

DECIMO
Scalo®
VITTORIO VESPIGNANI

MENU

I N V E R N A L E



ASPETTANDO LE PIZZE

CROCCHÈ CLASSICO 2.5

Prosciutto cotto di parma, patata, Grana Padano DOP 24 mesi, prezzemolo e pepe fresco macinato

FRITTATINA DI BUCATINI 3

Prosciutto cotto di Parma, besciamella artigianale, provola affumicata in paglia, Grana Padano DOP 24 mesi e pepe fresco macinato.

ARANPORCINO 2.5

Riso carnaroli, speck artigianale di maiale pesante, radicchio al rosso di Gragnagno, funghi porcini, provola affumicata in paglia, Grana Padano DOP 20 mesi e pepe frasco macinato.

PATATE ARROGANTI 8

Patatine fritte con buccia, porchetta di Ariccia "Cioli", formaggio di capra, mele di castagno

PATATE IN TARANTELLA 8

Patatine fritte con buccia, salsiccia paesana a punta di coltello e cheddar

MONTANARINE FRITTE 5.5

"CA PUMMAROLA NCOPP" 2 pezzi

Pomodoro San Marzano DOP, Grana Padano DOP 24 mesi e basilico.

ASPETTANDO LE PIZZE

MONTANARINE FRITTE 2 pezzi 6.5
"ALIFANA"

Cipolle di Alife stufate con lacerto primo taglio e fior di latte, estratto di carote, mela annurca e scaglie di parmigiano vacche rosse 30 mesi



LE CLASSICHE

MARGHERITA

7

Pomodoro San Marzano DOP,
fior di latte di bufala, basilico e
olio Evo Fontana Lupo "Decimo Scalo"

NAPOLETANA

10

Pomodoro San Marzano DOP, aglio rosso di Nubia,
olive di Gaeta, alici di Cetara, capperi di Salina,
basilico e olio Evo Fontana Lupo "Decimo Scalo".

BUFALA

9

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala,
Grana Padano DOP 24 mesi, basilico e
olio Evo Fontana Lupo "Decimo Scalo"

SCARPARIELLO

8

Ombra di pomodoro San Marzano DOP,
pomodorino di corbara a filetti "Scarpariello"
Conciato Romano presidio "Slow Food",
basilico e olio Evo Fontana Lupo "Decimo Scalo".

CARABINIERA da buon casertano

10

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte
aglio rosso di Nubia, salsiccia secca piccante,
olive nere di Gaeta, basilico e
olio Evo Fontana Lupo "Decimo Scalo"

Il servizio "giro pizza",
concesso dal martedì al venerdì,
prevede un aumento di 5€ a persona

LE CLASSICHE

CAPRICCIOSA

13.5

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, funghi porcini, carciofi arrostiti, olive di Gaeta, salame Napoli, prosciutto cotto di Parma, basilico.

DOC RIVISITATA

11

Ombra di pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala, spicchi di pomodoro semidried, Grana Padano 24 mesi e basilico.



I RIPIENI

NAPOLETANO "AL FORNO" O "FRITTO" 12

Provola di bufala affumicata, ricotta di bufala, salame Napoli, pepe fresco macinato, basilico e olio Evo.

RIPIENO DI UNA SERA 13.5

Crema di noci, prosciutto cotto di Parma, provola affumicata in paglia, gorgonzola dolce DOP e basilico



LE SPECIALI

CARRETTIERA SPECIAL

16

Base frita e al forno, friarielli e salsiccia fresca paesana

Dopo cottura: formaggio di capra e nduja di Spilinga

SFACCIATA

13.5

Provola in paglia, patate lesse, salsiccia fresca paesana, mix di spezie (rosmarino, origano, pepe nero, finocchietto), capperi disidratati. basilico, grana padano 20 mesi e olio Evo Fontana Lupo "Decimo Scalo"

DON VITTORIO

11.5

Nduja di Spilinga, crema di friarielli, mozzarella di bufala e patate al forno



LE SPECIALI

CARRETTIERA

11

Friarielli, peperoncino, provola affumicata in paglia e salsiccia a punta di coltello.

ARROGANTE

13

Ombra di mozzarella di Bufala Campana DOP affumicata, patate al forno e porchetta Ariccia Cioli.
Dopo cottura: formaggio di capra 2 mesi e miele di castagno

CLAUDIO

13.5

Carciofi in casseruola, oliva taggiasca, patate lesse e mozzarella di bufala. **Dopo cottura:** prezzemolo, pesto d'aglio Orsino e pepe macinato fresco.



LE SPECIALI

FRENESIA

13.5

Crema di noci e provola affumicata in paglia.

Dopo cottura: fesa di manzo affumicata, gorgonzola dolce DOP e noci di Sorrento

AUTUNNO

13

Crema di zucca artigianale, gorgonzola dolce DOP e provola affumicata in paglia. Dopo cottura: speck di montagna e nocciole di Giffoni

LA TRE POMO

13

Pomodorino giallo campano a pacchiette, pomodorino di corbara a filetti, pomodo semi dry, a vapore, mozzarella di bufala, basilico e olio Evo Fontana Lupo "Decimo Scalo"

Dopo Cottura: Conciato romano

QUATTRO FORMAGGI

16

Provola affumicata in paglia, gorgonzola dolce, panna vegetale, grana padano 20 mesi.

Dopo Cottura: formaggio di capra cialde di parmigiano in miele di castagno.

LE SPECIALI

NAVIDAD

12.5

Scarola riccia, mozzarella di bufala, pomodoro semi dried, oliva taggiasca.

Dopo cottura: primo sale di latte di vaccino e capperi disidratato di salina

TUSCANELLA

12

Pomodoro secco, olive di gaeta, mozzarella di bufala, ricotta di bufala.

Dopo cottura: salame toscano dolce

ALIFANA

14

Cipolle di Alife stufate con lacerto primo taglio e fior di latte.

Dopo cottura: estratto di carote, mela annurca e scaglie di parmigiano vacche rosse 30 mesi



I DOLCI



TIRAMISÙ

6

Tartelletta al cacao, morbido pan di Spagna, cremoso al cioccolato e caffè, crema al mascarpone e polvere di cacao.



NUVOLA

6

Mousse al cocco con cuore morbido di cioccolato fondente, cocco rape e soffice biscotto al cioccolato.



GIANDUIOTTO AL PISTACCHIO

6

Namelaka al pistacchio con all'interno pistacchi croccanti, glassa al pistacchio e granella di pistacchio.



Officine
Zuccherine®

I DOLCI



RICOTTA, PERA E CIOCCOLATO

6

Biscotto alle mandorle,
crema di ricotta con nota di rum,
jamaica confit di pere
spadellate e cioccolato.



CHEESCAKE AI FRUTTI DI BOSCO

6

Stroisel alle mandorle,
crema di formaggio
e gelée ai frutti di bosco

LA VITA È DOLCE
SOLO SE GLIELO CONCEDI



Officine
Zuccherine®

TABELLA ALLERGENI



1_arachidi



2_frutta in guscio



3_latte



4_Molluscchi



5_pesce



6_Sesamo



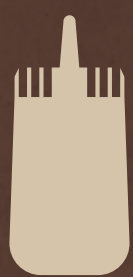
7_Crostacei



8_glutine



9_Lupini



10_senape



11_sedano



12_Solfiti



14_Soia



13_uova

DECIMO
Scalo®
VITTORIO VESPIGNANI



upgrade**agency**