



MENÙ ASPORTO

pizzeriafratellidauria.it

I FRITTI

Crocchè di patate (1 pz) 3,00 €

Patate della Sila IGP, Pecorino Romano DOP, uova, pepe, prezzemolo e fior di latte. (1, 3, 7)

Frittatina di pasta classica (1 pz) 6,00 €

Bucatini, besciamella fatta in casa, ragù bianco alla bolognese e piselli. (1, 7)

Frittatina di pasta alla carbonara (1 pz) 6,00 €

Bucatini, besciamella fatta in casa, Pecorino Romano DOP, uova e guanciale. (1, 3, 7)

Arancino di riso (1 pz) 4,00 €

Riso, Pecorino Romano DOP, Parmigiano Reggiano DOP, pepe Cubebè e burro. (1, 3, 7)

Zeppole (6 pz) 5,50 €

(1)

Patatine rustiche fritte 5,50 €

PIZZE FRITTE

Classica 11,50 €

Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella di Bufala Campana DOP e basilico. (1, 7)

Completa 14,00 €

Pomodoro San Marzano DOP, provola affumicata, ricotta di bufala e salame dolce tipo Napoli. (1, 7)

Pulcinella 13,00 €

Provola affumicata di Agerola, ricotta di mucca, cicoli di maiale, Pomodoro San Marzano DOP e pepe. (1, 7)

I NOSTRI IMPASTI

Classico

Farina tipo 0 da grano 100% italiano.

Stirata

Sottile, croccante e con poco bordo.

Multicereali + 1,50 €

Mix di farine e semi di cereali: lino, orzo tostato, girasole, segale e fiocchi di soia.

LE PIZZE CLASSICHE

D.O.P. 12,00 €

Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella di Bufala Campana DOP, basilico fresco e olio EVO. (1, 7)

Marinara 6,50 €

Pomodoro San Marzano DOP, aglio rosso di Nubia, origano di montagna e olio EVO. (1)

Margherita 7,50 €

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, basilico e olio EVO. (1, 7)

Cosacca 9,50 €

Pomodoro San Marzano DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Pecorino Romano DOP e olio EVO. (1, 7)

La Napoletana 12,00 €

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, capperi di Pantelleria IGP, alici di Cetara e olio EVO. (1, 4, 7)

La Caprese 12,50 €

Fior di latte, Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, basilico, Prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi e olio EVO. (1, 7)

Parma 12,00 €

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, Prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi e olio EVO. (1, 7)

Diavola 10,50 €

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, spianata piccante e olio EVO. (1, 7)

Funghi 9,00 €

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, funghi champignon e olio EVO. (1, 7)

Gran Biscotto 10,50 €

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, Prosciutto cotto Gran Biscotto Gourmet Rovagnati e olio EVO. (1, 7)

Prosciutto & Funghi 12,00 €

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, Prosciutto cotto Gran Biscotto Gourmet Rovagnati, funghi champignon e olio EVO. (1, 7)

Contadina 11,00 €

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, funghi champignon, carciofi arrostiti, olive leccine e olio EVO. (1, 7)

4 Stagioni 11,00 €

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, funghi champignon, salsiccia, wurstel, Prosciutto cotto Gran Biscotto Gourmet Rovagnati e olio EVO. (1, 7)



MENÙ ASPORTO

pizzeriafratellidauria.it

LE PIZZE CLASSICHE

Wurstel & Patatine	10,50 €	Ortolana	11,50 €
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, wurstel e patatine fritte. (1, 7)		Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, peperoni, zucchine e melanzane grigliate, olio EVO. (1, 7)	
Siciliana	11,00 €	Bresaola	16,50 €
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, melanzane a funghetto e olio EVO. (1, 7)		Fior di latte, bresaola punta d'anca, rucola, Grana Padano DOP 24 mesi e olio EVO. (1, 7)	
Mascarpinata	11,00 €	Regina	17,50 €
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, mascarpone, Speck dell'Alto Adige IGP e olio EVO. (1, 7)		Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, rucola, pomodorino ciliegino, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Grana Padano DOP 24 mesi e olio EVO. (1, 7)	
Salsiccia & Friarielli (stagionale)	13,00 €	Calzone Classico	11,00 €
Fior di latte, salsiccia fresca, friarielli preparati in casa e olio EVO. (1, 7)		Fior di latte e Prosciutto cotto Gran Biscotto Gourmet Rovagnati. (1, 7)	
Zingara	12,50 €	Calzone Piccante	12,50 €
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, pancetta croccante, funghi champignon freschi, salsiccia fresca, peperoncino e olio EVO toscano IGP bio aromatizzato all'aglio rosso. (1, 7)		Spianata piccante Rovagnati, 'nduja di Spilinga e provola di Agerola. (1, 7)	
Croccopizza	11,50 €	Calzone Napoli	13,50 €
Provola affumicata, pancetta piacentina DOP croccante, crocche di patate e basilico. (1, 7)		Fior di latte, ricotta di bufala, salame dolce tipo Napoli, pepe e uovo. (1, 3, 7)	

DUE GRANDI CLASSICI RIVISITATI

La Capricciosa secondo D'Auria	14,50 €	Quattro formaggi in quattro consistenze	14,50 €
Crema di carciofi, fior di latte, salame dolce tipo Napoli, funghi champignon spadellati, riduzione di Pomodoro San Marzano DOP, Prosciutto cotto Gran Biscotto Gourmet Rovagnati, crumble di olive taggiasche e olio extravergine d'oliva. (1, 7)		Fior di latte, Pecorino Toscano DOP, mousse di ricotta, fonduta di Gorgonzola DOP, chips di Parmigiano Reggiano DOP, basilico e olio extravergine d'oliva. (1, 7)	

LE DOPPIE COTTURE

Fritte a 180 °C e rifinite al forno a 280 °C per esaltare croccantezza, struttura e gusto. Un incontro tra tradizione e tecnica contemporanea.

Evoluzione di Margherita	16,00 €	La Pisana	16,00 €
Riduzione di Pomodoro San Marzano DOP cotta 6 ore, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Parmigiano Reggiano di vacca rossa stagionato 24 mesi, crema di basilico e olio extravergine d'oliva. (1, 7)		Riduzione di Pomodoro San Marzano DOP 100% italiano cotta 6 ore, alici di Cetara, Parmigiano Reggiano di vacca rossa stagionato almeno 24 mesi, capperi di Pantelleria IGP e olio extravergine d'oliva. (1, 4, 7)	
Amatriciana Sublime	16,00 €		
Riduzione di Pomodoro San Marzano DOP cotta 6 ore, guanciale croccante, spuma soffice di Pecorino Romano DOP, Parmigiano Reggiano DOP e olio extravergine d'oliva. (1, 7)			

LE CONTEMPORANEE

Fratelli D'Auria	14,00 €	Porchetta & Mela	16,50 €
Fior di latte, filetti di Pomodoro San Marzano DOP, burratina, crema di basilico e olio extravergine d'oliva. (1, 7)		Base multicereali, crema di cipolla arrosto, fior di latte, porchetta croccante, petali di cipolla in agrodolce e mela verde marinata. (1, 7)	
Parmigiana Contemporanea	16,50 €	Marinara 2.0	16,50 €
Parmigiana di melanzane, Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi in doppia consistenza, basilico fresco e olio extravergine d'oliva. (1, 7)		Provola affumicata di Agerola, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, pomodorino giallo del Monte Somma, alici di Cetara, Pecorino Romano DOP, basilico e olio EVO bio. (1, 4, 7)	



MENÙ ASPORTO

pizzeriafratellidauria.it

LE CONTEMPORANEE

San Giusto 15,90 €

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, burrata di bufala e olio EVO. (1, 7)

Favola 16,90 €

Fior di latte, Mortadella Favola con pistacchi di Bronte, burrata pugliese, crema di pistacchio, zest di limone e olio extravergine d'oliva. (1, 7, 8)

La Campania 14,00 €

Provola affumicata di Agerola, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, pomodorini gialli del Monte Somma, basilico e olio extravergine d'oliva. (1, 7)

Tonno del Vesuvio 13,50 €

Fior di latte, Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, cipolla arrostita croccante, tonnetto del Mediterraneo selezione Armatore e olio extravergine d'oliva. (1, 3, 7)

Toscana 19,50 €

Mozzarella da latte di San Piero a Grado del Caseificio Aquaviva, pancetta toscana croccante, Pecorino Toscano DOP in scaglie, tartufo toscano grattugiato e una finitura leggera di olio al tartufo. (1, 7)

La Porchetta 14,50 €

Provola di Agerola, patate al forno, la nostra porchetta artigianale e olio extravergine d'oliva. (1, 7, 8)

Chapeau 16,50 €

Provola di Agerola, guanciale croccante, Caciocavallo Silano DOP, pomodorini semi-dry, cipolla caramellata, nocciole IGP e olio extravergine d'oliva. (1, 7, 8)

Verde Oro 17,50 €

Crema di burrata al basilico, Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, datterini gialli del Vesuvio, stracciata di burrata, Prosciutto crudo di Parma DOP Gran Riserva Casa Graziani 24 mesi e olio extravergine d'oliva. (1, 7)

Margherita d'Oro 15,00 €

Vellutata di pomodorino giallo, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi, basilico cristallizzato e olio extravergine d'oliva. (1, 7)

In tre tempi 17,00 €

Fonduta di Parmigiano Reggiano DOP, pancetta La Giovanna del Salumificio Capitelli in tre consistenze, stracciatella fresca, cipolla rossa marinata, crumble di pane alle erbe, nota agrumata e olio extravergine d'oliva. (1, 6, 7)

Babaganoush 16,50 €

Crema di melanzane al forno, pomodorini semi-dry, cipolla caramellata, mousse soffice di ricotta al limone, paprika dolce e olio extravergine d'oliva. (1, 7)

LEGENDA ALLERGENI

1 Cereali contenenti glutine - 3 Uova - 4 Pesce - 6 Soia - 7 Latte e derivati - 8 Frutta a guscio

Per qualsiasi allergia o intolleranza, informare il personale prima dell'ordine. Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o abbattuti secondo normativa.

I PANUOZZI

Panuzzo & Parmigiana 15,00 €

Provola di Agerola e la nostra parmigiana di melanzane fatta in casa. (1, 7)

Classico 10,00 €

Fior di latte e pancetta toscana. (1, 7)

Arrabbiato 12,00 €

Fior di latte, pancetta piacentina DOP, olive taggiasche e peperoncino. (1, 7)

Boscaiolo 13,00 €

Fior di latte, prosciutto cotto e funghi. (1, 7)

Salamino 11,00 €

Fior di latte, salamino piccante e Pomodoro San Marzano DOP. (1, 7)

Speck 12,00 €

Fior di latte, mascarpone e Speck dell'Alto Adige IGP. (1, 7)

Porcellino 12,50 €

Provola di Agerola e la nostra porchetta artigianale. (1, 7)

Gustoso 13,00 €

Fior di latte, pancetta piacentina DOP, funghi champignon freschi, Pomodoro San Marzano DOP e peperoncino. (1, 7)

Americano 12,50 €

Fior di latte, wurstel artigianale, patatine rustiche fritte e maionese. (1, 7)

Salsiccia & Friarielli (stagionale) 13,50 €

Fior di latte, salsiccia e friarielli preparati da noi secondo tradizione. (1, 7)

Misto 14,00 €

Fior di latte, pancetta piacentina DOP, funghi champignon freschi, Pomodoro San Marzano DOP e salsiccia. (1, 7)

Ortolano 13,00 €

Fior di latte, peperoni, zucchine e melanzane grigliate. (1, 7)

Azz! 13,50 €

Provola affumicata, melanzane grigliate, Speck dell'Alto Adige IGP, pomodori a fette e olio extravergine d'oliva. (1, 7)

Crudo & Burrata 16,00 €

Fior di latte, Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, burrata di bufala e olio EVO. (1, 7)

Caprese 15,50 €

Mozzarella di Bufala Campana DOP, Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, pomodorini ciliegini, olio extravergine d'oliva e basilico. (1, 7)

Max 14,00 €

Provola affumicata, 'nduja di Spilinga, melanzane a funghetto e Pomodoro San Marzano DOP. (1, 7)

Principesco 16,00 €

Mozzarella di Bufala Campana DOP, bresaola punta d'anca, rucola, Grana Padano DOP 24 mesi e olio extravergine d'oliva. (1, 7)

Supermania 17,00 €

Provola affumicata, la nostra porchetta artigianale, salsiccia, wurstel artigianali, patate rustiche fritte, maionese e ketchup. (1, 7)