

MENU N°1
anno 2021

M A G A Z I N E
TREDICI
pizza

Sham!



www.tredicipizza.it



PARTNER

ANIMA SARDA



Benvenuti da

TREDICI pizza

ABBIAMO I NUMERI GIUSTI.

Benvenuti, siamo pronti a regalarvi un'esperienza culinaria unica!

Troppo presuntuoso dite? Ci rendiamo conto che magari ci prefissiamo obiettivi e standard molto ambiziosi, ma non potremmo fare altrimenti avendo come partner **Ichnusa** "la birra sarda per eccellenza".

*Una pizza eccellente
per una birra eccellente!*

Adesso che vi siete accomodati, vi parleremo un po' di noi.

Tredici Pizza è un'idea che nasce da un sogno di tre giovani imprenditori, tre personalità diverse, uniti in un solo progetto.

Il tredici è per noi un numero speciale, contrariamente a tutto ciò che viene comunemente pensato per noi il numero tredici è un numero fortunato.

Esso, infatti, è legato alla trasformazione, alla rinascita e al cambiamento. Il numero tredici simboleggia la rinnovata passione e motivazione. Rappresenta secondo la numerologia anche la tradizione, l'organizzazione, il giudizio e il duro lavoro.

Questi per noi sono valori fondamentali, che cerchiamo di trasmettere in ogni singola pizza che esce dal nostro forno, così da riempire il vostro cuore di gioia ad ogni morso.

Jacopo



Giancarlo



Valerio

Continuità

GLI INGREDIENTI GIUSTI

Un detto recita: *"Non si può pensare bene, amare bene dormire, bene se non si ha mangiato bene"*.

Noi abbiamo sposato questa filosofia, e l'applichiamo alla creazione delle nostre pizze; infatti, crediamo che non basti solo l'impasto per creare una pizza di qualità, la combinazione degli ingredienti, ma soprattutto la freschezza e la genuinità delle materie prime sono fondamentali per creare una pizza ben fatta che abbia una sua personalità ed una continuità fra presente e passato.

La pizza non è un cibo qualunque, la pizza è una scienza esatta che si è evoluta nel tempo, perciò amiamo dare

più alternative. Abbiamo suddiviso infatti il menù in due categorie **"Tradizione e Le Audaci"**.

Nella prima troverete tutte le pizze della tradizione partenopea, con annessi ingredienti tipici come: i pomodorini del piennolo, la mozzarella di bufala ed il provolone del monaco.

Nel Gusto Gourmet invece troverete pizze più audaci, che sposano il gusto della pizza classica napoletana con ingredienti diversi come le alici di Cetara, o la crema di papaccella napoletana.

Ora che ci siamo conosciuti meglio non ci resta che augurarvi **Buon Appetito!**

2a location

T'3EDICI
pizza

gli Antipasti

CROCCHÈ DI PATATE
ARTIGIANALE € 2,00 al pezzo

CROCCHÈ DI PATATA VIOLA € 2,50 al pezzo

FRITTATINA DI PASTA
CLASSICA NAPOLETANA € 2,00 al pezzo

FRITTATINA DI PASTA
CACIO E PEPE € 2,50 al pezzo



L'ARTE DI STUZZICARE ASPETTANDO

PATATE CHIPS € 4,00 porzione

PATATE STICK € 4,00 porzione

BRUSCHETTE AL POMODORO
€ 4,00 porzione

TAGLIERE DI SALUMI
E FORMAGGI € 12,00 porzione

TRIS DI MONTANARINE € 6,00 porzione
(Pomodoro San Marzano e parmigiano, cacio e pepe, papaccella, stracciatella)



T'3EDICI
pizza

*Abbiamo sempre
le mani in Pasta*

*"Una storia millenaria e una tradizione
tutta italiana conosciuta in ogni angolo
del mondo: la pizza è davvero uno dei
simboli più importanti del nostro Paese
in tutto il mondo. E la sua è una favola
che affonda le radici lontanissime"*

36
ore di
lievitazione



MARGHERITA € 5,00

(Pomodoro San Marzano, fior di latte campano, basilico e Parmigiano Reggiano, olio bio.)

MARINARA € 5,00

(Pomodoro San Marzano, aglio, origano, olio bio.)

MARINARA CON POMODORINO GIALLO € 6,00

(Pomodorino giallo, aglio, origano, olio bio.)

COSACCA € 5,00

(Pomodoro San Marzano, pecorino romano, basilico, olio bio.)

BUFALINA DOP € 8,00

(Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, basilico, olio bio.)

MARGHERITA CON BUFALA € 8,00

(Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, olio bio, basilico)



MARGHERITA AI 4 POMODORI € 8,50

(Pomodori: San Marzano, corbarino, datterino, pomodorino giallo, Fior di latte, basilico, olio bio.)

DIAVOLA € 8,50

(Fior di latte di Agerola, fletto di Pomodoro corbarino, salame piccante morbido di Mugnano del cardinale, petali di provolone del monaco, olio bio)



SALSICCIA PROVOLA E FRIARIELLI € 8,50

(Salsiccia di suino, provola di Agerola affumicata, Friarielli in due consistenze in crema e croccanti)

RIPIENO FRITTO CLASSICO € 7,00

(Ciccioli di maiale, ricotta di fuscella, provola di Agerola, pomodoro San Marzano)

RIPIENO AL FORNO € 7,00

(Ciccioli di maiale, ricotta di fuscella, provola di Agerola, pomodoro San Marzano)

WURSTEL E PATATE AL FORNO € 8,00

(Wurstel artigianale di suino, patate e mozzarella)

RUCOLA, CRUDO E SCAGLIE € 8,50

(Rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano, fior di latte, pomodorino datterino, prosciutto crudo di Parma, olio bio)

*abbiamo i
numeri
giusti per la
pizza*

TREDICI
pizza



la Tradizione

*uno
spicchio
tira
l'altro*



TREDICI
pizza



solo prodotti di qualità



*lunga
lievitazione*

i colori del nostro territorio



TREDICI
pizza

le Audaci

PROVOLA E PEPE € 5,00

(Pomodoro San Marzano, provola di Agerola pepe, olio bio, basilico)

POMODORINI GIALLI E FORI

DI ZUCCA € 9,00

(Pomodorini gialli, alici di Cetara, fiori di zucca, stracciata di bufala olio bio)

PORCHETTA PROVOLA E PATATE € 9,00

(Porchetta di Ariccia, provola di agerola affumicata, patate al forno, olio bio)

MORTADELLA E STRACCIATA

DI BUFALA € 9,50

(Mortadella, stracciata di bufala, crema di pistacchio, zeste di limone)

TRICOLORE € 9,50

(Pesto di basilico, pomodorini rossi e gialli, fior di latte, pancetta rustica, scaglie di Parmigiano Reggiano, olio bio)

RUCOLA TONNO LIMONE € 9,00

(Pomodorino datterino, scaglie di Parmigiano Reggiano, rucola, tranci di tonno sott'olio, zeste di limone, olio bio)

PAPACCELLA € 8,50

(Crema di papacella napoletana Vincenzo Egizio, salsiccia paesana, fior di latte, olio bio)

NERANO € 9,00

(Crema di zucchine alla menta, chips di zucchine, Provolone del monaco, olio bio)

la pizza non è un primo.

la pizza non è un secondo.

la pizza non è un alimento.

*la pizza è l'essenza
della felicità.*



MELANZANA A FUNGHETTO € 8,50

(Melanzane a funghetto con pomodorini datterino, fior di latte, basilico, stracciata di bufala e olio bio)

TRONCHETTO A MODO NOSTRO € 9,00

(Prosciutto crudo di Parma, Rucola, pomodorini datterini, scaglie di Parmigiano Reggiano, provola, fior di latte, olio bio)

FUNGHI E SALSICCIA € 7,50

(Funghi di stagione, salsiccia di suino paesana, fior di latte, olio bio)

CROCCHÈ € 8,00

(Crocchè di patate artigianali, fior di latte, prosciutto cotto, stracciata di bufala, olio bio)

BACCALÀ € 10,00

(Fior di latte, baccalà cotto a bassa temperatura, pomodorini del piennolo, tocchetto di baccalà fritto)



IL BARATTOLINO TREDICI € 5,00

CHEESE CAKE ARTIGIANALE € 5,00

TIRAMISÙ ARTIGIANALE € 5,00

Tutti i prodotti sono di produzione propria, con materie prime fresche e del territorio. Non sono presenti in carta prodotti surgelati o semilavorati industriali

Alcuni prodotti sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.



non è vero ma ci credo

TREDICI
pizza



le Golosità

TREDICI
pizza



Beviamoci su



BIRRE

ICHNUSA 0,20 CL € 3,00

ICHNUSA 0,40 CL € 5,00

MC FARLAND 0,25 CL € 3,00

MC FARLAND 0,50 CL € 5,00

*brindiamo
alla salute
di chi ci vuole
male!*

SOFT DRINKS

ACQUA NATURALE 0,50 CL € 2,00

ACQUA FRIZZANTE 0,50 CL € 2,00

COCA COLA € 2,50

FANTA € 2,50

SPRITE € 2,50

ACQUA TONICA € 2,50

LEMON SODA € 2,50



*il vino fa
sangue!*

VINI ROSSI

ORUS PRIMITIVO DI MANDURIA DOC 2017

Vinosia Aziende Agricole - Patenopoli, Campania

€ 24,00

ORUS SALENTO PRIMITIVO IGT 2020

Vinosia Aziende Agricole - Patenopoli, Campania

€ 5,00 calice / € 18,00 bottiglia

LE SORBOLE ROSSO CAMPANIA

Aglianico Igt 2020

Vinosia Aziende Agricole - Patenopoli, Campania

€ 5,00 calice / € 18,00 bottiglia

MERLOT MONOVARIETALI

Igp Terre Siciliane Biologico

Tenuta Gorgi Tondi - Mazara del Vallo, Sicilia

€ 19,00

SYRAH MONOVARIETALI

Igp Terre Siciliane Biologico

Tenuta Gorgi Tondi - Mazara del Vallo, Sicilia

€ 19,00

NERO D'AVOLA MONOVARIETALI DOC

Sicilia Biologico

Tenuta Gorgi Tondi - Mazara del Vallo, Sicilia

€ 19,00

VINI BIANCHI

LE SORBOLE BIANCO

Campania Falanghina Igt 2020

Vinosia Aziende Agricole - Patenopoli, Campania

€ 5,00 calice / € 15,00 bottiglia

GRECO DI TUFO DOCG 2020

Vinosia Aziende Agricole - Patenopoli, Campania

€ 24,00

FIANO DI AVELLINO DOCG 2020

Vinosia Aziende Agricole - Patenopoli, Campania

€ 24,00

GRILLO MONOVARIETALI

Doc Sicilia Biologico

Tenuta Gorgi Tondi - Mazara del Vallo, Sicilia

€ 19,00

ZIBIBBO SECCO MONOVARIETALI

Doc Sicilia Biologico

Tenuta Gorgi Tondi - Mazara del Vallo, Sicilia

€ 19,00

ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER DOC

Kellerei Kaltern Cantina - Caldaro, Alto Adige

€ 25,00

ALTO ADIGE MÜLLER THURGAU DOC

Kellerei Kaltern Cantina - Caldaro, Alto Adige

€ 20,00

ALTO ADIGE CHARDONNAY DOC

Kellerei Kaltern Cantina - Caldaro, Alto Adige

€ 20,00

TREDICI
pizza

i Vini

TREDICI
pizza

Cocktail
e more

VINI ROSATI

ROSATO DI AGLIANICO BENEVENTANO

Rosato Igt 2020

Vinosia Aziende Agricole - Patenopoli, Campania

€ 18,00

PROSECCO DI VALDOBBIADENE € 18,00



COCKTAIL

SPRITZ € 6,00

NEGRONI € 6,00

GIN TONIC € 6,00

GIN LEMON € 6,00

*finiamo
in bellezza!*

AMARI

AMARO DEL CAPO € 3,00

JAGERMEISTER € 3,00

AMARO JEFFERSON € 4,00

GRAPPA BARRICATA € 4,00

LIMONCELLO € 2,00

MELONCELLO € 2,00

LIQUIRIZIA € 2,00





www.tredicipizza.it

TREDICI
pizza