



DECIMO
Sc^olo[®]
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)**

CROCCHÈ MALANDRINO

3

Patata fresca con estratto di basilico, Grana Padano DOP 24 mesi, avvolta da pancetta croccante e pepe nero

*(3,8,12)**

PATATINA CLASSICA

5

Patatina fritta

PATATE SCOSTUMATE

8.5

Patate fritte con buccia, pancetta croccante, salsa semi piccante (Andalusa), cacioricotta del Cilento.

ARANZUCCHINO

3

Riso carnaroli, speck artigianale di maiale pesante, zucchine nostrane, provola affumicata in paglia, Grana Padano DOP 24 mesi e pepe fresco macinato.

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

ASPETTANDO LE PIZZE

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)**

CULATELLO DEL MATESE E MOZZARELLA DI BUFALA

15

(al piatto)

MONTANARINE FRITTE **2 pezzi** "CA PUMMAROLA NCOPP"

5.5

*Pomodoro arrosto San Marzano DOP
cotto con latte di bufala,
Grana Padano DOP 24 Mesi e basilico*

*(3,8)**

MONTANARINE FRITTE **2 pezzi** "PARMIGIANA STRACCIATA"

6.5

*Ragù di parmigiana, Grana Padano DOP 24 mesi,
stracciata di mozzarella di latte di bufala,
basilico e olio evo Fontana Lupo "Decimo Scalo"*

*(3,8)**

MONTANARINE FRITTE **2 pezzi** "INNOMINATA"

6.5

*Mortadella "Favola" gran riserva,
stracciata di mozzarella di latte di bufala,
zest di limone.*

*(3,8)**



LE DUE COTTURE

Impasto fritto e al forno

AFFUMICATA

15

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)*

L'IMMORTAZZA

16

Focaccia fritta e al forno

Dopo cottura: mortadella artigianale Gran Riserva "Favola", mozzarella di latte di bufala, fettine di limone fresco, pepe fresco macinato e olio evo Fontana Lupo "Decimo Scalo"

(3,8,12)*



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

15

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"

13.5

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

RIPIENO RICCIO

15

Scarola riccia cruda, olive di Gaeta, capperi di Salina, alici di Cetara, fior di latte, pacchetelle gialle del Piennolo e olio evo Fontana Lupo "Decimo Scalo"
(3,8,12)*

RIPIENO CASERTANO

13.5

Mozzarella di latte di Bufala, Prosciutto Cotto, funghi porcini. Chiuso con pomodoro, Grana Padano DOP 24 mesi e basilico
(3,8,12)*



LE SPECIALI

LUNA CAPRESE

15

Base crema di pomodorino giallo

Dopo cottura: pomodoro arrosto, mozzarella di latte di bufala, gocce di crema di pomodorini secchi, origano, basilico e olio Evo Fontana Lupo "Decimo Scalo"

(3,8,12)*

DECIMO SCALO

14

Fior di latte, pesto di basilico, pomodoro datterino fresco,

Dopo cottura: Stracciata di bufala e mandorle tostate

(3,8,12)*

NAIROBI

15

Fior di latte, crema di pomodorino giallo

Dopo cottura: Filetto di tonno pinna gialla, pomodori secchi e petali di caciotta del Cilento.

(3,5,8,12)*

MARINARA ALIENA

13.5

Pomodoro San Marzano DOP, salame Napoli, origano di Salina selvatico. aglio rosso di Nubia, gorgonzola dolce e Grana Padano 24 mesi, basilico e olio Evo Fontana Lupo "Decimo Scalo"

(3,8,12)*

DONNA MARIA

13.5

Fior di latte, patate al forno, pancetta croccante e basilico.

Dopo cottura: stracciata di bufala e tarallo sbriciolato mandorla e pepe.

(3,8,12)*

LE SPECIALI

CORBARINO

11

Pomodorini di Corbara, mozzarella di latte di bufala, salsiccia paesana, basilico e olio evo Fontana Lupo "Decimo Scalo"

Dopo cottura: *caciocavallo giovane*

*(3,8,12)**

SPAGNOLITA

13.5

*Base fior di latte, **Dopo cottura:***

salame spagnolo, oliva ammaccata del Cilento, caciotta di pecora al vinaccio.

*(3,8)**

4 SFUMATURE DI FORMAGGIO 14

Provola affumicata in paglia

Dopo cottura: *Emmental, gorgonzola dolce al cucchiaino e cialde di Parmigiano.*

*(3,8,12)**

TI FACCIO A PACCHETELLE 12

Pacchetelle rosse del piennolo, melanzana a funghetto,

*mozzarella di latte di bufala. **Dopo cottura:** caciotta di pecora al vinaccio, pesto di basilico e olio evo Fontana Lupo "Decimo Scalo"*

ORTOLANA

13

*Verdure di stagione in padella, olive di Gaeta, capperi di salina, provola affumicata in paglia e Grana Padano DOP 24 mesi. **Dopo Cottura:** pane fritto sbriciolato e prezzemolo fresco.*

*(3,8)**

LE SPECIALI

TI CONSIGLIO LA CONSIGLIO 13

*Pomodoro San Marzano DOP, ricotta di bufala,
Dopo Cottura: mozzarella di latte di bufala,
olio Fontana Lupo Decimo Scalo e zest di limone
(3,8,12)**

NAPOLETANA MODERNA 13.5

*Fior di latte, pomodoro semi dried,
oliva taggiasca. **Dopo cottura:** origano selvatico,
cappero disidratato, pesto d'aglio Orsino,
alici di Cetara, zest di limone e prezzemolo disidratato.
(3,5,8)**

CLAUDIO 14

*Base fior di latte, rucola, carpaccio di bresaola
stracchino vegetale BIO,
Olio EVO fontana Lupo "Decimo scalo"
(3,5,8)**

GIORGIA 15

*Base fior di latte, carciofi grigliati, chips di zucchine
pomodoro semi dry, olive di Gaeta,
Dopo cottura: filetto di tonno pinna gialla, origano
basilico e olio evo Fontana Lupo "Decimo Scalo"
(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)**

◆ LE SPECIALI ◆

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)**

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)**

PARMIGIANA STRACCIATA

13.5

Ragù di parmigiana, Grana Padano DOP 24 mesi,

Dopo Cottura: *stracciata di mozzarella di latte di bufala, basilico e olio evo Fontana Lupo "Decimo Scalo"*

*(3,8)**

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



❖ 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*



CHEESECAKE 6
FRUTTI DI BOSCO

*Streusel alle mandorle, crema
al formaggio e gelée ai frutti
rossi, decorata con frutti di
bosco freschi.*



SOUFFLÈ AL 6
CIOCCOLATO

*Soufflé al cioccolato fondente
con un cuore fluido e cremoso*

❖ 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



CAPRESE CROCCANTE

6

Croccante wafer e cioccolato bianco; il tutto esaltato da una chantilly alla vaniglia con vezzo in foglia d'oro.

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