


MENÙ

duje 



gli antipasti

MOZZARELLA IN CARROZZA € 3

Fior di Latte o Provola Affumicata **Il Casolare** e Filetti di Acciuga **Delfino Cetara** avvolte da una dorata e croccante "Carrozza" di Pan Carrè ^[1-4-7]

ARANCINO DI RISO 3

Con ripieno al Ragù di Manzo, Pomodoro San Marzano di **Casa Marrazzo**, Piselli, Parmigiano Reggiano, Fior di Latte **Il Casolare** ^[1-7]

CROCCHÈ DI PATATE* 3

Crocchetta di Patate arricchita con Parmigiano Reggiano, con un cuore filante di Fior di Latte **Il Casolare** ^[1-7]

FIAMMIFERI DI POLENTA 4

Serviti con il nostro Gazpacho ^[1]

FRITTO MISTO 10

(consigliato per due persone)

Mozzarella in Carrozza, Arancini di Riso, Crocchè di Patate e Fiammiferi di Polenta serviti con il nostro Gazpacho ^[1-4-7]

INSALATA GUSTOSA 🍏 7

Chiedi ai camerieri gli ingredienti!
(su richiesta **SENZA GLUTINE**)

menù BAMBINI

PIZZA MARGHERITA ^[1-7]
5 €

PIZZA PATATE SABBIOSE
E SALSICCIA ^[1-7]
6 €

CALZONE PROSCIUTTO COTTO
E MOZZARELLA ^[1-7]
6 €

LEGENDA SIMBOLI

- 🌿 Gluten Free 🥛 Senza Lattosio
🍏 Vegano 🍄 Spolverata Di Parmigiano Reggiano

questa non è una pizza
QUESTA È LA PIZZA

MARGHERITA   	€ 8,5
Pomodoro San Marzano Casa Marrazzo , Fior di Latte Il Casolare , Basilico, Olio Evo ^[1-7]	
MARGHERITA GIALLA 	11
Pomodorino Giallo a Pacchiette, Provola Affumicata Il Casolare , Ricotta Salata di Pecora, Basilico, Olio Evo ^[1-7]	
MARINARA 	8
Pomodoro San Marzano Casa Marrazzo , Aglio, Origano, Olio Evo ^[1]	
REGINA DEL VESUVIO  	11
Pomodorino del Piennolo del Vesuvio Dop, Mozzarella di Bufala Il Casolare , Basilico, Olio Evo ^[1-7]	
NAPOLI   	11
Pomodoro San Marzano Casa Marrazzo , Fior di Latte Il Casolare , Basilico, Capperi, Filetti di Acciughe di Cetara Delfino , Olio Evo ^[1-4-7]	
PARMIGIANA 	14
Pomodoro San Marzano Casa Marrazzo , Fior di Latte Il Casolare , Melanzane Fritte, Parmigiano Reggiano, Basilico ^[1-7]	
LA QUATTRO POMODORI 	15
Pomodoro San Marzano, Filetti di Pomodori Verdi BIO, Filetti di Pomodori Rossi BIO, e Pomodorino Ciliegino Secco di Casa Marrazzo , Burrata Pugliese, Basilico, Olio Evo ^[1-7]	
FUNGHI E SALSICCIA  	11
Fior di Latte Il Casolare , Funghi Champignon Freschi, Salsiccia, Olio Evo e una Spolverata di Prezzemolo Fresco ^[1-7]	
CAPRICCIOSA DOC 	13
Pomodoro San Marzano Casa Marrazzo , Fior di Latte Il Casolare , Funghi Champignon Freschi, Prosciutto Cotto Dok Dall'Ava , Olive Taggiasche, Olio Evo, Basilico ^[1-7]	
BURRATA E 'NDUJA 	12
Burrata Pugliese, 'Nduja, Pomodorino del Piennolo del Vesuvio Dop, Olio Evo, Basilico ^[1-7]	
LA COSACCA 	11
Pomodoro San Marzano Casa Marrazzo , Pomodorino del Piennolo del Vesuvio Dop, Pecorino Grattugiato, Parmigiano Reggiano Grattugiato, Basilico ^[1-7]	

questa non è una pizza
QUESTA È LA PIZZA

MASTUNICOLA 🍄	€ 11
Strutto, Pecorino di Grotta, Pancetta, Basilico, Olio Evo ^[1-7]	
FIORI DI ZUCCA 🌾	€ 13
Fior di Latte Il Casolare , Spianata Calabra, Fonduta di Gorgonzola, Basilico, Olio Evo ^[1-7]	
PESTO AL LIMONE 🌿	€ 15
Fior di Latte e Ricotta di Bufala Il Casolare , Pesto di Limone e Prezzemolo, Filetti di Acciughe di Cetara Delfino , Bottarga di Muggine, Olio Evo ^[1-4-7]	
PUTTANESCA	€ 13
Pomodoro San Marzano Casa Marrasso , Pomodorino Giallo a Pacchetelle, Provola Affumicata, Capperi, Filetti di Acciughe di Cetara Delfino , Capperi, Olive Taggiasche ^[1-4-7]	
LA SCAROLA DI MICHELE LEO 🌿 🍄	€ 12
Fior di Latte Il Casolare , Insalata Scarola Riccia, Filetti di Acchiughe di Cetara Delfino , Capperi, Olive Taggiasche, Olio Evo (<i>tutto in cottura</i>) ^[1-4-7]	
BURRATA E CRUDO DI PARMA DOP 🌿	€ 15
Burrata Pugliese, Pomodorino del Piennolo del Vesuvio Dop, Prosciutto Crudo di Parma Dop, Olio Evo, Basilico ^[1-7]	
CALZONE 🍄	€ 11
Ricotta di Bufala e Fior di Latte Il Casolare , Salame, Pomodoro San Marzano Casa Marrasso , Pepe ^[1-7]	

la pizza
FRITTA

MONTANARA	€ 8,5
Pomodoro San Marzano Casa Marrasso , Ricotta di Pecora Salata Stagionata, Basilico ^[1-7]	
PIZZA FRITTA AL LAMPREDOTTO	€ 9,5
Lampredotto di Luca Cai Servito con la Nostra Salsa Verde ^[1-9]	

(*) Piatti preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. Ci teniamo a informare i nostri Clienti che tutti i nostri prodotti somministrati sono freschi all'origine. Gli ingredienti contrassegnati vengono congelati o surgelati per la loro conservazione dopo essere stati lavorati.

impasto
SENZA GLUTINE

SU PRENOTAZIONE

3 €

mozzarella
NO LATTOSIO

SU PRENOTAZIONE

1,5 €

aggiunta
INGREDIENTE

ALLE PIZZE DESCRITTE

2 €

aggiunta
ACCIUGHE

DELFINO

4 €

Il pane è fatto da
MICHELE
con farine italiane
SENZA ADDITIVI
e cotto nel nostro
FORNO A LEGNA

duje

Largo Pietro Annigoni, 9/C
50122 - Firenze
+39 055 245829 - info@duje.it

f @ @dujepizzeria

www.duje.it

TABELLA ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Elenco degli ingredienti allergeni utilizzati in questo esercizio e presente nell'allegato II del Reg. UE n.1169/2001 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze".

1. GLUTINE	Cereali contenenti glutine (cioè GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT o i loro CEPPI IBRIDATI) e prodotti derivati, tranne: a) Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; b) Maltodestrine a base di grano; c) Sciroppi di glucosio a base di orzo; d) Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. CROSTACEI	Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. UOVA	Uova e prodotti a base di uova (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari).
4. PESCE	Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. ARACHIDI	Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. SOIA	Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato; b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli da olio vegetale a base di soia.
7. LATTE	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) latticolo (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).
8. FRUTTA A GUSCIO	Frutta a guscio vale a dire: MANDORLE (<i>Amigdalus communis</i> L.), NOCCIOLE (<i>Corylus avellana</i>), NOCI (<i>Juglans regia</i>), NOCI DI ACAGIÙ (<i>Anacardium occidentale</i>), NOCI DI PECAN [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch], NOCI DEL BRASILE (<i>Bertholletia excelsa</i>), PISTACCHI (<i>Pistacia vera</i>), NOCI MACADAMIA o NOCI DEL QUEENSLAND (<i>Macadamia ternifoliae</i>) i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. SEDANO	Sedano e prodotti a base di sedano.
10. SENAPE	Senape e prodotti a base di senape.
11. SESAMO	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. SOLFITI	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13. LUPINI	Lupini e prodotti a base di lupini.
14. MOLLUSCHI	Molluschi e prodotti a base di molluschi.

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI.