

DECIMO
Scalo®

The MENU

OGNI PIZZA NASCE DA
UN'IDEA, MA PRENDE
VITA SOLO QUANDO
ARRIVA A TAVOLA.



VITTORIO VESPIGNANI

DECIMO
Scalo
VITTORIO VESPIGNANI

PERCORSO DEGUSTAZIONE

**DISPONIBILE A PRANZO
MERCOLEDÌ - GIOVEDÌ - VENERDÌ
SU PRENOTAZIONE*

8 PORTATE

**MENÙ VARIABILE IN BASE ALLA
STAGIONALITÀ DEI PRODOTTI**

€50 A PERSONA

** BEVANDE ESCLUSE*

PER IL SERVIZIO CON PIZZE SERVITE IN DEGUSTAZIONE

*DAL MARTEDÌ AL VENERDÌ,
È PREVISTO UN
SUPPLEMENETO DI €5 A PERSONA.*

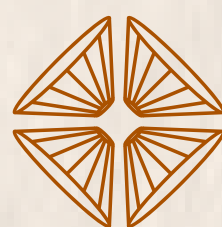
PIZZA SENZA LATTOSIO

**DISPONIBILE
VENERDÌ - SABATO - DOMENICA*



ASPETTANDO LE PIZZE

PRIMA DELLA PIZZA,
C'È SEMPRE UN BUON
MOTIVO PER INIZIARE.



CROCCHÈ'

Prosciutto cotto di Parma, patata fresca, salame dolce, provola affumicata in paglia Grana Padano DOP 20 mesi, prezzemolo e pepe fresco macinato

(3,8,12,13)*

2.5

CROCCHÈ' MALANDRINO

Patata fresca con basilico e Grana Padano DOP stagionato 20 mesi, avvolta in pancetta croccante al pepe nero.

(3,8,12)*

3

PATATINA CLASSICA

Patatina frita

5

PATATE SCOSTUMATE

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

8.5

ARANPORCINO

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)*

3.5

FRITTATINA DI BUCATINI

Prosciutto cotto di Parma, besciamella artigianale,
provola affumicata in paglia, Grana Padano
DOP 20 mesi e pepe fresco macinato.

(3,8,12,13)*

3.5

CULATELLO DEL MATESE E MOZZARELLA DI BUFALA

Al piatto

15

MONTANARINE FRITTE

2 PEZZI

”CA PUMMAROLA NCOPP”

Pomodoro arrosto San Marzano DOP
cotto con latte di bufala, Grana Padano DOP 20 Mesi e basilico

(3,8)*

6

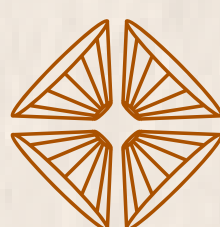
***consulta la tabella degli allergeni
all’ultima pagina del menu**





LE DUE COTTURE

DUE COTTURE, DUE
CONSISTENZE,
UN'ESPERIENZA TUTTA
DA SCOPRIRE.



BURRO E POMODORO

Crema di pomodoro ciliegino

IN USCITA

Burro di Normandia e cialde di pomodoro arrosto

(3,8)*

15

ALIFANA

Cipolle di Alife stufate con lacerto primo taglio

DOPO COTTURA

estratto di carote e mela annurca

(3,8,)

14

***consulta la tabella degli allergeni
all'ultima pagina del menu**





LE CLASSICHE

A VOLTE BASTA UN
PROFUMO, UN MORSO,
UN GESTO PER
SENTIRSI DI NUOVO A
CASA.

MARGHERITA

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, basilico
e olio Evo Fontana Lupo "Decimo Scalo"

(3,8)*

7

NAPOLETANA

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"

*Si prega di fare attenzione alle olive denocciolate a mano

(5,8,12)*

13

BUFALA

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

(3,8)*

10

SCARPARIELLO

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)*

9

CARABINIERA

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"

*Si prega di fare attenzione alle olive denocciolate a mano

(3,8,12)*

12

DOC RIVISITATA

Ombra di pomodoro San Marzano DOP,
mozzarella di latte di bufala, spicchi di pomodoro semidried,
Grana Padano 24 mesi e basilico

(3,8)*

12

CAPRICCIOSA

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)*

15

I RIPIENI

CASERTANO AL FORNO

Mozzarella di latte di Bufala, Prosciutto Cotto,
funghi porcini. Chiuso con pomodoro,
Grana Padano DOP 24 mesi e basilico

*Si prega di fare attenzione alle olive denocciolate a mano

(3,8,12)*

15

DI UNA SERA AL FORNO

Crema di noci, prosciutto cotto di Parma,
provola affumicata in paglia,
gorgonzola dolce DOP e basilico

(3,5,8,12)*

15

SOFFICINO FRITTO

Pomodoro arrosto San Marzano DOP,
provola affumicata in paglia, Grana Padano DOP 24 Mesi,
pepe fresco macinato

13

COMPLETO FRITTO

Pomodoro san Marzano DOP, ricotta di latte di bufala, provola affumicata in paglia,
ciccioli, salame dolce napoletano, prosciutto cotto di Parma,
pepe fresco macinato e olio evo Fontana Lupo "Decimo Scalo

(3,8,12)*

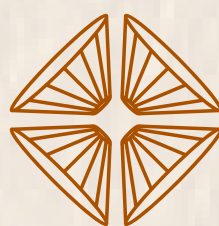
15





LE SPECIALI

CI SONO SAPORI CHE
ARRIVANO AL PALATO E
ALTRI CHE ARRIVANO
UN PO' PIÙ LONTANO.



MARINARA STATICA

Pomodoro San Marzano DOP, Aglio Rosso di Nubia,
Origano di Salina, Olio EVO.

Cottura lenta e statica a 300°C per un morso extra croccante

(3,8)*

12

PIACERE INCONFESSABILE

Fior di latte e würstel

DOPO COTTURA

Patatine fritte crispers e maionese al lime

(3,8)*

12

RAGUTELLA

Ragù di pomodoro San Marzano DOP con macinato di manzo,
fior di latte, basilico, polpettine di manzo fritte.

DOPO COTTURA

Cacioricotta del Cilento

(3,8,12)*

15

VERDE VAL TALEGGIO

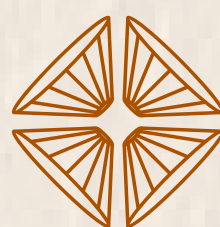
Broccoletti Bruxelles ripassati
mozzarella di latte di bufala, acciughe salate

DOPO COTTURA

taleggio stagionato in grotta e nocciole di giffoni

(3,8,12)*

15



ROMA ZEBRATA

Crema di pomodorino giallo, chiazze di confettura di pomodoro arrosto, mozzarella di latte di bufala e basilico fresco.

DOPO COTTURA

alici di Cetara, spolverata di Pecorino Romano e olio Evo Fontana Lupo "Decimo Scalo"

(3,8,12)*

13.5

FUMA E PAGLIA

Vellutata di zucca mantovana, provola affumicata in paglia, funghi chiodini ripassati

DOPO COTTURA

Gorgonzola e nocciole di Giffoni tostate

(2, 3, 8,12)*

15

MARINARA ALIENA

Pomodoro San Marzano DOP, salame Napoli, origano di Salina selvatico. aglio rosso di Nubia, gorgonzola dolce e Grana Padano 20 mesi, basilico e olio Evo Fontana Lupo "Decimo Scalo"

(3,8,12)*

13.5

FUOCO E LATTE

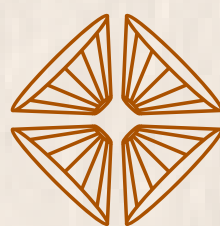
Pomodoro arrosto San Marzano DOP, salsiccia paesana a punta di coltello e Parmigiano Reggiano DOP 20 mesi.

DOPO COTTURA

stracciata artigianale di mozzarella di latte di bufala e olio evo Fontana Lupo "Decimo Scalo"

(3,8,12)*

14



FRENESIA

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)*

15

ARROGANTE

Provola affumicata in paglia,
patate al forno e porchetta Ariccia Cioli.

DOPO COTTURA

Caciocavallo giovane e miele di Castagno

(3,8,12)*

15

NAPOLETANA MODERNA

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.

(3,5,12)*

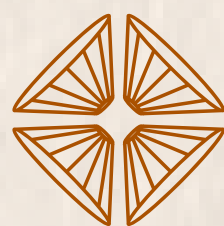
15

CLAUDIO

Base fior di latte, rucola, carpaccio di bresaola
stracchino vegetale BIO,
Olio EVO fontana Lupo "Decimo scalo"

(3,5,12)*

15



LA CULATELLO

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)*

15

LA TRE POMO

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)*

13

4 SFUMATURE DI FORMAGGIO

Provola affumicata in paglia

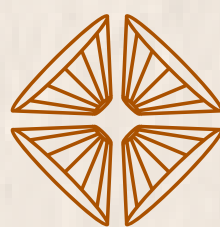
DOPO COTTURA

Caciocavallo, gorgonzola dolce al cucchiaino
e cialde di Parmigiano.

(3,8,12)*

14





TIRAMISU'

Tartelletta al cacao, morbido pan di Spagna, cremoso al cioccolato e caffè, crema al mascarpone e polvere di cacao.

6



NUVOLA

Mousse al cocco con cuore morbido di cioccolato fondente, cocco rape e soffice biscotto al cioccolato.

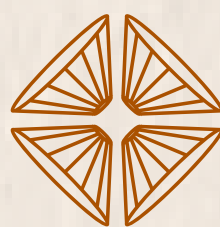
6



DELIZIA DELLA COSTIERA

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

6



BABBA' CLASSICO NAPOLETANO

Morbido baba' con bagna al rum Giamaica

6



CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO

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

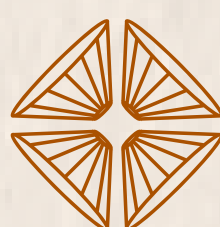
6



SOUFFLE AL CIOCCOLATO

Soufflé al cioccolato fondente con un cuore fluido e cremoso

6



SOUFFLE' AL PISTACCHIO

Soufflé al pistacchio con un cuore fluido e cremoso

6



BACIO

Cremoso al cacao e granella di nocciole,
glassa al cioccolato e granella di nocciole.

6

TABELLA ALLERGENI



1. ARACHIDI

2. FRUTTA SECCA

3. LATTE

4. MOLLUSCHI

5. PESCE

6. SESAMO

7. CROSTACEI

8. GLUTINE

9. LUPINI

10. SENAPE

11. SEDANO

12. SOLFITI

13. SOIA

14. UOVA

DECIMO
Scalo[®]
VITTORIO VESPIGNANI

POWERED BY:
upgradeagency