



Dolci

Pizza alla Nutella
Tirami-sù



Bevande

Acqua 0,75 l
Coca Cola
Fanta
Birra
Birra IPA
Birra Rossa
Calice di vino della casa
Calice di Prosecco
Spritz
Caffè
Caffè corretto
Amari
Grappe



@daumberto_pizzeria

Da Umberto
LA PIZZERIA CONTEMPORANEA

La cultura e il gusto guidano la selezione delle materie prime che vengono accuratamente selezionate da aziende della nostra penisola. Il nostro è un impasto indiretto con una percentuale di biga; un pre-impasto che conferisce al prodotto finale friabilità, fragranza e digeribilità. La lievitazione-maturazione avviene tra le 24 e le 48 ore".



**IN BIGA
WE TRUST**

Pizze

Margherita

Pomodoro S. Marzano D.O.P, Fior di latte c
Monti Lattari 🍷, Basilico, Olio EVO
Tomato Sauce, Mozzarella, Basil, EVO Oil

Marinara

Pomodoro S. Marzano D.O.P, Aglio, Origa
Pantelleria, Olio EVO
Tomato Sauce, Garlic, Oregano, EVO Oil

Bufala

Pomodoro S. Marzano D.O.P, Bufala D.O.I
(premio Gambero Rosso), Basilico, Olio EVO
Tomato Sauce, Mozzarella di Bufala, Basil, EVO Oil

Piccante

Pomodoro S. Marzano D.O.P, Fior di latte
Monti Lattari 🍷, Salame Piccante, Basilico
Tomato Sauce, Mozzarella, Hot Pepperoni, Basil, EVO

Prosciutto

Fior di latte dei Monti Lattari 🍷, Crudo di
Parma D.O.P, Parmigiano Reggiano D.O.P
Pomodorini freschi, Olio EVO
Mozzarella, Raw Ham, Rocket, Cherry Tomatoes, EVO

Tonno e Cipolla

Pomodoro S. Marzano D.O.P, Fior di latte
Lattari 🍷, Tonno di Cetara, Cipolla rossa, '
Tomato Sauce, Mozzarella, Tuna from Cetara, Red on

Capricciosa

Pomodoro S. Marzano D.O.P, Fior di latte
Lattari 🍷, Prosciutto cotto «Cinque Fiori E
fuori cottura (Premio Gambero Rosso), Funghi
Carciofini, Olive, Olio EVO
Tomato Sauce, Mozzarella, Cinque Fiori Eccellenza H:
Mushrooms, Artichokes, Olives, EVO Oil

Napoli

Pomodoro S. Marzano D.O.P, Fior di latte
Lattari 🍷, Capperi di Pantelleria, Acciughe
Basilico, origano di Pantelleria, Olio EVO
Tomato sauce, Mozzarella, Pantelleria's Cappers, Anc
Pantelleria's organ, EVO oil

Wurstel

Pomodoro S. Marzano D.O.P, Fior di latte
Lattari 🍷, Wurstel artigianale, Olio EVO
San Marzano Tomato D.O.P., Mozzarella, Wurstel, EVO Oil

Salsiccia e Friarielli

Provola Affumicata dei Monti Lattari 🍷, Sa
della Garfagnana, Fior di Latte Monti Latta
Friarielli, Olio EVO
Provola Cheese, Tuscan Sausage, Friarielli, EVO Oil

Salsiccia e Patate

Fior di latte dei Monti Lattari 🍷, Salsiccia c
Garfagnana, Patate al Forno, Olio EVO
Mozzarella, Tuscan Sausage, Potatoes, EVO Oil

4 Formaggi

Gorgonzola D.O.P, Provola affumicata dei
Lattari 🍷, Parmigiano Reggiano D.O.P., Fi
dei Monti Lattari, Olio EVO
Gorgonzola Cheese, Provola Cheese, Parmigiano Ch
Mozzarella, EVO Oil

Da Umberto

Pancetta di Cinta Senese D.O.P., Fior di lat
Monti Lattari 🍷, Patate al Forno, Stracchin
Olio EVO
Bacon, Mozzarella, Potatoes, Stracchino Cheese, EVO

Norma

Pomodoro S.Marzano D.O.P, Mozzarella Fi
dei Monti Lattari 🍷, Melanzane Fritte a fun
Ricotta stagionata, Basilico, Olio EVO
Tomato Sauce, Mozzarella, Eggplant, Ricotta Cheese, l

Amatriciana

Pomodoro S.Marzano D.O.P, Guanciale ar
Pecorino Romano.D.O.P, Olio EVO
Tomato Sauce, Bacon, Pecorino Cheese, EVO Oil

Napoletana Sbagliata

Pomodoro del Piennolo D.O.P., Bufala D.C
Acciughe di Cetara, Origano di Pantelleria, E
fresco, Capperi di Pantelleria, Olio EVO
Piennolo Tomato D.O.P., Bufala Mozzarella, Olives, A
from Cetara, Pantelleria's Oregano, Basil, Pantelleria'
Cappers, EVO Oil

A Mortazza

Fior di latte dei Monti Lattari 🍷, Mortadella
I.G.P, Stracciatella Pugliese, Granella di Pistac
Olio EVO
Mozzarella, Mortadella, Stracciatella Cheese, Pistachi

Cetara

Salsa di pomodoro giallo, Origano, Acciugi
Cetara, Burrata e Olive taggiasche
Yellow tomato sauce, Burrata chees, Taggiasche Olives,
Anchovies from Cetara, Oregano

Calabra

Pomodoro S. Marzano D.O.P, Fior di latte
Lattari 🍷, N'duja, Blu di Bufala
Tomato Sauce, Mozzarella, N'duja, Bufala's Blue Ch
Bufala's Blue Fondue

Vegetariana

Pomodoro S. Marzano D.O.P, Fior di latte
Monti Lattari 🍷, Melanzane, Zucchine, Pe
Tomato Sauce, Mozzarella, Eggplant, Courgettes, P

A Pizz

Pomodoro S.Marzano D.O.P, Acciughe di
Stracciatella Pugliese, Olio EVO
Tomato Sauce, Anchovies, Stracciatella Cheese, EVO

Campana

Salsa di pomodoro pelato, Pomodoro gial
Piennolo, Bufala, Parmigiano Reggiano, P
basilico
Tomato Sauce, Parmesan, Bufala, Basil pesto

Rossa e Gialla

Pomodoro del Piennolo rosso e giallo, Prc
di Latte, Origano, Olive taggiasche, Acciu
Cetara
Red and yellow tomato, Provola cheese, Mozzarella,
Anchovies from Cetara, Oregano

Ripiene

Padellino al vapore ai tre ferme

Quella al Cotto

Fior di Latte dei Monti Lattari 🍷, Prosciut
Mozzarella cheese, Ham

Quella al Cotto 2.0

Prosciutto cotto, Pesto di pomodori secch
Stracciatella pugliese, Rucola
Cooked ham, Dried tomato pesto, Stracciatella from

Quella al Crudo

Prosciutto crudo di Parma D.O.P., Rucola,
Pomodorino confit, Parmigiano Reggiano
Ham,rocket,Confit tomato,parmesan

Quella di Bologna

Mortadella di bologna I.G.P, Stracciatella pugliese,
Marmellata di cipolle rosse, Granella di pistacchio
Mortadella di bologna I.G.P, Stracciatella from Puglia, Red onion jam,
Chopped pistachios

Pomodorina

Pomodorino giallo, Fior di latte dei Monti L
Provola affumicata dei Monti Lattari, Acciughe
Origano di Pantelleria
Yello Tomato, Mozzarella, Provola, Anchovies from Ce
Pantelleria's Oregano

La Bresaola

Pomodoro San Marzano D.O.P., rucola, pom
confit, parmigiano reggiano D.O.P., bresaola
d'Anca, stracciatella Pugliese
Tomato sauce, Rocket, Bresaola, Stracciatella Cheese
Confit tomato, Parmesan

Parma

Pomodoro S.Marzano, Burrata, Crudo di Pa
D.O.P, Zest di limone, Olio EVO
Tomato sauce, Burrata cheese, Raw Ham, Lemon Zest,

Mozzarella Senza Lattosio

Coperto

Quella con la Finocchiona

Finocchiona I.G.P, Pesto di pomodori secch
Stracciatella pugliese
Finocchiona I.G.P, Dried tomato pesto, Rocket, Stracciatella

Quella con la Bresaola

Rucola, Bresaola Punta d'Anca, Parmigiano
D.O.P., Pomodoro confit
Bresaola, rocket, parmesan, Confit tomato

L'Arabo

Insalata croccante, Crudo di Parma, Pomod
Olio EVO
Crispy salad, Parma Raw, Fresh tomato, EVO oil

Per informazioni su allergeni e intolleranze alimentari rivolgersi al personale di sala.