

# ZEZA

A SLICE OF...ITALY



# LE NUVOLETTE

Immagina una soffice nuvola dorata che accoglie il meglio dei sapori italiani.

la più golosa



## CUOR DI CARCIOFO

Una Bomba per il palato:  
Una vera esplosione di sapori  
**NON TE LA POI PERDERE!**

Crema di carciofi, fonduta di pecorino e speck altoatesino. **Puoi solo godere!** 7€

la più venduta

## CORE DE NONNA

Il sapore autentico delle polpette al sugo della nonna, con amore, tradizione e grana. 6€

## MONTANARA 2.0

Sughetto di pomodoro, foglie di basilico fresco e parmigiano. 4,5€

## PISTACCHIOSA

Mortadella di Bologna, crema di ricotta di bufala e polvere di pistacchio di Bronte DOP. 5,5€

## PICCANTINA New

La dolcezza della ricotta si fa travolgere dal fuoco dell'nduja e dal morso del pomodoro secco. 5,5€

# BRUSCHETTE

## CARCIOFO CRIMINALE

Crema di carciofi, guancialetto croccante e Pecorino Romano. 6€

## ZUCCONA

Crema di zucca arrostita, capocollo selezione Zeza e fonduta di parmigiano. 6,5€

## CLANDESTINA

Lardo pregiato e tartufo nero uncinato su pane caldo. 6€

# ZEZA

# FRITTI

A SLICE OF...ITALY

Potevano mancare i fritti? Ovviamente No!



## BOOM

**Crocante fuori, dal cuore morbido.**

Burrata avvolta dalla mortadella, frita e adagiata su una crema di pesto al basilico e polvere di pistacchio.

**Un'esplosione di sapori che dice solo una cosa: "mangiami. 8,5€**

## THE CUBE

**Un cubo per domarli tutti !**

Un cubotto croccante fuori e cremoso dentro, dove gli gnocchi di acqua e farina incontrano il classico cacio e pepe romano.

**Provalo e poi parliamo! 6,5€**



Edizione limitata

*La più venduta*

## SFERA DI ZEZA

Polpetta frita di melanzane alla parmigiana, servita con sughetto di pomodoro.

**La polpetta che non sapevi di volere. 3,5€**

## CHE POLLO!

Filetti di pollo speziati, croccanti fuori e teneri dentro. 6€

## FIORE DI ZUCCA... E ALICI

Fiore di zucca fritto, ripieno di mozzarella filante e alici. 3€

## SUPPLÌ CLASSICO

Riso al pomodoro e mozzarella filante. 2,5€

## OLIVE ASCOLANE\*

Sei olive farcite con carne, panate e fritte. 5€

## PATATINE FRITTE

Patatine fritte supercroccanti con la buccia! 5€

# I TAGLIERI

## GRAN TAGLIERE A KM ZERO 18,5€

Selezione di salumi e formaggi provenienti dal territorio a noi più vicino e da realtà di eccellenza a livello nazionale, serviti con miele per esaltarne aromi e contrasti.

Un percorso di sapori tradizionali, ideale da condividere.

## CRUDO E BUFALA

Prosciutto crudo DOP di Parma e mozzarella in treccia di Bufala Campana. 13€



AGGIUNGI UNA  
FOCACCIA BIANCA  
CALDA 4,5€

# LE PIZZE DA URLO

Queste sono le pizze pensate con calma e sfornate con coraggio: ingredienti scelti, combinazioni di sapori, le riconosci perché quando arrivano al tavolo... tutti smettono di parlare.

## LA DAMA DEL BOSCO

Edizione Limitata



Quando arriva al tavolo, senti solo il profumo. E poi il silenzio dal primo fino all'ultimo morso. È PURA EMOZIONE!

Fior di latte affumicato, salsiccia di cinghiale allo stato brado, porcini arrostiti, pomodorini confit, crema di porcini e riduzione ai frutti rossi. 19€

**Ancora ci stai pensando? Solo un consiglio...edizione limitata!**

perfetta con: 

Chianti Bio - Castelsina. +5,5 €

## CARCIOFARA *la più intensa*

Fior di latte, carciofi alla romana in tre consistenze, guanciale croccante e crema di pecorino. 14,5€

**Ci vuole il fisico!**

perfetta con: 

Negroamaro +5,5€

## ORO NERO *la più elegante*

Base cremosa di patate al rosmarino, fior di latte, capocollo selezione Zeza, tartufo nero uncinato e fonduta di Parmigiano. 17€

perfetta con: 

Metodo classico "Nature" +6€

## LA ZEZA **TOP**

Pomodoro, Bufala che fila, Parmigiano, basilico che fa il figo. E nel mezzo? **Le polpette di Nonna Maria, quelle vere.** 15€

perfetta con: 

Cerasuolo "Aufinium" +5,5€

## SPECK E PERE

Mozzarella fior di latte, pere mature, gorgonzola cremoso, speck affumicato e noci croccanti. 15€

perfetta con: 

Sauvignon +5,5€

## LE SOLITE PIZZE

### ORTOLANA POP

Mozzarella fior di latte, cime di rapa ripassate, melanzane e funghi champignon. 10€

### BOSCAIOLA

Mozzarella fior di latte, funghi champignon e salsiccia. 11€

### DIAVOLETTA

Pomodoro, mozzarella fior di latte e spianata piccante. 9,5€

### AMERICANA

Fior di latte, wurstel e patatine. 11€

### LA BUFALA URBANA

Pomodoro, mozzarella di Bufala D.O.P. olio evo e basilico fresco. 11€

### LA SOLITA CAPRICCIOSA

Pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi champignon, uovo sodo, carciofini, olive e prosciutto. 12€

### NAPOLETANA

Pomodoro, mozzarella fior di latte e alici del mediterraneo. 9,5€

### TRICOLORE

Pomodoro, fior di latte olio evo e basilico fresco. 9€



**RENDILE SPECIALI**  
Metti una marcia in più!

**Funghi Porcini\* +3€**

**Mozzarella di bufala Campana DOP +2,5€**

**Salsiccia +2,5€**

**Tartufo nero fresco Uncinato +5€**

**Base pizza SENZA GLUTINE +4€**

## Il nostro impasto:

Impasto realizzato con biga, lievitato per oltre 36 ore per garantire massima leggerezza, alveolatura generosa e fragranza duratura. Ogni morso un perfetto equilibrio tra croccantezza esterna e sofficità interna, pensato per esaltare ogni ingrediente.

**Presto, per chi desidera scoprire nuovi sapori, arriverà una novità: la pizza romana, sottile e stesa a matterello, tutta da gustare, rimani sintonizzato.**

# PIZZE NO STRESS

Quando vuoi azzeccare la scelta senza pensarci troppo.



### LA GOLOSONA New

Pomodoro, Bufala Campana DOP, salame piccante, funghi Porcini\* e basilico fresco. 13€

**perfetta con:**

Cerasuolo "Aufinium" +5,5€



### FILO E FUMO

Patate aromatizzate alle erbe, pancetta arrotolata croccante e fior di latte affumicato. 12,5€

**perfetta con:**

Negroamaro +5,5€



### MAIALINO IN FIAMME

Pomodoro, fior di latte a fette lenta maturazione, guanciale croccante, crema alla n'duja, grana e basilico fresco. 13€

**perfetta con:**

Metodo classico "Nature" +6€



### RURALE

Cime di rapa ripassate in padella come da tradizione, salsiccia e fiordilatte. 12€

**perfetta con:**

Pecorino "Aufinium" +5€



### SAPORI D'AUTUNNO

Crema di zucca arrostita, fior di latte affumicato, guanciale croccante, scaglie di ricotta salata e miele.

**Un sogno ad occhi aperti!** 13€

**perfetta con:**

Pecorino "Aufinium" +5€



### NOBILE CONTADINA

Fior di latte, porcini ripassati a dovere, guanciale croccante che scricchiola...la crema di pecorino chiude il cerchio. 14€

**perfetta con:**

Metodo classico "Nature" +6€



### PORCA PISTACCHIA

La provola che fuma, il fior di latte che fila, la mortadella che coccola e la polvere di pistacchio. 12€

**perfetta con:**

Sauvignon +5,5€



### PARMIGIANA TWIST New

Pomodoro, mozzarella di Bufala Campana DOP, melanzane rosticciate, grana e basilico fresco. 13€

**perfetta con:**

Cerasuolo "Aufinium" +5,5€

# PANINI

200 grammi di manzo selezionato, cotto come si deve, accompagnato da patatine fritte con la buccia, croccanti e rustiche. Preferisci senza pane? Tutti disponibili anche al piatto.

il più goloso



## TRENTINZEZA

**Un morso e sei in baita!  
SENTI GIA' IL PROFUMO?**

Burger di manzo, funghi porcini aromatizzati, speck e crema di parmigiano!

**NON FARTELO RACCONTARE.** 13,5€

**perfetta con:** 

Negroamaro +5,5€

## TESTA DI RAPA

Burger di manzo, cime di rapa saltate, guanciale croccante e provola affumicata. 12€

**perfetta con:** 

Chianti Bio - Castelsina. +5,5 €

## ZEZ BURGER

Burger, lattughino, pomodori confit, mozzarella bufala e maionese al basilico 13€

**perfetta con:** 

Chianti Bio - Castelsina. +5,5 €

# I CALICI DI ZEZA

## Vino e pizza?

Proponiamo una selezione di vini al calice pensati per accompagnare al meglio le nostre pizze. Ogni abbinamento valorizza sapori e contrasti: la freschezza di un bianco, la struttura di un rosso leggero o le bollicine di un metodo

classico esaltano ingredienti e impasti, rendendo l'esperienza più completa e gustosa.

Ogni vino scelto contribuisce non solo al gusto, ma anche a una migliore digestione: un abbinamento studiato per valorizzare le materie prime e favorire l'equilibrio nutrizionale del pasto.

### Bollicine da Coccola

Oltrepò Pavese "Nature"  
DOCG Metodo Classico  
Pinot Nero 100%  
La Piovra - Lombardia



### Calici di Vino Bianco

Sauvignon  
Sauvignon 100%  
La mozzetta  
Friuli - Venezia Giulia



### Calici di Vino Rosso

Chianti Bio  
Sangiovese 100%  
Castelsina  
Toscana



Spumante Extra Dry  
Millesimato "Terra Vizina"  
Glera 100%  
Casere - Veneto



Pecorino "Aufinium"  
Pecorino 100%  
Cantina Valle Tritana  
Abruzzo



Negroamaro  
Negroamaro 100%  
Angiuli  
Puglia



### Calici di vino rosato

Cesaruolo "Aufinium"  
Cesaruolo 100%  
Valle Tritana  
Abruzzo



### Gin tonic

Classico intramontabile:  
gin aromatico e acqua  
tonica, serviti con ghiaccio  
e un tocco di agrumi. Fresco,  
secco e raffinato. 6€



### Spritz please!

Prosecco, aperol (o campari)  
e soda si uniscono in un mix  
fresco, vivace e leggermente  
amaro. Servito con ghiaccio  
e fetta d'arancia. 6€

## E UN DOLCETTO?

Che fai, non lo prendi?

Hai presente quello spazietto segreto che tutti lasciamo in casi di emergenza? Ecco è arrivato il momento di utilizzarlo e scoprire i nostri dolci super golosi.

Chiedi al nostro Staff la carta dei dolci, e scegli bene!



Se hai particolari intolleranze o allergie alimentari, chiedi al nostro Staff il manuale degli allergeni oppure scarica il qr a lato. Siamo a tua completa disposizione! \*In questo esercizio in caso di irreperibilità di alcune materie prime fresche, si utilizzano quelle surgelate all'origine. \*\*Tutto il pesce fresco e semilavorati vengono prodotti e conservati con la tecnica dell'abbattimento rapido.

Il servizio al tavolo prevede un costo di €2,00 a persona.

