



Dalla vecchia zia Ada nasce nel dicembre 2014  
da profondo impegno e profonda passione.  
Il tempo passa e la nostra carta delle pizze  
cambia al passare delle stagioni e sono proprio  
le nostre pizze a distinguersi e distinguerci  
in un panorama ricco e vivo, grazie a quel  
filo rosso che lega passato e presente,  
radici e divenire, Campania e Marche  
in un abbraccio, direzione futuro.

**Non vogliamo soltanto placare la fame.  
Vogliamo crearla.**

**CI STATE A CUORE**

*Luca Cervo*



# PER CO MIN CIA RE

Le frittore sono **artigianali**:  
ogni pezzo è unico,  
manipolato con cura e passione.  
Sono tuffate in olio bollente,  
asciugate e pronte da gustare.

|   |                      | <b>gluten free</b>   |
|---|----------------------|----------------------|
| Patate fritte dippers con buccia (200 gr ca.)  | <b>€ 4,50</b>        | <b>€ 5,50</b>        |
| Olive all'ascolana artigianali (6 pz) (1, 3, 7, 9)  | <b>€ 8,00</b>        |                      |
| Frittatina di pasta (130 gr ca.) (1, 3, 7, 9)<br><i>sugo e piselli, mozzarella e prosciutto cotto</i>                           | <b>€ 3,50 al pz.</b> |                      |
| Provoline impanate (25 gr ca. - 6 pz) (1, 3, 7)   | <b>€ 6,00</b>        | <b>€ 7,00</b>        |
| Crocchè di patate con provola (100 gr ca.) (1, 3, 7)  | <b>€ 3,00 al pz.</b> | <b>€ 3,50 al pz.</b> |
| Polpette di friarielli (6 pz) (1, 3, 7)   | <b>€ 6,00</b>        |                      |

# SI RE NE

LE PIZZE FRITTE

Disco di pasta  
a doppia cottura,  
fritto e al forno,  
a grammatura ridotta

Sono nato sulle coste delle sirene, quelle di Ulisse.  
Quelle che con il proprio canto ammaliavano i  
naviganti al fine di farli naufragare.  
Sono arrivato qui, a sette anni e l'unica sirena di cui  
ho memoria è quella che, ammaliante alla stessa  
maniera, richiama al porto le barche durante le nebbie.  
Il viaggio e il ritorno, il rischio e la salvezza.  
L'altrove e casa.  
A questo penso quando immagino un sapore nuovo.  
Lo costruisco in modo che possa portare lontano o che  
possa far tornare a casa.  
Per questo abbiamo deciso di chiamare le nostre pizze  
fritte "Sirene".  
Perché il gusto può essere solo due cose:  
esperienza o ricordo.

## **MONTANARINA** *impasto semi integrale (1, 7)*

€ 5

Piccolo disco di pasta con stracotto di pomodoro San Marzano Dop, basilico e pecorino stagionato dei Monti Sibillini dell'azienda Di Pietrantonio di Belforte in Chienti (MC)

*Esther, Spumante Brut - Az. Roberto Lucarelli di Cartoceto (PU) • König Ludwig Hell*

## **PRINCIPE** *impasto semi integrale (1, 7)*

€ 7

Piccolo disco di pasta con ricotta di bufala campana, provola affumicata, ciauscolo Igp del salumificio Re Norcino di San Ginesio (MC) e pepe nero

*Celso, Bianchetto del Metauro Doc Superiore - Az. Guerrieri di Terre Roveresche (PU) • Furiosa Belgian Strong Ale*

## **GUAPPO** *impasto semi integrale (1, 4, 7)*

€ 8

Piccolo disco di pasta con fiordilatte, stracotto Pomodoro San Marzano Dop, alacce di Lampedusa e capperi di Sicilia

*Kiara, Pecorino di Offida Docg - Soc. Agr. Sangiovanni di Offida (AP) • Invidiosa Blanche*

## **CILENTANA 2.0** *impasto semi integrale (1, 7)*

€ 7

Piccolo disco di pasta, stracotto di pomodoro San Marzano, polpette di manzo scelto e cacioricotta di capra cilentana

*Guerriero Bianco, Marche IGT - Az. Agr. Guerrieri di Terre Roveresche (PU) • Erotica Red Ale*

## **ROSARIO** *impasto semi integrale (1, 7)*

€ 8

Piccolo disco di pasta con crema di friarielli, provola affumicata, ciauscolo Igp del salumificio Re Norcino di San Ginesio (MC) e pomodorini semi secchi del piennolo del Vesuvio

*Rocho, Bianchetto del Metauro doc Superiore - Az. Roberto Lucarelli di Cartoceto (PU) • Erotica Red Ale*

---

*Vino disponibile anche al calice / Birre disponibili al calice o in bottiglia 0,75 l*

# IN TRA MON TA BI LI

Per la tua pizza intramontabile scegli il formato che preferisci: morbida o ruota di carro con impasto semi integrale fatto esclusivamente con farine italiane selezionate. Oppure il nostro nuovo impasto gluten free.



**Variante bordo ripieno + € 3**

**Le variazioni possono comportare un aumento da 1 a 8 €**





### **IMPASTO SEMI INTEGRALE**

Acqua, lievito madre, farina e sale. La nostra pizza semi integrale è il frutto di un mix di grani italiani con abburattamenti differenti. Misceliamo farina di grano tenero tipo “0” e di tipo “1” ottenendo un impasto con un quantitativo maggiore di fibre e minerali. Lasciamo maturare le nostre pagnottelle più di 24 ore per garantirvi gusto, fragranza e leggerezza.

### **IMPASTO GLUTEN FREE**

Una sapiente miscela di farine di mais, riso, sorgo e amidi, come fecola di patate, farina di tapioca, amido di mais e l'altissima idratazione (80%), oltre alla lunga lievitazione naturale (24 ore), rendono questo speciale blend indistinguibile da un impasto classico con glutine.

# **STE SU RE**

SOLO PER  
IMPASTO  
SEMI INTEGRALE



### **MORBIDA**

La nostra pizza di sempre, con un cornicione generoso e una pasta sottilissima, stesa con l'ausilio delle mani. La grammatura più abbondante rispetto alla ruota di carro e la cottura a temperature elevate rendono questa pizza particolarmente soffice e ariosa.



### **A RUOTA DI CARRO**

La pizza a ruota di carro o, in napoletano, “rota ‘e carretta” è una pizza fuori dal piatto, lavorata a mano, stesa sottile con poco cornicione.

|                          | <b>morbida</b> | <b>ruota di carro</b> | <b>gluten free</b> |
|--------------------------|----------------|-----------------------|--------------------|
| <b>MARGHERITA</b> (1, 7) | <b>€ 8</b>     | <b>€ 10</b>           | <b>€ 12</b>        |

Pomodoro San Marzano Dop Gustarosso, fiordilatte campano, spolverata di Grana Padano Dop 12 mesi e basilico

*Olio extra vergine di oliva biologico Frà Bernardo, monocultivar ascolana - Conventino di Monteciccardo (PU)*

*Esther, Spumante Brut - Az. Roberto Lucarelli di Cartoceto (PU) • König Ludwig Hell*

|                     |            |            |             |
|---------------------|------------|------------|-------------|
| <b>MARINARA</b> (1) | <b>€ 7</b> | <b>€ 9</b> | <b>€ 11</b> |
|---------------------|------------|------------|-------------|

Pomodoro San Marzano Dop Gustarosso, polvere di aglio nero di Voghiera Dop (FE) e origano siciliano

*Olio extra vergine di oliva Frà Pasquale, monocultivar Raggiola - Conventino di Monteciccardo (PU)*

*Bianchetto del Metauro Doc tradizionale - Az. Agr. Guerrieri di Terre Roveresche (PU) • Indolente Ipa*

|                           |             |             |             |
|---------------------------|-------------|-------------|-------------|
| <b>CAPRICCIOSA</b> (1, 7) | <b>€ 13</b> | <b>€ 15</b> | <b>€ 17</b> |
|---------------------------|-------------|-------------|-------------|

Pomodoro San Marzano Dop Gustarosso, fiordilatte campano, spicchi di carciofo grigliati, funghi cardoncelli spadellati, culatta di maiale cotta del salumificio Branchi di Felino (PR) e olive infornate caiazzane

*Olio extra vergine biologico Saledda (presidio Slow Food), monocultivar Salella - Loc. Salella (SA)*

*Otello Nero, Lambrusco - Cantine Ceci di Torrile (PR) • Furiosa Belgian Strong Ale*

|                                       |             |             |             |
|---------------------------------------|-------------|-------------|-------------|
| <b>VERDUROSA DEL CONTADINO</b> (1, 7) | <b>€ 12</b> | <b>€ 14</b> | <b>€ 16</b> |
|---------------------------------------|-------------|-------------|-------------|

Crema di rapa rossa, fiordilatte campano, broccolo romano saltato, cavolfiore sbianchito, dadolata di zucca e spinacino croccante

*Olio extra vergine di oliva Frà Pasquale, monocultivar Raggiola - Conventino di Monteciccardo (PU)*

*Esther, Spumante Brut - Az. Roberto Lucarelli di Cartoceto (PU) • Invidiosa Blanche*

|                                       |                |                |                |
|---------------------------------------|----------------|----------------|----------------|
| <b>SALERNO-REGGIO CALABRIA</b> (1, 7) | <b>€ 13,50</b> | <b>€ 15,50</b> | <b>€ 17,50</b> |
|---------------------------------------|----------------|----------------|----------------|

Crema di friarielli, salsiccia, mozzarella di bufala campana Dop fuori forno, riduzione di pomodoro San Marzano Dop e 'nduja di Spilinga (VV)

*Olio extra vergine biologico Saledda (presidio Slow Food), monocultivar Salella - Loc. Salella (SA)*

*Panacea, Sannio Aglianico Doc - Az. Vigne Storte di Guardia Sanframondi (BN) • Furiosa Belgian Strong Ale*

|                      |             |             |             |
|----------------------|-------------|-------------|-------------|
| <b>REGALE</b> (1, 7) | <b>€ 16</b> | <b>€ 18</b> | <b>€ 20</b> |
|----------------------|-------------|-------------|-------------|

Fiordilatte e provola affumicata campani, funghi cardoncelli spadellati, salsiccia, tartufo nero marchigiano grattugiato e gocce di prezzemolo

*Olio extra vergine di oliva Frà Pasquale, monocultivar Raggiola - Conventino di Monteciccardo (PU)*

*Rocho, Bianchetto del Metauro Doc Superiore - Az. Roberto Lucarelli di Cartoceto (PU) • Furiosa Belgian Strong Ale*

|  | <b>morbida</b> | <b>ruota di carro</b> | <b>gluten free</b> |
|--|----------------|-----------------------|--------------------|
| <b>INCENDIARIA</b> (1, 7)  | <b>€ 12</b>    | <b>€ 14</b>           | <b>€ 16</b>        |
| <p>Salsa di pomodoro San Marzano e 'nduja di Spilinga (VV), fiordilatte campano, ventricina artigianale del vastese e crumble di peperone crusco lucano<br/> <i>Olio extra vergine di oliva biologico Frà Bernardo, monocultivar ascolana - Conventino di Monteciccardo (PU)</i><br/>  <i>Colli Pesaresi Sangiovese Doc - Az. Agr. Guerrieri di Terre Roveresche (PU) • Indolente Ipa</i></p> |                |                       |                    |
| <b>BUFALINA</b> (1, 7)   | <b>€ 12</b>    | <b>€ 14</b>           | <b>€ 16</b>        |
| <p>Stracotto di pomodoro San Marzano Dop, pacchetelle di pomodorino del piennolo del Vesuvio Dop, mozzarella di bufala campana Dop fuori forno e basilico cristallizzato<br/> <i>Olio extra vergine di oliva biologico Frà Bernardo, monocultivar ascolana - Conventino di Monteciccardo (PU)</i><br/> <i>Guerriero Bianco, Marche IGT - Az. Agr. Guerrieri di Terre Roveresche (PU) • Invidiosa Blanche</i></p>   |                |                       |                    |
| <b>NAPOLI</b> (1, 4, 7)  | <b>€ 12</b>    | <b>€ 14</b>           | <b>€ 16</b>        |
| <p>Pomodoro San Marzano Dop Gustarosso, fiordilatte campano, alacce di Lampedusa, capperi e origano di Sicilia<br/> <i>Olio extra vergine biologico Saledda (presidio Slow Food), monocultivar Salella - Loc. Salella (SA)</i><br/> <i>Otello Nero, Lambrusco - Cantine Ceci di Torrile (PR) • Konig Ludwig Hell</i></p>   |                |                       |                    |
| <b>ROMANACCIA</b> (1, 7)   | <b>€ 11</b>    | <b>€ 13</b>           | <b>€ 15</b>        |
| <p>Fiordilatte campano, goletta marchigiana croccante, pecorino stagionato dei Monti Sibillini dell'azienda Di Pietrantonio di Belforte in Chienti (MC) e pepe nero<br/> <i>Olio extra vergine di oliva biologico Frà Bernardo, monocultivar ascolana - Conventino di Monteciccardo (PU)</i><br/> <i>Focara, Colli Pesaresi Pinot Nero Doc - Az. Roberto Lucarelli di Cartoceto (PU) • Furiosa Belgian Strong Ale</i></p>  |                |                       |                    |
| <b>ROSSINI</b> (1, 3, 7)   | <b>€ 10</b>    | <b>€ 12</b>           | <b>€ 14</b>        |
| <p>Pomodoro San Marzano Dop Gustarosso, fiordilatte campano, uova sode bio e maionese artigianale<br/> <i>Olio extra vergine di oliva Frà Pasquale, monocultivar Raggiola - Conventino di Monteciccardo (PU)</i><br/>  <i>Bianchetto del Metauro Doc tradizionale - Az. Agr. Guerrieri di Terre Roveresche (PU) • Invidiosa Blanche</i></p>   |                |                       |                    |
| <b>TARÀLL</b> (1, 7, 8)  | <b>€ 12</b>    | <b>€ 14</b>           | <b>€ 16</b>        |
| <p>Provola affumicata, goletta marchigiana croccante, pomodorini semi secchi del piennolo del Vesuvio, taralli napoletani sbriciolati e polvere di menta<br/> <i>Olio extra vergine di oliva biologico Frà Bernardo, monocultivar ascolana - Conventino di Monteciccardo (PU)</i><br/> <i>Focara, Colli Pesaresi Pinot Nero Doc - Az. Roberto Lucarelli di Cartoceto (PU) • Furiosa Belgian Strong Ale</i></p>   |                |                       |                    |

---

 Vino disponibile anche al calice / Birre disponibili al calice o in bottiglia 0,75 l

# A VAN GUAR DI STI CHE

## ZIAADALAB

La vecchia zia Ada è anche laboratorio creativo, di sperimentazione e provocazione in cui si intrecciano tradizione e innovazione.

Questa sezione vuole offrire all'ospite una esperienza nuova per il palato, su impasti differenti.

Per le nostre  
pizze avanguardistiche  
non sono ammesse variazioni.



### IMPASTO SCROCCHIANTE MARCHIGIANA

L'altissima idratazione (80%), la lunga lievitazione naturale e lo speciale blend di farine marchigiane, rende questo impasto straordinariamente leggero e croccante all'esterno ma con un cuore morbido. Il profumo di crosta di pane e i sapori unici di questo impasto speciale inebrieranno il vostro palato.

### IMPASTO SCROCCHIANTE CEREALI E SEMI

Impasto a doppia cottura ad alta idratazione (75%). L'uso esclusivo di farine selezionate italiane, l'utilizzo del lievito madre e l'aggiunta di un'accurata selezione di semi tostati, interi e sfarinati, sapranno stupirvi. L'affascinante color caffè, l'intensità dell'aroma e la croccantezza dei semi tostati rendono questo impasto particolarmente rustico e gradevole al palato.

### IMPASTO GLUTEN FREE

Una sapiente miscela di farine di mais, riso, sorgo e amidi, come fecola di patate, farina di tapioca, amido di mais e l'altissima idratazione (80%), oltre alla lunga lievitazione naturale (24 ore), rendono questo speciale blend indistinguibile da un impasto classico con glutine.

scrocchiante

gluten free

#### **STRACCIATA** *impasto scrocchiante (1, 7)*

€ 14

€ 18

Stracotto di pomodoro San Marzano Dop, stracciatella pugliese, prosciutto marchigiano dei Monti Sibillini, pomodori semi secchi e basilico

*Olio extra vergine biologico Saledda (presidio Slow Food), monocultivar Salella - Loc. Salella (SA)*

*🍷 Bianchello del Metauro Doc tradizionale - Az. Agr. Guerrieri di Terre Roveresche (PU) • König Ludwig Hell*

#### **QUASI BOLOGNESE** *impasto scrocchiante (1, 7, 8)*

€ 14

€ 18

Mortadella Bologna Igp, stracciatella pugliese, pesto e granella di pistacchio verde siciliano

*Olio extra vergine biologico Saledda (presidio Slow Food), monocultivar Salella - Loc. Salella (SA)*

*🍷 Esther, Spumante Brut - Az. Roberto Lucarelli di Cartoceto (PU) • König Ludwig Hell*

---

🍷 Vino disponibile anche al calice / Birre disponibili al calice o in bottiglia 0,75 l

scrocchiante

gluten free

**NAPOLI - PIANELLO 2.0** (1, 3, 7) *impasto scrocchiante cereali e semi* € 18 € 22

Mozzarella di bufala campana, funghi cardoncelli spadellati, tartare di manzo razza marchigiana, crema d'uovo e tartufo nero marchigiano grattugiato

*Olio extra vergine di oliva Frà Pasquale, monocultivar Raggiola - Conventino di Monteciccardo (PU)*

*Focara, Colli Pesaresi Pinot Nero Doc - Az. Roberto Lucarelli di Cartoceto (PU) • Furiosa Belgian Strong Ale*

**GENNARO WALTZ** (1, 7, 8) *impasto scrocchiante* € 14 € 18

Radicchio stufato nel Sangiovese, speck della Val di Fiemme, crema di blu di Paestum di capra e granella di noci di Sorrento (NA)

*Olio extra vergine di oliva Frà Pasquale, monocultivar Raggiola - Conventino di Monteciccardo (PU)*

*Focara, Colli Pesaresi Pinot Nero Doc - Az. Roberto Lucarelli di Cartoceto (PU) • Erotica Red Ale*

**CIABUSCOLA** (1, 7, 8) *impasto scrocchiante* € 14 € 18

Crema di zucca, tartare di ciauscolo Igp del salumificio Re Norcino, petali di Casciotta d'Urbino Dop e granella di nocciole di Giffoni (SA)

*Olio extra vergine biologico Saledda (presidio Slow Food), monocultivar Salella - Loc. Salella (SA)*

*Kiara, Pecorino di Offida Docg - Soc. Agr. Sangiovanni di Offida (AP) • Erotica Red Ale*

**DEMETRA** (1, 7, 8) *impasto scrocchiante cereali e semi*  € 14 € 18

Crema di rapa rossa, mozzarella vegetale, funghi cardoncelli spadellati, radicchio stufato nel Sangiovese dei Colli Pesaresi, dadolata di zucca e granella di nocciole di Giffoni (SA)

*Olio extra vergine di oliva Frà Pasquale, monocultivar Raggiola - Conventino di Monteciccardo (PU)*

*Kiara, Pecorino di Offida Docg - Soc. Agr. Sangiovanni di Offida (AP) • Erotica Red Ale*

**CHE CAVOLO!** (1, 7) *impasto scrocchiante cereali e semi* € 16 € 20

Crema di cavolfiore, fontina valdostana Dop, capocollo di Martina Franca (TA) e tartufo nero marchigiano grattugiato

*Olio extra vergine di oliva Frà Pasquale, monocultivar Raggiola - Conventino di Monteciccardo (PU)*

*Bolla Rosa, Sangiovese Spumante Brut - Soc. Agr. Il Conventino di Monteciccardo (PU) • Erotica Red Ale*



ELENCO

# Allergeni

Come Allegato 2 al Reg. CE 1169/2011

---

**A seguire gli allergeni riconosciuti dal Reg. CE 1169/2011 presenti nelle preparazioni:**

- 1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati*
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei*
- 3. Uova e prodotti a base di uova*
- 4. Pesce e prodotti a base di pesce*
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi*
- 6. Soia e prodotti a base di soia*
- 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)*
- 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o del Queensland e i loro prodotti)*
- 9. Sedano e prodotti a base di sedano*
- 10. Senape e prodotti a base di senape*
- 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo*
- 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di SO<sub>2</sub>*
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini*
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi*

---

Gentile Cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni al nostro personale, o richiedi l'apposito registro informativo degli allergeni. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.