

DECIMO
Sc  lo®
VITTORIO VESPIGNANI



 MENÙ 

ASPETTANDO LE PIZZE

CROCCHÈ

2.5

Prosciutto cotto di Parma, patata fresca, salame dolce, provola affumicata in paglia Grana Padano DOP 24 mesi, prezzemolo e pepe fresco macinato

*(3,8,12,13)**

PATATINA CLASSICA

5

Patatina fritta

PROVOLA IMPANATA CLASSICA 2 pezzi

6.5

Provola impanata e fritta

Dopo cottura: pomodoro arrosto e Grana Padano DOP 24 mesi

*(3,8,13)**

PROVOLA IMPANATA CARRETTIERA 2 pezzi

7

Provola impanata e fritta

Dopo cottura: friarielli, peperoncino, salsiccia a punta di coltello

*(3,8,13)**

PROVOLA IMPANATA ALIFANA 2 pezzi

7

Provola impanata e fritta

Dopo cottura: cipolle di Alife stufate con lacerto primo taglio e scaglie di parmigiano vacche rosse 30 mesi

*(3,8,12,13)**

ASPETTANDO LE PIZZE

ARANPORCINO

3

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 fresco macinato.

*(3,8,12,13)**

FRITTATINA CLASSICA DI BUCATINI

3

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

*(3,8,12,13)**

FRITTATINA SALSICCIA E FRIARIELLI

3.5

Besciamella artigianale, salsiccia a punta di coltello, friarielli, provola affumicata in paglia, Grana Padano DOP 24 mesi e pepe fresco macinato.

*(3,8,12,13)**



LE DUE COTTURE

Impasto fritto e al forno

AFFUMICATA 14

Focaccia fritta e al forno

Dopo cottura: pomodoro arrosto cotto con latte di bufala, provola in paglia affumicata, zest di limone ,pepe fresco macinato, basilico e olio evo Fontana Lupo "Decimo Scalo"

*(3,8)**

CARRETTIERA EXTRA 16

Focaccia fritta e al forno

Dopo Cottura: friarielli, salsiccia a punta di coltello, caciocavallo giovane e nduja di Spilinga.

*(3,8)**



DECIMO
10.

LE CLASSICHE

MARGHERITA

7

*Pomodoro San Marzano DOP,
fior di latte, basilico e olio Evo
Fontana Lupo "Decimo Scalo"*
(3,8)*

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"*
(5,8,12)*

BUFALA

9

*Pomodoro San Marzano DOP,
mozzarella di latte di bufala,
Grana Padano DOP 24 mesi, basilico e
olio Evo Fontana Lupo "Decimo Scalo"*
(3,8)*

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"*
(3,8)*

CARABINIERA

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"*
(3,8,12)*

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 e basilico
(3,8,12)*

DOC RIVISITATA

11

Ombra di pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di latte di bufala, spicchi di pomodoro semidried, Grana Padano 24 mesi e basilico
(3,8)*

I RIPIENI

NAPOLETANO "AL FORNO" O "FRITTO"

12

Provola di bufala affumicata, ricotta di latte di bufala, salame Napoli, pepe fresco macinato, basilico e olio Evo
(3,8,12)*

RIPIENO DI UNA SERA

13.5

Crema di noci, prosciutto cotto di Parma, provola affumicata in paglia, gorgonzola dolce DOP e basilico
(3,5,8,12)*



LE SPECIALI

AUTUNNO

14

*Crema di zucca, fior di latte,
porcini, gorgonzola dolce*

Dopo cottura: Ricotta salata

(3,8,12)*

FRENESIA

15

Crema di noci e provola affumicata in paglia.

Dopo Cottura: roast beef di black angus affumicato,
gorgonzola dolce DOP e noci di Sorrento.

(3,8,12)*

4 SFUMATURE DI FORMAGGIO 14

Provola affumicata in paglia, gorgonzola dolce

Dopo cottura: emmental e cacio ricotta del cilento

(3,8,12)*

MARINARA DIVERSA

12

*Pomodoro arrosto, origano selvatico di Salina,
Olio Evo Fontana Lupo "Decimo Scalo".*

Dopo cottura: Pesto di aglio Orsino.

(8,12)*

SALSICCIA E PATATE A MODO MIO

13

*Provola affumicata in paglia, salsiccia paesana,
patata lessata in cottura, finocchietto, origano selvatico,
Grana Padano 24 mesi, capperi disidratati di Salina,
olio Evo Fontana Lupo "Decimo Scalo".*

Dopo cottura: prezzemolo essiccato.

(3,8)*

LE SPECIALI

CLAUDIO

15

Carciofi in casseruola, fior di latte, patate lesse e capperi disidratati.

Dopo cottura: prezzemolo, aglio Orsino e olive ammaccate del Cilento

(3,8)*

NAPOLETANA MODERNA

13.5

*Fior di latte, pomodoro semi dried, oliva taggiasca. **Dopo cottura:** origano selvatico, capperi disidratati, pesto d'aglio Orsino, alici di Cetara, zest di limone e prezzemolo disidratato.*

(3,5,8)*

DON VITTORIO

12.5

Nduja di Spilinga, crema di friarielli, mozzarella di latte di bufala, Grana Padano DOP 24 mesi e patate al forno.

(3,8)*

ARROGANTE

14

Ombra di fiordilatte, patate al forno e porchetta Ariccia Cioli;

Dopo cottura: caciocavallo giovane e miele di castagno

(3,8,12)*

TELESINA

14

Provola affumicata in paglia, salsiccia paesana, panna, funghi porcini, Grana Padano 24 mesi, olio Evo Fontana Lupo "Decimo Scalo"

(3,8)*



TYRIS

MÄRZEN

ALC. 5.5% 33CL



FABBRICAZIONE ABBEY

SC
VIT

DECIMO

LE SPECIALI

ALIFANA

15

*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*

*(3,8)**

LA CULATELLO

15

Base fior di latte

Dopo cottura: *Culatello del Matese, rucola, scaglie di Grana Padano DOP 30 mesi, datterino fresco, basilico e Olio EVO fontana Lupo "Decimo scalo"*

*(3,8,2)**

LA TRE POMO

13

Pomodorino giallo campano a pacchetelle, pomodorino di Corbara a filetti, pomodo semi dried, a vapore, fior di latte, basilico e olio Evo Fontana Lupo "Decimo Scalo"

Dopo Cottura: *Conciato Romano*

*(3,8)**

CARRETTIERA

12

Friarielli, peperoncino, provola affumicata in paglia e salsiccia a punta di coltello, olio Evo Fontana Lupo "Decimo Scalo"

*(3,8)**

❖ 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.



DELIZIA DELLA COSTIERA

6

Morbido pan di Spagna, crema pasticcera al limone, ricoperta con una soffice montata.

❖ I DOLCI ❖



BABBÀ CLASSICO 6 NAPOLETANO

*Morbido baba' con
bagna al rum Giamaica*



PASTIERA IN 6 VASOCOTTURA

*Pasta frolla che racchiude morbida
crema di ricotta e grano, aromatizzata
con arancia candita , fiori d'arancio e
acqua di millefiori , il tutto
al profumo di cannella*



NUVOLA 6 DI STELLE

*Zuccherino in vetro con biscotto
pan di stelle, mousse alla vaniglia
e biscotto al cacao su crema di
cioccolato alle nocciole*

❖ I DOLCI ❖



ORO DI DUBAI

6

Mousse al pistacchio con cuore di pasta kataifi e pistacchio adagiata su un biscotto croccante con esplosione di crema kataifi

TABELLA ALLERGENI



1_arachidi



2_frutta in guscio



3_latte



4_Molluscshi



5_pesce



6_Sesamo



7_Crostacei



8_glutine



9_Lupini



10_senape



11_sedano



12_Solfiti



14_Soia



13_uova

DECIMO
Sc  lo
VITTORIO VESPIGNANI



upgradeagency