

La pizza, la cucina,
gli artigiani e i prodotti

DAZERR
O

Dalla Cucina

PARMIGIANINA DI MELANZANE

€ 11,50

melanzane, fior di latte, sugo cilentano, Parmigiano Reggiano

Taglieri

DAZERO

€ 19,00

selezione di salumi e formaggi degli artigiani DaZero con la nostra focaccia calda

BUFALA DOP

€ 14,00

prosciutto crudo di Parma 24 mesi, mozzarella di bufala DOP con la nostra focaccia calda

ESTIVO

Novità

€ 11,00

bresaola, burrata, rucola, pomodori datterini rossi con la nostra focaccia calda

Insalate

CAPRESE

€ 11,00

pomodoro ramato, mozzarella di bufala

MISTA

€ 7,00

insalata verde, radicchio, carciofi sott'olio, pomodori datterini rossi, olive taggiasche

RICCA

€ 10,50

insalata verde, radicchio, carciofi sott'olio, pomodori datterini rossi, mozzarella di bufala, olive, filetti di tonno

FRISSILLO

Novità

€ 11,00

pane biscottato, pomodori datterini rossi, mozzarella di bufala, olive ammaccate  , tonno, basilico

Sfizi

LE NOSTRE PATATE FRITTE € 6,00
(tagliate a mano da noi)

CROCCHÉ CILENTANO € 4,00
patate, salsiccia artigianale di Gioi, provola, sale, pepe, uova, Parmigiano Reggiano, panatura

CROCCHÉ GOLOSO  € 4,00
patate, sale, pepe, uova, Parmigiano Reggiano, chips di zucchine, stracciatella, prosciutto cotto, panatura

CROCCHÉ ALLA CARBONARA  € 4,00
patate, sale, pepe, uova, Parmigiano Reggiano, guanciale, cacioricotta di capra del Cilento , crema alla carbonara con uovo, besciamella e Parmigiano Reggiano, panatura

CROCCHÉ DI PATATE € 3,50
patate, sale, pepe, uova, Parmigiano Reggiano, panatura

TRIS DI CROCCHÉ  € 9,00
goloso, alla carbonara, classico

FRITTATINA DI BUCATINI € 4,00
bucatini, latte, burro, prosciutto cotto, guanciale, provola, gorgonzola, farina, sale, pepe, panatura

Pizze Fritte

PIZZA FRITTA CILENTANA € 11,50
sugo cilentano, cacioricotta di capra del Cilento , basilico

TRIS DI PICCOLE PIZZE FRITTE € 11,50
-sugo cilentano, cacioricotta di capra , basilico
-crema di cipolla di Vatolla "Incontro", cacioricotta di capra del Cilento , pepe, rosmarino
-broccoli (friarielli), alici di menaica 

PIZZA FRITTA CIPOLLA DI VATOLLA € 12,50
crema di cipolla di Vatolla "Incontro", cacioricotta di capra del Cilento , pepe, rosmarino

RIPIENO CLASSICO  € 13,00
fior di latte, ricotta di bufala, salame artigianale di Gioi, pepe

RIPIENO ALLA CARRETTIERA*  € 13,00
broccoli (friarielli), salsiccia, provola

Pizze Classiche

MARINARA € 7,00
pomodoro "Incontro", aglio, origano "Incontro"

MARGHERITA € 8,00
pomodoro "Incontro", fior di latte, basilico

BUFALINA € 11,00
pomodoro "Incontro", mozzarella di bufala, basilico

DIAVOLA  € 10,50
pomodoro "Incontro", fior di latte, salsiccia piccante "Incontro", basilico

CAPRICCIOSA secondo DaZero € 12,50
pomodoro "Incontro", fior di latte, prosciutto cotto, salame artigianale di Gioi, carciofini, funghi, olive, basilico

FIOR DI FORMAGGI € 13,00
fior di latte, mozzarella nella mortella , gorgonzola, caciocavallo, provola, basilico

VEGETARIANA  € 14,00
crema di zucchine, mozzarella di bufala, pomodori datterini rossi e gialli arrostiti al forno, chips di Parmigiano Reggiano

BROCCOLI E SALSICCIA* € 12,50
mozzarella nella mortella , salsiccia, broccoli (friarielli)

*I broccoli (friarielli) sono ripassati in padella con peperoncino

Le speciali di Aprile

MAMMA LI CRUSCHI € 14,50

passata di pomodoro datterino giallo, capocollo, stracciatella, peperone crusco Sciuscillone, basilico

CASARECCIA € 13,00

crema di zucchine, provola, chips di zucchine, pancetta di Gioi, basilico

Dal Cilento

MARINARA CILENTANA € 14,00

pacchette di pomodoro, alici di menaica , olive, capperi, aglio, origano "Incontro", basilico

LA NOSTRA 4 STAGIONI — Non modificabile € 14,50

Tutto il nostro territorio in un'unica pizza. Quattro spicchi diversi con i gusti di alcune tra le nostre pizze più rappresentative: Incontro col diavolo, Cilentana, Tre pomodori, Marinara Cilentana.

FORESTELLA € 14,00

passata di pomodoro datterino giallo, mozzarella di bufala, salsiccia piccante "Incontro", cacioricotta di capra del Cilento , basilico

INCONTRO COL DIAVOLO € 14,00

pomodorini del piennolo, salsiccia piccante "Incontro", origano "Incontro", mozzarella di bufala, peperoncino "Incontro", basilico

TRE POMODORI € 13,50

passata di pomodori datterini gialli, pomodorini del Piennolo, pomodoro secco, mozzarella nella mortella , basilico

MENAICA € 14,00

passata di pomodoro datterino giallo, mozzarella di bufala, alici di menaica , basilico

AVVOCATO € 13,00

pomodoro "Incontro", fior di latte, alici di menaica , origano "Incontro", basilico

TONNO E AMMACCATE € 14,00

fior di latte, crema di cipolle, filetti di tonno, olive ammaccate* , basilico

CILENTANA € 11,00

sugo cilentano, cacioricotta di capra del Cilento , basilico

MOZZARELLA SENZA LATTOSIO - SOVRAPPREZZO € 1,00

Tutte le pizze sono disponibili anche con mozzarella senza lattosio

 La chiocciola colorata indica i Presidi Slow Food. Si tratta di prodotti rari ed eccellenti a rischio di estinzione che vengono realizzati da attenti contadini, allevatori e pescatori.

Info

Alcuni ingredienti potrebbero terminare e/o essere sostituiti. Eventuali variazioni determineranno un aumento per ogni aggiunta richiesta.

*Le olive ammaccate sono un prodotto artigianale che potrebbe contenere residui di nocciolo.

Informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che possono provocare allergie o intolleranze, sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio oppure consultando la tabella che si trova in fondo al menu.

Anche se non impiegati direttamente nella preparazione da voi scelta, tali alimenti sono presenti nella nostra cucina. Per quanto il personale possa porre molta attenzione nella preparazione ci è difficoltoso escludere eventuali fenomeni di cross-contamination. Pertanto, a tutela della vostra salute, vi invitiamo a fare presente al personale di sala eventuali vostre intolleranze o allergie.

residui di nocciolo.

Vini

Rossi

TENUTA COBELLIS

Piscriddi, Cilento rosso DOP

€ 21,00

CANTINA ALBAMARINA

Maricinè, Rosato Paestum IGP

€ 20,00

VITICOLTORI DE CONCILIIS

Donnaluna, Aglianico DOC

€ 24,00

Temparubra Igp Paestum

€ 19,00

AZIENDA AGRICOLA SAN SALVATORE

Jungano, Aglianico DOC

28,00

Bianchi

TENUTA COBELLIS

Crai, Fiano Cilento DOP

€ 23,00

CANTINA ALBAMARINA

Etel, Falanghina IGP Campania

€ 22,00

Nylos, Greco Paestum IGP

€ 24,00

VITICOLTORI DE CONCILIIS

Donnaluna, Fiano DOC

€ 24,00

Temparubra Igp Paestum

€ 19,00

Bollicine

VITICOLTORI DE CONCILIIS

Selim, Vino Spumante Brut

€ 22,00

MOSNEL

Franciacorta brut

€ 37,00

Franciacorta Millesimato brut Saten

€ 39,00

CANTINE FERRARI

Maximum, Blanc de Blancs

€ 30,00

Perlè, Trento DOC

€ 40,00

Vino al calice

Bianco / Rosso

€ 5,00

Selim Spumante

€ 5,50

La carta dei vini è in continua evoluzione per la produzione limitata di alcune aziende o per l'inserimento di nuove proposte.

Il nostro personale di sala può fornirvi ulteriori chiarimenti sulla disponibilità e le altre caratteristiche delle etichette.

Birre e altro

Birra artigianale Fiej per DaZero

“INCONTRO”

blanche bottiglia cl 33 Alc. 5,2% vol. € 6,00

ALLA SPINA

piccola (20 cl) € 4,00

grande (40 cl) € 6,00

Birre Moretti alla spina

LA BIONDA

piccola (20 cl) € 3,50

grande (40 cl) € 5,50

LA ROSSA

piccola (20 cl) € 3,50

grande (40 cl) € 5,50

Birre del birrificio artigianale Fiej (bottiglie 75 cl)

“UNA CHIARA” BIONDA Alc. 4,5% vol. € 15,00

“UNA FRESCA” WEISS Alc. 4,5% vol. € 15,00

“UNA FORTE” BIONDA DOPPIO MALTO Alc. 8% vol. € 15,00

“UNA SPECIAL” ROSSA Alc. 7% vol. € 15,00

Altre bevande

Birra Moretti 66cl € 6,00

Birra senza glutine 33cl € 6,00

Coca Cola 33cl Vetro € 3,50

Coca Cola Zero 33cl Vetro € 3,50

Lurisia Aranciata Amara 27,5 cl € 3,50

Lurisia Gazzosa 27,5 cl € 3,50

Lurisia Chinotto 27,5 cl € 3,50

Acqua Natia/ Ferrarelle cl 50 € 2,00

Cocktail

Spritz € 8,00

Gin Tonic € 8,00

Dolci

Cannoli cilentani € 5,50

con crema chantilly° (2 pezzi) € 5,50

Tiramisù € 5,50

Mousse di ricotta con melassa di fichi del Cilento € 6,00

Dolci e torte del giorno* € 6,00

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati/congelati all'origine.

Per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala.

°Prodotto sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura, garantendo la qualità e la sicurezza alimentare (come descritto nel piano HACCP, ai sensi dei Regg. CE n. 852/04 e 853/04)

Caffè e Ammazzacaffè

INCONTRO

Theodora Distillati per DaZero

Digestivo artigianale con limone e fichi bianchi € 3,50

del Cilento 

ALFONSO PENNA

Amaro alle erbe € 3,50

Amaro alla rucola € 3,50

FATTORIE CILENTANE

Limoncello, Liquirizia, Finocchietto

Meloncello, Mela Annurca € 3,00

Grappa di Aglianico bianca € 3,50

Grappa Barricata € 3,50

Caffè € 1,50

Coperto € 2,00

Il nostro modo di fare

Ogni giorno ci mettiamo in cucina per farvi mangiare con gioia, portando in tavola piatti buoni che fanno bene.

Per noi, nati in Cilento, non significa solo ispirarci a sane abitudini alimentari ma ad uno stile di vita basato su rapporti virtuosi con le persone, la terra e gli artigiani che la mantengono viva.

Per rendere ancora più uniche le nostre proposte culinarie abbiamo inventato

“Incontro”, una passata nuova che ricorda quella della nonna.



Dall'incontro tra DaZero e il birrifico Fiej nasce una birra artigianale dalla forte identità cilentana, fatta con il grano buono dei nostri contadini

Questa salsiccia è un prodotto della esclusiva linea Incontro realizzato per DaZero dal piccolo salumificio G.iori con i peperoncini dell'azienda contadina "Michele Ferrante" di Controne.



La cipolla di Vatolla, borgo antico del Cilento, è davvero unica.

Dolce e digeribile, viene raccolta solo durante il mese di Luglio.

Grazie all'incontro tra DaZero, l'azienda agricola Terre Batullane e Maida, nasce un prodotto speciale che consente di assaporarla tutto l'anno.



Dall'incontro tra il peperoncino serpentino di Teggiano, nel Vallo di Diano, e dell'olio extravergine di oliva di Felitto, nel Cilento, nasce un prodotto unico.

Il profumo elegante e la piccantezza equilibrata lo rendono adatto a esaltare tutti i tipi di piatti.



Dall'incontro con Theodora distillati nasce questo liquore artigianale preparato con fichi bianchi del Cilento e limone



Dall'incontro con Theodora distillati nasce questo liquore artigianale preparato con fichi bianchi del Cilento e limone

Dall'incontro con Theodora distillati nasce questo liquore artigianale preparato con fichi bianchi del Cilento e limone

Dall'incontro con Theodora distillati nasce questo liquore artigianale preparato con fichi bianchi del Cilento e limone

Dall'incontro con Theodora distillati nasce questo liquore artigianale preparato con fichi bianchi del Cilento e limone

Dall'incontro con Theodora distillati nasce questo liquore artigianale preparato con fichi bianchi del Cilento e limone

Dall'incontro con Theodora distillati nasce questo liquore artigianale preparato con fichi bianchi del Cilento e limone

Dall'incontro con Theodora distillati nasce questo liquore artigianale preparato con fichi bianchi del Cilento e limone

Dall'incontro con Theodora distillati nasce questo liquore artigianale preparato con fichi bianchi del Cilento e limone

Dall'incontro con Theodora distillati nasce questo liquore artigianale preparato con fichi bianchi del Cilento e limone

Dall'incontro con Theodora distillati nasce questo liquore artigianale preparato con fichi bianchi del Cilento e limone

Dall'incontro con Theodora distillati nasce questo liquore artigianale preparato con fichi bianchi del Cilento e limone

Dall'incontro con Theodora distillati nasce questo liquore artigianale preparato con fichi bianchi del Cilento e limone

Scopri la lista degli artigiani DaZero in fondo al menu. →

È anche grazie al loro lavoro che la nostra pizza è così buona!



Gli artigiani DaZero



Azienda agricola Salella
Olive ammaccate



Azienda agricola Vastola
Pomodori e conserve



Azienda agricola Carmine
Cocozza Carciofo bianco
del Tanagro



Michele Ferrante contadino in
Controne Fagiolo di Controne
e peperoncino



Azienda Agricola Pattano Primizie
Carciofo di Pattano



Donatella Marino
Alici di menaica e tonno



Macelleria Trama
Porchetta aromatizzata al mirto



Aura Cilento
Tonno



Giovanni Speranza e Giovanni
Cavallo Pomodorino di Rofrano



Santomiele
Fico del Cilento



Azienda agricola Terre Batullane
Cipolla di Vatolla



Frantoio Marsicani
Olio extravergine di oliva



Azienda agricola Le Starze
Mozzarella nella Mortella
e cacioricotta di capra



Azienda agricola Cicco di Buono
Formaggi artigianali



Azienda agricola I Moresani
Cacioricotta di capra



Frantoio Marco Rizzo
Olio extravergine di oliva



Piccolo salumificio artigianale
G.IOI srl Soppressata di Gioi e
altri salumi artigianali



Theodora distillati
Liquori artigianali



Pietro d'Elia - I segreti di Diano
Peperone Sciuscillone



Birrifico Fiej

DAZERO TABELLA ALLERGENI

	CEREALI CONTENENTI GLUTINE	CROSTACEI	UOVA	PESCE	ARACHIDI	SOIA	LATTE	FRUTTA A GUSCIO	SEDANO	SENAPE	SEMI DI SESAMO	ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI	LUPINI	MOLLUSCHI
PARMIGIANINA DI MELANZANE	■		■				■					■		
ZUPPA DI LEGUMI			■					■	■					
TAGLIERE DA ZERO	■													
BUFALA DOP	■						■							
INSALATA MISTA												■		
INSALATA RICCA				■			■					■		
PATATE	■		■				■							
CROCCHÈ CILENTANO	■		■				■							
CROCCHÈ DI PATATE	■						■							
FRITTATINA DI BUCATINI	■		■				■							
FRITTATINA SPECIAL	■		■				■					■		
PIZZA FRITTA CILENTANA	■						■					■		
PIZZA FRITTA CIPOLLA	■						■					■		
TRIS DI PIZZE FRITTE	■			■			■					■		
CALZONE CLASSICO	■						■					■		
CALZONE ALLA CARRETTIERA	■						■					■		
MARINARA	■						■					■		
MARGHERITA	■						■					■		
BUFALINA	■						■					■		
DIAVOLA	■						■					■		
CAPRICCIOSA	■						■					■		
FIOR DI FORMAGGI	■						■					■		
VEGETARIANA D'INVERNO	■						■	■				■		
BROCCOLI E SALSICCIA	■						■					■		
MARINARA CILENTANA	■			■			■					■		
4 STAGIONI	■			■			■					■		
FORESTELLA	■						■					■		
INCONTRO COL DIAVOLO	■						■					■		
TRE POMODORI	■						■					■		
MENAICA	■			■			■					■		
AVVOCATO	■			■			■					■		
TONNO E AMMACCATE	■			■			■					■		
CILENTANA	■						■					■		
TIRAMISÙ	■		■		■		■	■				■		
BABÀ	■		■		■		■	■		■		■		
SACHER	■				■		■	■		■		■		
PASTIERA	■				■		■	■		■		■		
CANNOLO	■						■	■		■		■		