



gli antipasti

MOZZARELLA IN CARROZZA € 3

Fior di Latte o Provola Affumicata **Il Casolare** e Filetti di Acciuga **Delfino Cetara** avvolte da una dorata e croccante "Carrozza" di Pan Carrè ^[1-4-7]

ARANCINO DI RISO € 3

Con ripieno al Ragù di Manzo, Pomodoro San Marzano di Casa Marrazzo, Piselli, Parmigiano Reggiano, Fior di Latte **Il Casolare** ^[1-7]

CROCCHÈ DI PATATE* € 3

Crocchetta di Patate arricchita con Parmigiano Reggiano, con un cuore filante di Fior di Latte **Il Casolare** ^[1-7]

FIAMMIFERI DI POLENTA € 4

Serviti con il nostro Gazpacho ^[1]

FRITTO MISTO € 10

(consigliato per due persone)

Mozzarella in Carrozza, Arancini di Riso, Crocchè di Patate e Fiammiferi di Polenta serviti con il nostro Gazpacho ^[1-4-7]

INSALATA GUSTOSA € 7

Chiedi ai camerieri gli ingredienti!
(su richiesta **SENZA GLUTINE**)

menù BAMBINI

PIZZA MARGHERITA ^[1-7]
5 €

PIZZA PATATE SABBIOSE
E SALSICCIA ^[1-7]
6 €

CALZONE PROSCIUTTO COTTO
E MOZZARELLA ^[1-7]
6 €

LEGENDA SIMBOLI

Gluten Free Senza Lattosio
 Vegano Spolverata Di Parmigiano Reggiano

questa non è una pizza QUESTA È LA PIZZA

MARGHERITA € 8,5

Pomodoro San Marzano **Casa Marrazzo**, Fior di Latte **Il Casolare**, Basilico, Olio Evo ^[1-7]

MARGHERITA GIALLA € 11

Pomodorino Giallo a Pacchetelle, Provola Affumicata **Il Casolare**, Ricotta Salata di Pecora, Basilico, Olio Evo ^[1-7]

MARINARA € 8

Pomodoro San Marzano **Casa Marrazzo**, Aglio, Origano, Olio Evo ^[1]

REGINA DEL VESUVIO € 11

Pomodorino del Piennolo del Vesuvio Dop, Mozzarella di Bufala **Il Casolare**, Basilico, Olio Evo ^[1-7]

NAPOLI € 11

Pomodoro San Marzano **Casa Marrazzo**, Fior di Latte **Il Casolare**, Basilico, Capperi, Filetti di Acciughe di Cetara **Delfino**, Olio Evo ^[1-4-7]

PARMIGIANA € 12

Pomodoro San Marzano **Casa Marrazzo**, Fior di Latte **Il Casolare**, Melanzane Fritte, Parmigiano Reggiano, Basilico ^[1-7]

LA QUATTRO POMODORI € 15

Pomodoro San Marzano, Filetti di Pomodori Verdi BIO, Filetti di Pomodori Rossi BIO, e Pomodorino Ciliegino Secco di **Casa Marrazzo**, Burrata Pugliese, Basilico, Olio Evo ^[1-7]

FUNGHI E SALSICCIA € 11

Fior di Latte **Il Casolare**, Funghi Champignon Freschi, Salsiccia, Olio Evo e una Spolverata di Prezzemolo Fresco ^[1-7]

CAPRICCIOSA DOC € 13

Pomodoro San Marzano **Casa Marrazzo**, Fior di Latte **Il Casolare**, Funghi Champignon Freschi, Prosciutto Cotto Dok Dall'Ava, Olive Taggiasche, Olio Evo, Basilico ^[1-7]

BURRATA E 'NDUJA € 12

Burrata Pugliese, 'Nduja, Pomodorino del Piennolo del Vesuvio Dop, Olio Evo, Basilico ^[1-7]

LA COSACCA € 11

Pomodoro San Marzano **Casa Marrazzo**, Pomodorino del Piennolo del Vesuvio Dop, Pecorino Grattugiato, Parmigiano Reggiano Grattugiato, Basilico ^[1-7]

MASTUNICOLA € 11

Strutto, Pecorino di Grotta, Pancetta, Basilico, Olio Evo ^[1-7]

FIORI DI ZUCCA € 13

Fior di Latte **Il Casolare**, Spianata Calabria, Fonduta di Gorgonzola, Basilico, Olio Evo ^[1-7]

PESTO AL LIMONE € 15

Fior di Latte e Ricotta di Bufala **Il Casolare**, Pesto di Limone e Prezzemolo, Filetti di Acciughe di Cetara **Delfino**, Bottarga di Muggine, Olio Evo ^[1-4-7]

PUTTANESCA € 13

Pomodoro San Marzano **Casa Marrazzo**, Pomodorino Giallo a Pacchetelle, Provola Affumicata, Capperi, Filetti di Acciughe di Cetara **Delfino**, Capperi, Olive Taggiasche ^[1-4-7]

LA SCAROLA DI MICHELE LEO € 12

Fior di Latte **Il Casolare**, Insalata Scarola Riccia, Filetti di Acciughe di Cetara **Delfino**, Capperi, Olive Taggiasche, Olio Evo (tutto in cottura) ^[1-4-7]

BURRATA E CRUDO DI PARMA DOP € 15

Burrata Pugliese, Pomodorino del Piennolo del Vesuvio Dop, Prosciutto Crudo di Parma Dop, Olio Evo, Basilico ^[1-7]

CALZONE € 11

Ricotta di Bufala e Fior di Latte **Il Casolare**, Salame, Pomodoro San Marzano **Casa Marrazzo**, Pepe ^[1-7]

la pizza FRITTA

MONTANARA € 8,5

Pomodoro San Marzano Casa Marrazzo, Ricotta di Pecora Salata Stagionata, Basilico ^[1-7]

PIZZA FRITTA AL LAMPREDOTTO € 9,5

Lampredotto di Luca Cai Servito con la Nostra Salsa Verde ^[1-9]

(*) Piatti preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. Ci teniamo ad informare i nostri Clienti che tutti i nostri prodotti somministrati sono freschi all'origine. Gli ingredienti contrassegnati vengono congelati o surgelati per la loro conservazione dopo essere stati lavorati.

PANE, SERVIZIO E COPERTO 2,5 €

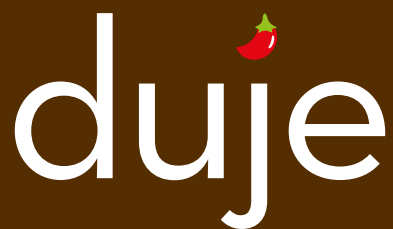
impasto
SENZA GLUTINE
SU PRENOTAZIONE
3 €

mozzarella
NO LATTOSIO
SU PRENOTAZIONE
1,5 €

aggiunta
INGREDIENTE
ALLE PIZZE DESCRITTE
2 €

aggiunta
ACCIUGHE
DELFINO
4 €

Il pane è fatto da
MICHELE
con farine italiane
SENZA ADDITIVI
e cotto nel nostro
FORNO A LEGNA


duje

Largo Pietro Annigoni, 9/C
50122 - Firenze
+39 055 245829 - info@duje.it

f @ @dujepizzeria

www.duje.it

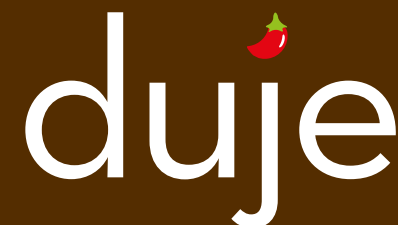
MENÙ

TABELLA ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Elenco degli ingredienti allergeni utilizzati in questo esercizio e presente nell'allegato II del Reg. UE n.1169/2011 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze".

1. GLUTINE	Cereali contenenti glutine (cioè GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT o i loro CEPPI IBRIDATI) e prodotti derivati, tranne: a) Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; b) Malto destrine a base di grano; c) Sciroppi di glucosio a base di orzo; d) Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. CROSTACEI	Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. UOVA	Uova e prodotti a base di uova (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari).
4. PESCE	Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. ARACHIDI	Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. SOIA	Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato; b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli da olio vegetale a base di soia.
7. LATTE	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) latticello. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).
8. FRUTTA A GUSCIO	Frutta a guscio vale a dire: MANDORLE (Amigdalus communis L.), NOCCIOLE (Corylus avellana), NOCI (Juglans regia), NOCI DI ACAGIÙ (Anacardium occidentale), NOCI DI PECAN [Carya illinoensis(Wangenh) K. Koch], NOCI DEL BRASILE (Bertholletia excelsa), PISTACCHI (Pistacia vera), NOCI MACADAMIA o NOCI DEL QUEENSLAND (Macadamia ternifoliae) i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. SEDANO	Sedano e prodotti a base di sedano.
10. SENAPE	Senape e prodotti a base di senape.
11. SESAMO	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. SOLFITI	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13. LUPINI	Lupini e prodotti a base di lupini.
14. MOLLUSCHI	Molluschi e prodotti a base di molluschi.

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI.


duje