



CARPE DIEM

“Diversamente Pizza”



2019 - 2020- 2021



2018 - 2019 - 2020- 2021





La carta degli oli

I MONOCULTIVAR 100% ABRUZZESI COMUNE DI PIANELLA

UOMO DI FERRO

monocultivar di dritta

ALCHIMIA

monocultivar leccio del corno

RINASCIMENTO

monocultivar di dritta cru da sole piante d'olivo secolari 550 anni

INTOSSO

monocultivar di intosso

IBLEND

mix di dritta , leccino, xv

Alcuni dei nostri produttori



CUOR DI LATTE

latticini selezionati da cuor di latte
info@cuordilatte.it

MARINA PALUSCI

olii evo, e vini naturali



SALUMIFICIO BONTÀ DI FIORE

ventricina vastese presidio slowfood e salumi artigianali

AGRITURISMO LE CAMPESTRE

conciato romano



SALUMIFICIO SANTORO MARTINA FRANCA

capocollo presidio slowfood

MACELLERIA PEPPONE

AZIENDA AGRICOLA TERRAVIVA DI GIANNINA MANFELLOTTO

pomodoro del piennolo del Vesuvio dop a pacchetelle

CASEIFICIO SAN MARTINO F.LLI CERCHIELLO GRAZZIANISE (CE)

mozzarella 100% di bufala , ricotta e provola 100% di bufala



FATTORIA LATTERIA SORRENTINA SANT'ANASTASIA

fiordilatte e provola

ALTA NORCINERIA TOSCANA (PISA)

angus affumicato

TABERNA IMPERIALE

grana di pecora 30 mesi



Menu

ANTIPASTI FRITTI

FRITTATINA DI BUCATINI CLASSICA	2,5 €
PALLA DI RISO AL RAGÙ	2 €
CROCCHÈ DI PATATE RIPIENO DI PROVOLA E PEPE	2 €
TRIS DI MONTANARINE	6 €
CHIPS DI PATATE TAGLiate AL CUCCHIAIO	3,5 €

I TAGLIERI PER DUE PERSONE

AFFETTO SALUMI E AFFETTATI diverse specialità a km0 totalmente artigianali da tagli pregiati di maiale abruzzese, tra cui la ventricina vastese presidio slowfood, senza lattosio, glutine e alcun tipo di conservante	12 €
1/4 KG MOZZARELLA DI BUFALA E PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA	12 €



PIZZE AL FORNO 31/33CM

IMPASTI

CLASSICO

miscela di farine di grano tenero tipo "0",
tipo "1" e semola di grano duro , e 3% di farina di segale

CORNICIONI RIPIENI

RICOTTA	2 €
TARTUFO	2,5 €
CHORIZO	3 €
GORGONZOLA	2,5 €

TRADIZIONALI E STORICHE

MARGHERITA

pomodoro, mozzarella fiordilatte, parmigiano reggiano , basilico e olio evo iblend 5,5 €

MARINARA

pomodoro, aglio rosso di Sulmona ,origano, basilico e olio evo iblend 4,5 €

MARGHERITA DOP

pomodoro, mozzarella di bufala, parmigiano, basilico e olio evo iblend 7,5 €

CAPRICCIOSA

pomodoro, mozzarella fiordilatte, funghi freschi, salame Napoli, prosciutto cotto, carciofini cotti a vapore, olive taggiasche, basilico e olio evo iblend 8,5 €

CARRETTIERA

base bianca, , friarielli , salsiccia a punta di coltello , mozzarella fiordilatte, provola olio evo iblend 8,5 €

LA 5 FORMAGGI

base bianca, mozzarella fiordilatte, brie francese, fonduta di pecorino, parmigiano, emmental, gorgonzola, basilico e olio evo iblend 9 €

QUATTRO STAGIONI

base margherita, un gusto per ogni spicchio, prosciutto cotto, salame, funghi, carciofini cotti a vapore, basilico e olio evo iblend Palusci 8 €

DIAVOLA

cornicione ripieno di finissima ricotta di bufala , al centro base margherita con ventricina abruzzese piccante, basilico e olio evo iblend 8,5 €

TOPOLINO

bianca, würstel, patatine fritte e mozzarella 8 €

VENTRICINA FRIGGITELLI E BURRATA

base bianca, mozzarella fiordilatte , peperoni friggiteili verdi, burrata, ventricina di Fiore, polvere di peperone dolce di Altino e olio evo iblend 10 €

CRUDO BURRATA E TARALLO

bianca, fiordilatte, prosciutto crudo di Parma, burrata e tarallo sbriciolato 11 €

RICORDI DI NERANO

base bianca, crema di zucchine, mozzarella di bufala, fiordilatte, fiori di zucca, scaglie di grana di pecora
chips di zucchine, basilico e olio evo iblend 11 €

STELLA

pizza a forma di stella con ripieni diversi per ognuna delle 5 punte, al centro bufala, pomodorini; dopo
cottura: rucola, prosciutto crudo, scaglie di parmigiano di pecora , bocconcino di bufala, basilico e olio
evo iblend 12 €

BRONTADELLA 2.0

base bianca, mozzarella di bufala, dopo cottura: petali di mortadella igp, mousse ricotta bufalina,
pistacchi siciliani tostati, pesto di pistacchio, scaglie di grana e olio evo rinascimento 12 €

TIROLESE 2.0

base bianca, provola di agerola e vellutata di ricotta di bufala al tartufo ; dopo cottura: rucola selvatica,
speck riserva Alto Adige, mousse di ricotta di bufala e noci tostate , olio evo iblend 10 €

PRIMAVERA

base bianca, mozzarella fiordilatte; dopo cottura: rucola, crudo di Parma, scaglie di parmigiano di
pecora 30 mesi, basilico e olio evo iblend 10 €

I RIPIENI FRITTI O AL FORNO

RIPIENO DOP

ricotta di bufala, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, salame, pomodoro e pepe 9 €

VENTRIPIENO

ricotta di bufala, mozzarella fiordilatte, ventricina di Fiore e polvere di peperone dolce di Altino 10 €

QUELLE CON I CORNICIONI RIPIENI

BOSCAIOLA

bianca, cornicione ricotta e tartufo; al centro funghi porcini e champignon, salsiccia a punta di coltello,
fiordilatte e provola, dopo cottura: rucola, basilico e olio evo iblend 10 €

BELLA SPAGNOLA

bianca, mozzarella, cornicione ricotta di bufala e chorizo iberico de bellota; dopo cottura: prosciutto
pata negra razza iberica, bocconcino di bufala, basilico e olio evo iblend 13 €

CONCIATA REALE DI ATESSA 2.0

bianca, mozzarella fiordilatte, cornicione di ricotta di bufala, lardo croccante di maiale nero abruzzese;
dopo cottura: spezie, conciato romano, fichi reali di atessa fermentati, basilico e olio evo iblend 12 €

ARISTOCRATICA

bianca, mozzarella fiordilatte e provola, cornicione di ricotta, champignon freschi,
prosciutto cotto artigianale, basilico e olio evo iblend 10 €

DIVERSAMENTE MARGHERITE

MARGALICE

pomodorini del Piennolo del Vesuvio dop, mozzarella di bufala, fior di latte 10 €

REGINA MARGHERITA

base margherita dop di bufala, cornicione ripieno di ricotta di bufala, basilico e olio evo iblend 9 €

MARGOT

base margherita, mozzarella fiordilatte, bufala, cornicione ripieno con ricotta di bufala e pepe, al centro guanciales croccante di maiale nero peligno, basilico e olio evo iblend 11 €

MARGHERITA VESUVIANA

base bianca, mozzarella di bufala, fiordilatte, pomodorini rossi del piennolo del Vesuvio dop; dopo cottura: scaglie di parmigiano di pecora 30 mesi, basilico e olio evo iblend 9 €

COLLEZIONE 2021

SELVAGGIA

base bianca, mozzarella di bufala, salmone selvaggio, mousse di bufala, rucola, cipolle in agrodolce e mandorle 12 €

CRUDO DI ANGUS

base bianca, provola affumicata; dopo cottura: prosciutto di Angus affumicato, rucola, mousse di bufala, pinoli, basilico e olio evo "uomo di ferro" Palusci 12 €

AMATRICIANA PIÙ MOUSS DI BUFALA

sugo al pecorino romano dop, mozzarella di bufala, guanciales croccante, pepe, mousse di ricotta di bufala, basilico e olio evo iblend 10 €

GRICIA

base bianca, crema di pecorino, mozzarella fiordilatte, guanciales croccante e pepe; dopo cottura: pecorino romano, pepe, basilico e olio evo iblend 10 €

CROCCHÈ XTREME

base bianca, prosciutto cotto, mais, crocchè e cheddar 10 €

TENTAZIONE DI POLPO

base bianca, friarielli leggermente piccanti, dopo cottura stracciatella pugliese, tentacolo di polipo cotto prima sottovuoto a bassa temperatura poi alla griglia, basilico e olio evo iblend 14 €

PORCHETTA EXTREME

bianca, al centro porchetta Venditti campione d'Italia, patate al forno e mozzarella di bufala; dopo cottura: bocconcini di bufala, basilico e olio evo iblend 12 €

MARECHIARO

base bianca, provola, tonno fresco, cipolle e scaglie di grana di pecora

10 €

MELANZANE ALLA NORMA

base rossa, pomodoro, melanzane fritte tagliate a cubetto poi saltate con pomodorini freschi e basilico;
dopo cottura: ricotta di bufala, grana di pecora, basilico e olio evo iblend

10 €

L'ORTO A COLORI

base bianca, verdure miste spadellate: zucchine, melanzane, peperoni, patate, cipolline
e pomodorini e basilico

10 €

Le Carni

BABY BURGER 100 GR

6 €

MAXI BURGER DI CHIANINA 200 GR

9 €

Dolci

PANNA COTTA	4 €
TIRAMISÙ	3,5 €
CHEESE-CAKE	4 €
BABBÀ FARCITO	4,5 €
* FARCITURA AL PISTACCHIO DI BRONTE + 1,5 €	

Bevande

ACQUA PANNA NATURALE	75 cl	2 €
ACQUA S.PELLEGRINO FRIZZANTE	75 cl	2 €
COCA COLA\COCA COLA ZERO	33 cl	3 €
FANTA	33 cl	3 €
SPRITE	33 cl	3 €
CAFFÈ		1 €
CAFFÈ DECA		1,5 €
GINSENG		1,5 €
ORZO		1,5 €

AMARI

AMARO DEL CAPO	2,5 €
AVERNA	2,5 €
BRANCAMENTA	2,5 €
FERNET BRANCA	2,5 €
JEGERMAISTER	2,5 €
MONTENEGRO	2,5 €
RATAFIA	2,5 €
LIMONCELLO	2,5 €
LIQUIRIUZIA	2,5 €
GENZIANA	2,5 €

BIRRE ALLA SPINA

WEIHENSTEPHAN WEISS	0,30 l	3,5 €
	0,50 l	5 €
CORBURGER LAGER HELL	0,20 l	2,5 €
	0,40 l	4 €

BIRRE IN BOTTIGLIA

ICHNUSA NON FILTRATA	33 cl	3 €
MESSINA CRISTALLI DI SALE	33 cl	3,5 €
MORETTI FILTRATA A FREDDO	33 cl	3 €
BALADIN L'IPPA	33 cl	5 €

LE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA TEDESCHE

BIONDA MONCHSHOF LANDBIER	50 cl	5 €
KAPUNIZER WEIZEN	30 cl	5 €
ROSSA BOCKBIER	30 cl	5 €



La cantina

CANTINA MARRAMIERO

PECORINO 60 PASSI	16 €
DAMA TREBBIANO	12 €
DAMA ROSATO	12 €
DAMA MONTEPULCIANO	12 €
INCANTO MONTEPULCIANO	16 €
INFERI MONTEPULCIANO	22 €

CANTINA ALTAVILLA AL CALICE

PECORINO	3,5 €
ROSATO	3,5 €
MONTEPULCIANO	3,5 €

BOLLICINE A TAVOLA

CENTORAME ANNA	18 €
VALENTE BRUT	17 €
CALCHERA LA TORDERA	15 €
SAOMI LA TORDERA	15 €
SAOMI LA TORDERA MAGNUM 1,5 L	23 €



CARPE DIEM

“Diversamente Pizza”

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 delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 e che possono essere utilizzati in questo esercizio:

1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.