

---

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

---

<b>PATATINE CLASSICHE</b>	€6,00
<b>PATATINE FOOD PORN</b> Fonduta Cacio e Pepe con Guanciale croccante.	€10,00
<b>PANELLE SICILIANE</b>	€5,00
<b>CROCCHÈ CARBONARA</b> Fonduta di Pecorino, Guanciale croccante, Tuorlo marinato.	€6,00
<b>CROCCHÈ AMATRICIANA</b> Fonduta di Pecorino , Guanciale croccante , riduzione di Pomodoro.	€6,00
<b>MONTANARINA CLASSICA</b> Pomodoro e Grana.	€5,00
<b>MONTANARINA PISTACCHIO</b> Mortadella Levoni ORO, Stracciatella, Pesto di Pistacchio, Granella di pistacchio tostata e salata.	€6,00
<b>MONTANARINA CETARA</b> Stracciatella , Alici di ARMATORE CETARA e Semi-dry rosso.	€7,00

---

## PIZZE - LE CLASSICHE

---

<b>MARINARA</b>	€6,00
Pomodoro San Marzano DOP Solania, Origano, Aglio, Olio Evo, Basilico.	
<b>MARGHERITA</b>	€7,00
Pomodoro San Marzano DOP Solania, Fior di Latte, Olio Evo, Basilico.	
<b>MARGHERITA GIALLA</b>	€10,00
Salsa di datterino Giallo, Fior di Latte, Olio Evo , Basilico.	
<b>PROVOLA E PEPE</b>	€10,00
Pomodoro San Marzano DOP Solania, Provola affumicata in paglia, pepe nero, Olio Evo, Basilico.	
<b>DIAVOLA</b>	€9,00
Pomodoro San Marzano DOP Solania, Fior di Latte, Salsiccia stagionata Napoli piccante, Olio Evo, Basilico.	
<b>NAPOLETANA</b>	€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.	
<b>CAPRICCIOSA</b>	€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.	
<b>SALSICCIA E FRIARIELLI</b>	€11,00
Fior di Latte, salsiccia di Suino locale, Friarielli saltati in padella, Olio Evo, Basilico.	
<b>NORMA</b>	€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 Capperio 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 Capperi di Pantelleria IGP, Semi-dry rosso, Olio Evo.



Base senza glutine €5,00

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

---

## PIZZE ESTIVE

---

<b>NAPOLETANA GIALLA</b>	€12,00
Salsa di datterino Giallo, Fior di Latte, Olive Taggiasche, Alici di ARMATORE CETARA, Olio Evo, Basilico.	
<b>DELIZIA MEDITERRANEA</b>	€15,00
Salsa di datterino Giallo, (in uscita) Mozzarella di Bufala Campana DOP, Alici di ARMATORE CETARA, zest di limone, Olio Evo, Basilico.	
<b>I COLORI DELLA TRADIZIONE</b>	€13,00
Fior di Latte, Datterino rosso e giallo in cottura, Parmigiano Reggiano 24 mesi grattugiato in cottura, Pesto di basilico, Olio Evo, Basilico.	
<b>SOLE DI SICILIA</b>	€15,00
Fior di Latte, misticanza, insalata di Arancie di siciliane, Alici di ARMATORE CETARA, Maionese al Capperro di Pantelleria IGP, Pepe nero e Olio Evo, Basilico.	
<b>SCARPARIELLO</b>	€15,00
Salsa di datterino Giallo, Datterino rosso e giallo cotto, Parmigiano Reggiano 24 mesi grattugiato in cottura, Stracciatella, Pesto di Basilico, polvere di Pomodoro e Olio Evo.	
<b>CAPRICCIO A MODO NOSTRO</b>	€15,00
Fior di Latte, olive taggiasche, Prosciutto cotto di Alta qualità, Carciofo alla romana, Funghi cardoncelli, Riduzione di pomodoro, 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

---

## RISTORANTE

---

### ANTIPASTI

**GAMBERO ROSSO ( 6 pz )** €18,00

**SCAMPI ( 6 pz )** €18,00

**CRUDO DI PESCE** €35,00

Ostriche, Gamberi rossi, Gobbetti e Scampi, Tartare di Tonno.

**COTTO DI PESCE** €15,00

Tonno scottato, Involtino di Pesce Spada agli agrumi, Involtini di Sarde alla siciliana, Involtini di Spatola agli agrumi, Polpetta di Seppia.

**INSALATA DI POLPO** €16,00

Polpo, Sedano, Prezzemolo, Olio, Pepe nero.

**PEPATA DI COZZE** €15,00

Cozze, Aglio, Olio, Peperoncino, Salsa di Pomodoro.

### PRIMI PIATTI

**SCIALATIELLI CON DATTERINO ROSSO E COZZE** €18,00

**SPAGHETTONE CON VONGOLE VERACI** €22,00

**BUSIATE GAMBERO ROSSO, STRACCIATELLA E LIME** €23,00

### SECONDI PIATTI

**SPADA ALLA SICILIANA CON SALSIA, OLIVE E CAPPERI** €18,00

**SPADA ALLA GRIGLIA** €18,00

**TONNO SCOTTATO** €18,00

**CALAMARI GRIGLIATI SU LETTO DI MISTICANZA FRESCA  
SERVITI CON LIMONE ( 2 pz )** €18,00

**TAGLIATA DI CARNE** €22,00

\*In mancanza di pesce fresco si opererà 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](http://www.pizzariumgela.it)