



ZEZA A SLICE OF... ITALY



A SLICE OF...ITALY

Ogni progetto nasce da un'idea, ogni idea ha dietro una storia.

Cosa si nasconde dietro il nome ZEZA?

Zeza, è il diminutivo di Lucrezia, **moglie di Pulcinella.**

È per antonomasia il personaggio tipico della Campania, che vuole emergere tra le donne di tutta Italia per le sue **caratteristiche pittoresche.**

È proprio da qui che attraverso una lettura in chiave metaforica, abbiamo deciso di esaltare il carattere forte e pungente, **personificando “la donna” più amata di Italia: la Pizza.V**

Zeza, è un progetto che nasce dalla volontà, di valorizzare i sapori unici della nostra terra.

“Zeza... a slice of Italy” vuole far rivivere i sapori della tradizione, un vero e proprio viaggio culinario tra le regioni italiane.

Ed è proprio così che vogliamo farci conoscere dal nostro pubblico, **un tour “gastronomico”** attraverso il quale ci raccontiamo.

ANTIPASTI

GRAN TAGLIERE A KM 0
25€

SELEZIONE DI SALUMI
15€

SELEZIONE DI FORMAGGI
13€

CRUDO DI AMATRICE IGP E BUFALA
12€

TRIS DI BUFALA
Ricotta, Mozzarella e Caciottina
10€

**CARPACCIO DI BRESAOLA
CON PRIMOSALE RUCOLA E GRANA**
13,5€

I SALUMI ED I FORMAGGI

che abbiamo **selezionato** per il nostro **tagliere** provengono dal territorio a noi più vicino e da realtà di **eccellenza a livello nazionale**.

Ad accomunarli sono alcune caratteristiche peculiari del sistema di produzione ed allevamento, difficilmente riscontrabili nei prodotti di grande distribuzione, riconducibili alla loro **tradizione** e che ne conferiscono **l'unicità a livello organolettico**.

Il bestiame viene allevato in ognuna delle aziende produttrici con sistema semi estensivo ossia **prato pascolo** e integrazione in stalla con legumi, crusca e **foraggi freschi**.

Le stagionature variano a seconda del prodotto, dai 40 ai 200 giorni ad aria e temperatura controllata la filiera mantiene, anche se con l'ausilio di moderne tecnologie, la centrale **opera artigianale manuale**.

FRITTI

SUPPLÌ 2€

ARANCINI 3€

Cacio e pepe, Amatriciana, Nduja

OLIVE ALL'ASCOLANA 6PZ 4,5€

CROCCHÉ DI PATATE 2PZ 4€

FIORI DI ZUCCA MOZZARELA E ALICI 2PZ 5€

BACCALA 3,5€

FILEL DI POLLO 5,5€

ai cereali, speziati

BOCCONCINI DI POLLO 5€

PATATINE 5€

PORCHETTA DI ARICCIA CROCCANTE 5,5€

TRIS DI BON BON 9€

Lardo di maialino nero, ricotta e pistacchio,
pomodoro basilico e parmigiano

BRUSCHETTE

POMODORO E BASILICO

3,5€

**POMODORINO NERO CONFIT, OLIVE TAGGIASCHE,
CAPPERI E RICOTTA DI BUFALA DI AMASENO**

5€

**LARDO DI PATRICA, RIDUZIONE AL CESANESE
E NOCCIOLE TOSTATE**

5,5€

TARTUFO E PECORINO DEI LEPINI

6€

**SALMONE AFFUMICATO, RICOTTA DI BUFALA
CASERTANA PROFUMATA AL LIME E NOCI**

6€

**CONFEPURA DI PEPERONCINO STRACCIATA DI BUFALA
E BASILICO CROCCANTE**

6€

GRAN MISTO ZEZA (6PZ)

10€

PIZZE

LE CLASSICHE

MARINARA 7€

Polpa di pomodoro, aglio, origano, olio extravergine d'oliva

MARGHERITA 8€

Polpa di pomodoro, mozzarella, olio extravergine d'oliva

MARGHERITA GIALLA 9€

Polpa di pomodoro giallo, mozzarella, provola affumicata, olio extravergine d'oliva

MARGHERITA CON BUFALA 10€

Polpa di pomodoro, mozzarella di bufala di Amaseno, olio extravergine d'oliva

NAPOLETANA 8,5€

Polpa di pomodoro, alici, mozzarella, olio extravergine d'oliva

TRICOLORE 9€

Datterini rossi e gialli, mozzarella e pesto di basilico

CAPRICCIOSA 10€

Polpa di pomodoro, funghi champignon, carciofini, salame, olive, uovo, prosciutto crudo, mozzarella

DIAVOLA 9€

Polpa di pomodoro, vetricina piccante, mozzarella

ZUCCHINE PROVOLA E SPECK 9,5€

Zucchine, mozzarella, provola e speck

PIZZE

LE CLASSICHE

BOSCAIOLA 9€

Funghi champignon, mozzarella e salsiccia

PATATE SCAMORZA E PANCETTA 10€

Patate in crema, mozzarella scamorza e pancetta stagionata

CIME DI RAPA E SALSICCIA 9€

Cime di rapa saltata in padella, mozzarella e salsiccia

ZUCCA E GUANCIALE 10€

Crema di zucca stufata, mozzarella, provola affumicata e guanciale croccante

FIORI DI ZUCCA E ALICI 9,5€

Fiori di zucca, mozzarella e alici

ORTOLANA 8,5€

Peperoni, zucchine, melanzane, pomodori e mozzarella

STRACCHINO E PANCETTA 10€

Stracchino, pancetta, mozzarella

AMATRICIANA 12€

Polpa di pomodoro, pecorino Fulvi, guanciale croccante olio extravergine d'oliva

CARBONARA 12€

Mozzarella, uovo, guanciale, pecorino Fulvi

AMERICANA 9€

Mozzarella, wurstel e patatine

PIZZE SPECIALI

MAIALINO NERO 13,5€

Crema di porcini, salsiccia di maialino nero, datterino giallo, mozzarella e provola e granella di nocciole

SPECK GORGONZOLA PERE E NOCI 12€

Speck, crema di gorgonzola, mozzarella, pere e noci

PORCINI E CRUDO 11€

Funghi porcini, prosciutto crudo, mozzarella

NDUJA E PEPPERONE CRUSCO 12€

Crema di peperone crusco, 'nduja, fior di latte affumicato

PESTO DI PISTACCHI E MORTADELLA 11€

Pesto di pistacchi di Bronte, mozzarella, mortadella, ricotta di bufala

FIORI DI ZUCCA E CAPOCOLLO DI PATRICA 13€

Fiori di zucca, mozzarella, capocollo di Patrica, bufala affumicata

FUMÈ 12€

Mozzarella, rucola, stracciatella affumicata e sfilacci di bufalo di Amaseno

PIZZE SPECIALI

BRESAOLA RUCOLA E GRANA 12€

Bresaola della Valchiavenna, mozzarella,
rucola e grana in scaglie

TARTUFATA AL PECORINO 12€

Crema di tartufo, mozzarella, pecorino
scamosciato dei Lepini

SALMONÈ 12€

Mozzarella, salmone affumicato all'arancia e rucola

FIORI DI ZUCCA E GAMBERONI 14€

Fiori di zucca mozzarella e gamberoni

BLU DI BUFALA 13,5€

Blu di Bufala, pecorino, fior di latte locale,
stracciata di bufala e cialde di parmigiano alla paprika

PORCINI NOCI E GUANCIALE 12,5€

Porcini ripassati in padella, mozzarella,
noci e guanciale croccante

ZEZA 13,5€

Polpettine al sugo, mozzarella di bufala
e grana stagionato

DOLCI

IL NOSTRO TIRAMISU 6€

CANNOLO ALLA SICILIANA 6,5€

BABA 5,5€

MILLEFOGLIE CON CREMA PASTICCERA 6€

FRUTTA DI STAGIONE 5€

PANNA COTTA 5,5€

MAESTRO ZEZA 7€

PIZZA DOLCE 10€

**CHIEDI AL NOSTRO PERSONALE
I GUSTI E LE VARIANTI DISPONIBILI**

BEVANDE

COCA COLA 33CL
COCA COLA ZERO 33CL
2,5€

FANTA 33CL
CHINOTTO 33CL
SPRITE 33CL
2,5€

COCA COLA 1L
5€

ACQUA MINERALE LISCIA 1L
EFFERVESCENTE NATURALE 1L
2,5€

BIRRE

INBOTTIGLIA

ICHNUSA NON FILTRATA 33CL
4,5€

CARLO V ROSSA 33CL
5,5€

CARLO V DOPPIO MALTO 33CL
5,5€

ARTIGIANALI

**BIRRIFICIO DELLA GRANDA
ARTIGIANALE CUNEO 33CL**
7€

BIRRIFICIO FLEA GUALDO TADINO 33CL
7€

BIRRE

ALLA SPINA

MORETTI BIANCA 0,4CL
5€

ICNUSA NON FILTRATA 0,4CL
5,5€

HEINEKEN 0,5CL
5€

IPA LAGUNITAS 0,4CL
7€

VINI

BIANCHI

PECORINO TERRE DI CHIETI IGT BIO 17€

La Canale Cascina del colle

PASSERINA IGT 16€

Villa Borsari

SAUVIGNON 20€

Alturis

MOSCATO DI TERRACINA SECCO 20€

Cantine Sant'Andrea

RIBOLLA GIALLA 18€

Alturis

MOSCATO CAVATINA 16€

Cantine Sant'Andrea

PROSECCO DOC TREVISO 14€

Enrico Bedin

VINI

ROSSI

CHIANTI CLASSICO 16€
Banfi

PRIMITIVO DI MANDURIA 20€
Masca del Tacco

REFOSCO 18€
Alturis

MATIDIA CESANESE 20€
Casale del Giglio

ROMA DOC 18€
Poggio le Volpi

DUCA MINIMO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 12€
Cascina del colle

**CERASUOLO DI MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
CUVEE BIO (ROSATO) 15€**
Cascina del colle

CESANESE IGP LAZIO 14€
Martino V°

AMARI

GRAPPA BIANCA 4€

GRAPPA BARRICATA 5€

RUM INVECCHIATO 7,5€

WISKY AKASHI 8€

JAGERMEISTER 4,5€

VECCHIO AMARO DEL CAPO 4,5€

GENZIANA 5€

MIRTO 4,5€

LIQUIRIZIA 4,5€

FERNET BRANCA 4,5€

JEFFERSON 6€

.....

CAFFE PIACENTINI 1€

SORBETTO 4€

SERVIZIO 2€

tartufo e pecorino dei Lepini
salmone affumicato, ricotta di bufala casertana profumata al lime e noci
Nuvolette di burro naturale pontino e alici di Sciacca
Gran misto Zeza

6pz



PIZZE

LE CLASSICHE

Marinara

polpa di pomodoro, aglio, origano, olio extravergine d'oliva



Margherita

polpa di pomodoro, mozzarella, olio extravergine d'oliva



Margherita gialla

polpa di datterino giallo, mozzarella, provola affumicata, olio extravergine d'oliva



Margherita con Bufala

polpa di pomodoro, mozzarella di bufala di Amaseno, olio extravergine d'oliva



Napoletana

polpa di pomodoro, alici, mozzarella, olio extravergine d'oliva



Tricolore

datterini rossi e gialli, mozzarella e pesto di basilico



Capricciosa

polpa di pomodoro, funghi champignon, carciofini, salame, olive, uovo, prosciutto crudo, mozzarella,



Diavola

polpa di pomodoro, ventricina piccante, mozzarella, olio extravergine d'oliva
olio extravergine d'oliva



Zucchine provola e speck

zucchine, mozzarella, provola e speck



Boscaiola

funghi champignon, mozzarella e salsiccia



Patate scamorza e pancetta

patate in crema, mozzarella scamorza e pancetta stagionata



Cicoria e salsiccia

cicoria saltata in padella, mozzarella e salsiccia



Zucca e guanciale

crema di zucca stufata, mozzarella, provola affumicata e guanciale croccante



Fiori di zucca e alici

fiori di zucca, mozzarella e alici



Ortolana

peperoni, zucchine, melanzane, pomodori e mozzarella



Stracchino e pancetta

stracchino, pancetta, bruciantini di bacon, mozzarella



LE SPECIALI

Speck gorgonzola pere e noci

speck , crema di gorgonzola, mozzarella, pere e noci



Porcini e Crudo

funghi porcini, prosciutto crudo , mozzarella



Amatriciana

polpa di pomodoro, mozzarella, pecorino Fulvi, guanciale croccante olio extravergine d'oliva



Pesto di pistacchi, mortadella e ricotta di bufala

pesto di pistacchi di Bronte, mozzarella, mortadella, ricotta di bufala del Vulture



Baccalà, cipolle caramellate e pomodorini gialli confit

baccalà mantecato, mozzarella, cipolle caramellate e pomodorini gialli confit



Fumè

mozzarella, rucola, stracciatella affumicata e sfilacci di bufalo di Amaseno



Bresaola rucola e grana

bresaola della Valchiavenna , mozzarella, rucola e grana in scaglie



Tartufata al pecorino

crema di tartufo, mozzarella, pecorino scamosciato dei Lepini



Salmonè

mozzarella, salmone affumicato, capperi, pepe e songino



Zeza



Focaccia

Focaccia 5 Cereali

Focaccia Rucola grana e pomodorini

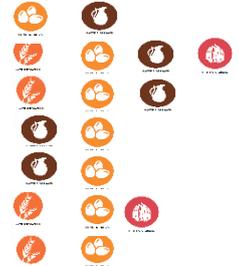


Focaccia al lardo di Patrica , bacon e miele
Focaccia al salmone affumicato, stracciatella al sesamo e rucola
Focaccia con misticanza, verdure grigliate e noci
Focaccia con verdure saltate e ceci



Docci

Tiramisù della casa
Cannolo alla siciliana
Babà
Cheesecake del giorno
Semifreddo del giorno
Pizza dolce *alla crema di nocciole, al pistacchio*
Millefoglie con crema pasticcera



Frutta di stagione

Bevi bevi

Coca Cola 1l
Coca Cola, Coca Cola zero 33cl
Fanta, Chinotto, Sprite 33cl
Acqua minerale liscia, effervescente naturale 1l

Birre in bottiglia

Ichnusa non filtrata 33cl
Icnusa Cruda 33cl secondo disponibilità

Selezione Birre artigianali

Birrificio Della Granda artigianale Cuneo 33cl
Birrificio Flea Gualdo Tadino 33cl



Birre alla spina

Moretti Bianca	0,4
Icnusa non filtrata	0,4
Heineken	0,5



Vino



Pecorino Terre di Chieti igt Bio La Canale
Passerina igt
Duca minimo Montepulciano d'Abruzzo
Cerasuolo di Montepulciano d'Abruzzo Cuvee Bio
Cesanese igt Lazio
Prosecco doc Treviso

Cascina del colle
Villa Borsari
Cascina del colle
Cascina del colle
Martino V°
Enrico Bedin

Amari



Grappa bianca
Grappa barricata
Jagermeister
Vecchio amaro del Capo
Genziana
Mirto
Liquirizia
Fernet Branca

Caffè Piacentini