, ricotta fresca, tuma, alici Triscele, pecorino, origano di Villalba e pangrattato

SFINCIONE PALERMITANO

€ 10

Cipolla stufata, pomodoro, alici Triscele, caciocavallo Ibleo e pangrattato

7 frimpasti*

PANINO* AMMODO

€ 8

Panino A Vapore, Fritto, Con Burrata, Prosciutto Crudo l'Artemano Da Cantina E Datterino Confit

SUPPLE' DI BUFALA CAMPANA DOP

€ 10

Con Fonduta Di Formaggi

TRIANGOLI DI PIZZA FRITTA

€ 10

Triangoli Farciti Con Bufala Campana DOP, Rucola E Varietà Di Salumi

MONTANARINE (BOCCONCINI DI PIZZA FRITTA)

€ 10

- Pistacchio Tostato, Mortadella l'Artemano E Stracciatella, Crema di Pistacchio
- Bufala Campana DOP, Datterino Confit E Basilico Fresco
- Stracciatella e Salmone
- Pomodoro, Bufala Campana DOP E Basilico Fresco

76 Tortino

FLAN DI PATATE FRESCHE

€ 8

Fiordilatte, Salumi, Grana, Burro, Noce Moscata e Fonduta di Formaggi

*FRIGGIAMO SOLO CON OLIO DI GIRASOLE ITALIANO FRITTURISTA ZUCCHI

*PRODOTTO SOTTOPOSTO AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA

Impasti Annoso

TRADIZIONALE

Impasto Con Farine Di Grano Tenero Germinate Di Tipo 1 E
Tipo 0 Con Grano Duro Siciliano Russello E Lievito Madre Vivo

IL MAESTRO

Impasto Con Farine Di Grano Tenero Di Tipo 1 Germinate,
Grano Duro Varietà Russello E Lievito Madre Vivo

€ 1,50

CONTEMPORANEO

Pre Fermento A Temperatura Controllata
Impasto Con Farine Di Grano Tenero Di Tipo 1 Germinate

€ 1,50

MULTICEREALI CON PANATURA AI SEMI

Pre Fermento A Temperatura Controllata
Impasto Con Farine Di Grano Tenero Di Tipo 1 Germinate,
Varietà Di Semi

€ 1,50

TRINACRIA

Impasto Con Farina Integrale Varietà Bianco Madonita,
Grano Duro Varietà Russello, Grano Duro Antico Tumminia
"Del Maestro Vaccarella" Blend Brevettato

€ 1,50

DEL GIORNO

Rivolgersi Al Personale Di Sala

€ 1,50

GLUTEN FREE

Impasto Con Farina Di Riso, Amido Di Mais, Fecola Di
Patate E Fibre Vegetali

€ 3



LA TRADIZIONE

LA MARINARA

€ 7

Pomodoro Pelato Bio, Aglio Di Nubia, Origano Selvatico Di Villalba, Olio Evo Pizzolium, Alici Triscele

LA MARGHERITA

€ 8

Pomodoro Pelato Bio, Fiordilatte Dei Monti, Basilico Fresco Km 0, Olio Evo Pizzolium

LA NAPOLI

€ 9

Pomodoro Pelato Bio, Fiordilatte Dei Monti, Alici Triscele, Origano Selvatico Di Villalba, Olio Evo Pizzolium

LA ROMANA ALTA QUALITA'

€ 10

Pomodoro Pelato Bio, Fiordilatte Dei Monti, Prosciutto Cotto Alta Qualita' "Branchi" Fuori Cottura, Olio Evo Pizzolium

LA FORMAGGI

€ 11

Crema Di Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi, Scamorza Affumicata, Blu Di Bufala Quattro Portoni, Caciocavallo Ragusano DOP, Crema Dolce Di Cipolla Di Giarratana, Erba Cipollina, Olio Evo Pizzolium

IL CALZONE CLASSICO

€ 9

Pomodoro Pelato Bio, Fiordilatte Dei Monti, Salame Dolce Di Puro Suino Italiano

LA PICCANTE

€ 10

Fiordilatte Dei Monti, Salame Piccante Di Puro Suino Italiano, Pomodoro Pelato Bio, Cipolla Rossa Spadellata, (Gocce Di Olio Ai 5 Peperoncini)

LE AMMODO

- PERLE DI SALMONE (NOVITÀ)** € 18
Fiordilatte Dei Monti,
All'uscita: Salmone Affumicato, Crema Di Pistacchio,
Datterino Giallo E Rosso Semy Dry E Perlage Di Salmone
- AMATRI....CIANA (NOVITÀ)** € 12
Pomodoro Pelato Bio, Cipolla Spadellata, Pecorino Romano
DOP, Guanciale Affumicato Croccante E Pepe Nero
- 'NDUJA (NOVITÀ)** € 16
Fiordilatte Dei Monti, 'Nduja, Salame Piccante, Peperone
Crusco E Olio Piccante
- TARTUFO (NOVITÀ)** € 16
Crema Di Tartufo, Fiordilatte Dei Monti, Prosciutto Crudo l'Artemano
24 Mesi da Cantina E Scaglie Di Parmigiano 24 Mesi Stagionatura
- GLADIATORE (NOVITÀ)** € 14
Crema Di Zucca Rossa, Fiordilatte Dei Monti, Guanciale
Affumicato Croccante E Mandorle Tostate
- FESTA DELL'ORTO (NOVITÀ)** € 16
Crema Di Zucchine, Fiordilatte Dei Monti, Melanzane Violetta
Croccanti, Radicchio Spadellato, Carciofo Intero, Datterino
Rosso Semy Dry E Fonduta Di Parmigiano 24 Mesi
- BURRO, ALICI E CRUSCO** € 15
Fiordilatte Dei Monti, Fonduta Di Burro Occelli, Alici Triscele,
Polvere Di Peperone Crusco, Perlage Di Olio Evo
- SFUMATURE DOP** € 12
San Marzano DOP Dell'agro Nocerino Sarnese, Mozzarella Di
Bufala Campana DOP, Parmigiano Reggiano Grattugiato DOP
24 Mesi, Basilico Fresco, Olio Evo Bio "Cherubino Tonda Iblea"
Terraliva

LE AMMODO

ASSOLUTO DI POMODORO

€ 13

Fiordilatte Dei Monti, Corbarino In Acqua E Sale, Semy Dry Gialli E Rossi, Pomodoro Siccu Di Siccagno, Confettura Dolce Di Corbarino in Dolcezza, Olio Evo Bio "Biancolilla" Terraliva

CIPOLLA E CAPOCOLLO

€ 12

Pomodoro Pelato Bio, Fiordilatte Dei Monti, Capocollo Affumicato, Ketchup Di Cipolla Di Giarratana, Cristalli Di Sale Affumicati, Olio Evo Bio "Biancolilla" Terraliva

VERDE VELLUTO

€ 15

Fiordilatte Dei Monti, Burrata, Mortadella L'artemano, Crema Di Pistacchio, Pistacchio Tostato

L'ORIGINALE

€ 18

Crema Di Datterino Giallo, Stracciatella Di Bufala, Lonza Baciata Di Suino Nero, Tuma Persa, Tartufo Nero Di Stagione, Olio Evo Bio "Cherubino Tonda Iblea" Terraliva

NORMA DOC

€ 12

Fiordilatte Dei Monti, Melanzana Violetta Croccante, Crema Di Ricotta Salata, Confettura Dolce Di Corbarino in Dolcezza, Basilico Fresco Km 0, Olio Evo Bio "Cherubino Tonda Iblea" Terraliva

CRUDI E STRACCIATI

€ 14

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

MARINARA IN GIALLO

€ 12

Fiordilatte Dei Monti, Pomodoro Giallo A Pacchetelle, Capperi Croccanti Di Pantelleria, Olive Taggiasche DOP, Alici Triscele, Origano Di Villalba, Olio Evo Bio "Biancolilla" Terraliva Tostato, Olio Evo Bio "Biancolilla" Terraliva

le leggendarie



IL NORVEGESE

€ 15

Sfilatino Ripieno Di Mozzarella Di Bufala Campana DOP,
All'uscita Salmone Affumicato E Rucola

L'EMILIANO

€ 14

Sfilatino Ripieno Di Mozzarella Di Bufala Campana DOP,
All'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

€ 16

Crema Di Datterino Giallo, Stracciatella Di Bufala,
Funghi Porcini Spadellati, Prosciutto Crudo L'artemano
24 Mesi Da Cantina, Basilico Fresco Km 0, Perlage Di
Olio Evo

CAMPANIA

€ 12

Mozzarella Di Bufala Campana DOP, Friarielli Saltati,
Scamorza Affumicata, Salsiccia Di Puro Suino Italiano,
Olio Evo Bio "Biancolilla"

PUGLIA

€ 14

Crema Di Datterino Giallo, Fiordilatte Dei Monti,
Burrata, Prosciutto Cotto Affumicato L'artemano,
Pistacchio Tostato, Olio Evo Bio "Cherubino Tonda
Iblea" Terraliva

le leggendarie



ALTO ADIGE

€ 12

Pomodoro Pelato Bio, Fiordilatte Dei Monti, Scamorza Affumicata, Pepe Verde, Speck Affumicato
L'artemano, Olio Evo Bio "Biancolilla"

VALTELLINA

€ 16

Fiordilatte Dei Monti, Funghi Porcini Spadellati, Rucola, Bresaola Della Valtellina Igp, Parmigiano Reggiano DOP
A Scaglie 24 Mesi, Olio Evo Bio "Biancolilla" Terraliva

FAVIGNANA

€ 13

Fiordilatte Dei Monti, Datterino Rosso Semi Dry, Filetti Di Tonno, Cipolla Rossa Di Tropea Igp, Olio Evo Bio
"Cherubino Tonda Iblea" Terraliva

ROMAGNA

€ 16

Bufala Campana DOP, Scamorza Affumicata, Funghi Porcini Spadellati, Perlage Di Tartufo Nero, Olio di Tartufo, Olio Evo Affumicato Terraliva;





le soffici al padellina

PRIMA DONNA (NOVITÀ)

Pelato San Marzano, Mozzarella Di Bufala DOP, Basilico
Fresco Km 0

€ 14

SICCAGNU

Riduzione Di Pomodoro Siccagno Di Valledolmo "Rosso
Siculo", Stracciatella Di Bufala, Alici Triscele, Basilico
Fresco Km 0, Olio Evo Bio "Centesimo" Terraliva

€ 12

PRAGA

Gel Di Datterino Giallo, Stracciatella, Prosciutto Cotto
Affumicato L' Artemano, Cialda Di Parmigiano
Reggiano DOP 24 Mesi

€ 14

PUREZZA

Burrata E Prosciutto Crudo L' Artemano 24 Mesi Da
Cantina

€ 14

PRODOTTO SOTTOPOSTO AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA

LE CROCCANTI

al padellino

LA PROFUMO D'ESTATE (NOVITÀ)

€ 14

Pomodoro Pelato Bio, Mozzarella Fuordilatte Dei Monti, Melanzana A Fiammifero E Scaglie Di Parmigiano 24 Mesi

LA SPECK

€ 14

Burrata, Speck Affumicato L' Artemano, Radicchio Di Stagione, Olive Taggiasche DOP, Olio Evo Bio "Centesimo" Terraliva

LA PISTACCHIO

€ 14

Stracciatella Di Bufala, Pistacchio Tostato In Crema, Mortadella L'Artemano, Pistacchio Tostato

L'INTRAMONTABILE CAPRESE

€ 12

Fiordilatte Quasi Cotta, Datterino, Origano Di Villalba, Basilico Fresco Km 0, Olio Evo Bio "Centesimo" Terraliva

PRODOTTO SOTTOPOSTO AD
ABBATTIMENTO RAPIDO DI
TEMPERATURA



LE FRITTE

SCUGNIZZO

€ 10

Calzone Con Fiordilatte Dei Monti, Prosciutto Cotto
Branchi "Alta Qualita", Pomodoro Pelato Bio, Basilico
Fresco Km 0

PULCINELLA

€ 12

Calzone Con Friarielli, Mozzarella Di Bufala Campana
DOP, Scamorza Affumicata E Salsiccia Di Suino Italiano

VESUVIO

€ 11

Stracciatella Di Bufala, Schiacciata Piccante, Datterino
Rosso Semi Dry

TINA PICA

€ 14

Mozzarella Di Bufala Campana DOP, Funghi Porcini Del
Piemonte Spadellati, Prosciutto Crudo L'artemano 24
Mesi Da Cantina, Parmigiano Reggiano DOP A Scaglie
24 Mesi

*FRIGGIAMO SOLO CON OLIO DI GIRASOLE ITALIANO FRITTURISTA ZUCCHI

le vegane



VERTUMMO

€ 13

Crema Di Zucca, Mozzarella Di Riso, Pesto Di Basilico,
Perlage Al Tartufo

FIBRA VEGETALE

€ 14

Mozzarella Di Riso, Datterino Semi Dry Giallo E Rosso,
Julienne Di Melanzane E Zucchine Fritte

STILE DI VITA

€ 11

Pomodoro Pelato Bio, Olive Taggiasche DOP, Capperi
Croccanti Di Pantelleria, Cipolla Caramellata, Datterino
Rosso Semi Dry, Basilico Fresco Km 0, Origano Di
Villalba

€ 13

CAMPO DEI FIORI

Crema Di Datterino, Mozzarella Di Riso, Pesto Di
Basilico, Datterini Semi Dry

MOVIMENTO

€ 12

Pomodoro Siccagno Di Valledolmo "Rosso Siculo",
Mozzarella Di Riso, Basilico Fresco Km 0

ARCIMBOLDO

€ 15

Crema Di Datterino, Mozzarella Di Riso, Funghi Porcini

Le Aggiunzioni

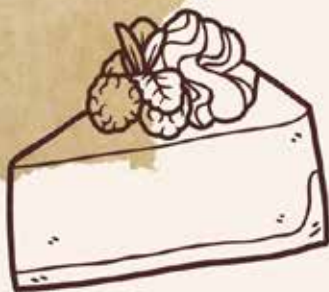
Tartufo Di Stagione, Salmone Affumicato, Bresaola € 4

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 € 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, Stracciatella, 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, Pomodoro affettato, Crema di Zucchine € 2

Pelato Bio, Erba Cipollina, Confettura Di Pomodoro, Cristalli Di Sale, Pecorino Grattugiato, Capperi, Mandorle Tostate, Nocciole Igp, Radicchio, Rucola Fresca, Cipolla Rossa € 1

il dessert



PARFAIT DI MANDORLE	€ 6
SEMIFREDDO AI FRUTTI DI BOSCO	€ 6
SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA	€ 6
SEMIFREDDO AL PISTACCHIO	€ 6
CARAMELLE	€ 6
Bon Bon Di Pasta Di Pizza Con Colata Di Crema Di Pistacchio E Crema Di Nocciola	
CUORE CALDO** AL CIOCCOLATO O PISTACCHIO CON GELATO ALLA VANIGLIA	€ 6
CHEESECAKE AL PIATTO	€ 7
GELATO	€ 5
FRUTTA DI STAGIONE	€ 5
SORBETTO	€ 4

**PRODOTTO SOTTOPOSTO AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA



Le Analcoliche

ACQUA PANNA 75 CL	€ 3
ACQUA SANPELLEGRINO 75 CL	€ 3
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 alla Spina

KLOSTER GOLD HELL 5,4 LAGER 0.20	€ 3
KLOSTER GOLD HELL 5,4 LAGER 0.40	€ 5
ST. IDESBALD AMBER 7% ABBEY AMBER 0.20	€ 4
ST. IDESBALD AMBER 7% ABBEY AMBER 0.40	€ 6
OBERDORFER 5% WEISSBIE 0.20	€ 3,5
OBERDORFER 5% WEISSBIE 0.40	€ 5,5

IL DOPO PASTO

MALVASIA	€ 5
PASSITO	€ 5
AMARI	€ 5
GRAPPA	€ 5
CAFFÈ	€ 2

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.

Le Birre Artigianali in Bottiglia

BIRRIFICIO EPICA - 33 CL

€ 6

EOLO: 4,9% GLUTEN FREE

Colore: arancio. Corpo: medio. Mediamente amaro.

Profumo: floreale

TIFE0: 6,7% BELGIAN ALE

Colore: dorato. Corpo: robusto. Dolciastro.

Profumo: fruttato

CERERE: 5,2% WEIZEN

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

Profumo: floreale

POLIFEMO: 6% AMERICAN PALE ALE

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

Profumo: agrumato

ARES: 7% IMPERIAL STOUTC

Colore: nero. Corpo: morbido.

Profumo: tostato

MEDUSA: 8% DUBBEL

Colore: Bruno. Corpo: Speziato.

Profumo: fruttato

BIRRIFICIO IRIAS - 33 CL

€ 6

AMBRA: 5,4% SAISON

Colore: dorato. Corpo: morbido. Moderatamente amara.

Profumo: agrumato

CINCU TUMMINA: 6% SICILIAN WHEAT ALE

Colore: giallo paglierino. Corpo: medio. Moderatamente

amara. Profumo: erbace

INDICA: 6.5% FRUIT BEER

Colore: rosso. Corpo: medio. Moderatamente amara.

Profumo: fruttato

CALICE DI VINO

€ 6

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.

SERVIZIO TORTA € 1 P.P.

