
Qui la pizza non è solo un piatto:
è un racconto.

Tutto inizia dal nostro impasto,
frutto di giorni di ricerca e di pazienza ed esperienza.

Sette diverse farine si incontrano per creare
una base leggera, friabile e ricca di personalità.

A condire il tutto ci sono le materie prime,
scelte una ad una tra produttori locali e ingredienti
a km 0, perché la qualità si riconosce nei dettagli
e nel profumo.

A dare forma a ogni idea c'è il nostro artigiano della pizza,
Francesco Tasca, che trasforma la tradizione in creatività, e
la semplicità degli ingredienti in emozioni da assaporare.

Adesso tocca a Te,
siediti e lasciati raccontare una nuova storia



ANTIPASTI

PATATINE CLASSICHE	€6,00
PATATINE FOOD PORN Fonduta Cacio e Pepe con Guanciale croccante.	€10,00
PANELLE SICILIANE	€5,00
CROCCHÈ CARBONARA Fonduta di Pecorino, Guanciale croccante, Tuorlo marinato.	€6,00
CROCCHÈ AMATRICIANA Fonduta di Pecorino , Guanciale croccante , riduzione di Pomodoro.	€6,00
MONTANARINA CLASSICA Pomodoro e Grana.	€5,00
MONTANARINA PISTACCHIO Mortadella Levoni ORO, Stracciatella, Pesto di Pistacchio, Granella di pistacchio tostata e salata.	€6,00
MONTANARINA CETARA Stracciatella , Alici di ARMATORE CETARA e Semi-dry rosso.	€7,00
FRITTATINE DI PASTA Salsiccia e Friarielli 2 - pezzi, Amatriciana 2 - pezzi	€8,00
TRAMEZZINO MORTADELLA Mortadella, Stracciatella di Bufala in tempura 2 - pezzi	€8,00

PIZZE - LE CLASSICHE

MARINARA	€6,00
Pomodoro San Marzano DOP Solania, Origano, Aglio, Olio Evo, Basilico.	
MARGHERITA	€7,00
Pomodoro San Marzano DOP Solania, Fior di Latte, Olio Evo, Basilico.	
MARGHERITA GIALLA	€10,00
Salsa di datterino Giallo, Fior di Latte, Olio Evo , Basilico.	
PROVOLA E PEPE	€10,00
Pomodoro San Marzano DOP Solania, Provola affumicata in paglia, pepe nero, Olio Evo, Basilico.	
DIAVOLA	€9,00
Pomodoro San Marzano DOP Solania, Fior di Latte, Salsiccia stagionata Napoli piccante, Olio Evo, Basilico.	
NAPOLETANA	€11,00
Pomodoro San Marzano DOP Solania, Fior di Latte, olive Taggiasche, Parmigiano Reggiano 24 Mesi Grattugiato in cottura, Alici di ARMATORE CETARA, Olio Evo, Basilico.	
CAPRICCIOSA	€12,00
Pomodoro San Marzano DOP Solania, Fior di Latte, funghi freschi, olive, Prosciutto cotto di Alta qualità, Carciofi trifolati in olio, Olio Evo, Basilico.	
SALSICCIA E FRIARIELLI	€11,00
Fior di Latte, salsiccia di Suino locale, Friarielli saltati in padella, Olio Evo, Basilico.	
NORMA	€11,00
Pomodoro San Marzano DOP Solania, Fior di Latte, Melanzana a funghetto, Ricotta salata al forno, Olio Evo, Basilico.	

Base senza glutine €5,00

Tutte le nostre pizze possono essere realizzate in versione "ruota di carro"
36 centimetri più €3,00

PIZZE - LE SPECIALI

MARINARA 1.0	€12,00
Pomodoro San Marzano DOP Solania, Olio all'aglio, Alici di ARMATORE CETARA, Capperi di Pantelleria IGP, Olive Taggiasche, Semi-dry rosso, Olio Evo BIO e Basilico.	
DOP	€12,00
Pomodoro San Marzano DOP Solania, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Parmigiano Reggiano 24 mesi grattugiato in cottura, Basilico e Olio Evo.	
MARGHERITA 2.0	€13,00
Pomodoro San Marzano DOP Solania, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Parmigiano Reggiano 24 mesi grattugiato in cottura, Datterino rosso e giallo, Olio Evo, Basilico.	
MARGHERITA CASERTANA	€14,00
Pomodoro San Marzano DOP Solania, Stracciatella a crudo, Semi-dry rosso, Guanciale di Maialino Casertano croccante, Olio Evo, Basilico.	
DIAVOLA 2,0	€13,00
Salsa di datterino Giallo, Fior di Latte, Salame piccante, Olive Taggiasche, Fili di peperoncino, Ricotta di Fuscella, Olio Evo e Basilico.	
4 CHEESES	€12,00
Fior di Latte, Provola affumicata in paglia, Blue di Bufala, Parmigiano Reggiano 24 mesi, confettura di Pere e Zenzero, fiori eduli, Olio Evo, Basilico.	
MORTAZZA D'ORO	€15,00
Salsa di datterino Giallo, Fior di Latte, Mortadella Levoni ORO, Granella di Pistacchio Salata e Tostata, Zest di Limone, Olio Evo, Basilico.	
NERANO	€15,00
Vellutata di zucchine, Fior di latte, Guanciale di Maialino Casertano croccante, zucchine fritte, Grana a scaglie, Basilico e Olio Evo.	
ALESSIA	€15,00
Salsa di datterino Giallo, Parmigiano Reggiano 24 mesi, Prosciutto crudo ARTEMANO 24 mesi, stracciatella, Semi-dry rosso, olio Evo BIO, Basilico.	

Base senza glutine €5,00

Tutte le nostre pizze possono essere realizzate in versione "ruota di carro"
36 centimetri più €3,00

PIZZE - LE SPECIALI

PORCINO

Fior di latte, Patate a forno, Funghi Porcini, Speck del Trentino Alto Adige, Basilico, Olio Evo BIO.

€15,00

CORSO VITTORIO EMANUELE

Noci fresche, Burratina Campana, Provola affumicata, Prosciutto Crudo ARTEMANO 24 mesi, Basilico e Olio Evo.

€17,00

ZUCCA

Vellutata di Zucca, Fior di Latte, Nocciole tostate, Fonduta di Parmigiano, Coppa Siciliana, Basilico e Olio EVO.

€15,00

IL CALZONE

Ricotta di Bufala, Salame Napoli, Pepe, Fior di latte. In uscita fior di latte, Pomodoro San Marzano DOP Solania, Parmigiano Reggiano 24 mesi.

€13,00

PIZZARIUM

Fior di Latte, misticanza, Tartare di Scottona Ragusana, Maionese al Capperi di Pantelleria IGP, Semi-dry rosso, Tuorlo marinato, Tartufo nero d'estate, Olio Evo, Basilico.

€20,00

PIZZA FRITTA - RIPASSATA AL FORNO

MARGHERITA CROCCANTE 2.0

Pomodoro San Marzano DOP Solania, Fior di Latte, Pesto di basilico, Parmigiano Reggiano 24 mesi grattugiato, Olio Evo, Basilico.

€15,00

Base senza glutine €5,00

Tutte le nostre pizze possono essere realizzate in versione "ruota di carro"
36 centimetri più €3,00

PIZZE - FISH

ALLETTERATO

€15,00

Salsa di datterino Giallo, Fior di Latte, Cipolla caramellata, Filetti di Tonno ALLETTERATO, Olive Taggiasche, Basilico e Olio Evo.

VIA CAIROLI

€15,00

Filetti di tonno alletterato ARMATORE, Semi-dry rosso, Mozzarella di bufala Campana Dop, Cipolla croccante, Zest di limone, Pepe nero, Olio Evo, Basilico.

CUORE DI TONNO

€18,00

Crema di bufala, Fior di Latte, misticanza, Tartare di Tonno rosso (marinato con Zest di limone, Olio Evo), Maionese al Capperò di Pantelleria IGP, Semi-dry rosso, Olio Evo.

CAPRICCIO DEL MARE - (PIZZA SANDWICH CROCCANTE PADELLINO)

€16,00

Filetti di tonno alletterato ARMATORE, Misticanza, Maionese al capperò di Pantelleria IGP, Semi-dry rosso, Olio Evo.

PIZZE SANDWICH - CROCCANTE PADELLINO

SOLE DI SICILIA

€18,00

Misticanza, insalata di Arance siciliane, Alici di ARMATORE CETARA, Maionese al Capperò di Pantelleria IGP, Pepe nero e Olio Evo.

PORCHETTA 2.0

€16,00

Porchetta di nostra produzione, Provola affumicata in paglia, Zest di limone, Patate al forno, Basilico e Olio Evo.

Base senza glutine €5,00

Tutte le nostre pizze possono essere realizzate in versione "ruota di carro"
36 centimetri più €3,00

RISTORANTE

PRIMI PIATTI

VERDE CROCCANTE

Gnocchi con Guanciale e Vellutata di Zucchine e Stracciatella

€18,00

PACCHERO ROSSO

Pacchero di Gragnano con vellutata di Datterino rosso, mantecato con burro e Parmigiano Reggiano 24 mesi Basilico.

€17,00

BUSIATA MAZARA E STRACCIATELLA*

Busiata con Gambero rosso di Mazara, Datterino siciliano e Stracciatella.

€23,00

SECONDI PIATTI

TAGLIATA DI ANGUS RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA

€22,00

*In mancanza di pesce fresco si opterà per l'utilizzo di pesce di primissima qualità abbattuto a bordo all'origine.

DESSERT

CUORE CALDO	€6,00
TIRAMISÙ	€6,00
CANNOLO SICILIANO RICOTTA	€6,00
GELATO ALLA VANIGLIA CON AMARENA E CIOCCOLATO FONDENTE	€7,00
GELATO AL COCCO	€7,00
RAVIOLI CON RICOTTA - 4 PEZZI	€7,00
TARTUFO (BIANCO O NERO)	€7,00
CHEESECAKE (NOCCIOLA O PISTACCHIO)	€7,00

Il servizio di Taglio Torta prevede un costo di €1,00 p.p, necessario per garantire un servizio curato e professionale.

SOFT DRINK

ACQUA NATURALE	€3,00
ACQUA FRIZZANTE	€3,00
FANTA - (33CL)	€3,50
COCA COLA - COCA COLA ZERO - (33CL)	€3,50
SPRITE - (33CL)	€3,50
SEMEDORATO - BIONDA - (33CL)	€4,00
SEMEDORATO - ROSSA - (33CL)	€5,00
MESSINA CRISTALLI DI SALE - (33CL)	€5,00
CERES - (33CL)	€5,00



AGGIUNTE

€1,00

Capperi, Cipolla caramellata, Fili di peperoncino, Fiori eduli, Funghi freschi, Misticanza, Patate al forno, Rucola, Uova, Wurstel, Patatine

€1,50

Carciofi, Datterino rosso e giallo, Olive taggiasche, Polvere di olive, Zucchine, Melanzane

€2,00

Acciughe Cetara, Blue di bufala, Confettura di pere e zenzero, Fior di latte, Filetti di tonno, Grana a scaglie, Maionese al capperi, Pesto di basilico, Semi dry, Prosciutto cotto, Ricotta di fuscella, Salame Napoli, Salame piccante, Salsiccia, Salsa di datterino giallo, San Marzano, Speck, Pesto di pistacchio

€2,50

Granella di pistacchio, Mortadella

€3,00

Bufala DOP, Crema di bufala, Prosciutto Crudo ARTEMANO 24 mesi, Friarielli, Funghi Porcini, Guanciale, Provola affumicata, Stracciatella, Fior di latte senza lattosio

€4,00

Carpaccio di tartufo

€5,00

Bocconcino di bufala, Burrata 125 g, Tartare di Scottona, Tartare di tonno

ALLERGENI

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate.

Pertanto, i nostri piatti possono contenere sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11 | - Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.



Grazie per averci scelto!

PIZZARIUM 2.0

via Cairoli 108 - Gela

+39 3791785756

info e prenotazioni www.pizzariumgela.it