

TUTTA N'ATA PIZZA

Antonio Puopolo

LA NOSTRA STORIA

Tutto nasce nel 1981 quando un ragazzo appassionato e abile nell'arte della pizza, Franco Puopolo, decide, dopo la leva militare, di aprire la sua prima pizzeria rimasta in attività fino al 1988.

Dopo l'apertura di altre attività, nel 2004, Franco torna a dedicarsi nell'arte della panificazione ed apre la "Pizzeria da Franco" a Carpi, rimasta aperta fino al 2022.

Cresciuto nella pizzeria del padre, Antonio organizzava e coordinava le forniture del locale supportando il padre anche come aiuto pizzaiolo. All'età di 21 anni Antonio ha iniziato a lavorare attivamente con suo padre portando il prodotto a livello nazionale e internazionale vincendo numerosi premi.

Oggi Antonio apre la sua pizzeria a Carpi, TUTTA N'ATA PIZZA, avvalendosi delle tecniche e della passione tramandatagli dal padre e alla sua grande esperienza fatta in pizzeria.

Coperto 2€

PIZZE TRADIZIONALI ↘

GNOCCHINO

Olio e sale.

3,50 €

GNOCCHINO AL CRUDO

Olio, sale e prosciutto crudo.

7,50 €

GNOCCHINO SAPORITO

Olio all'aglio, sale, origano e rosmarino.

4,00 €

MARGHERITA

Pomodoro e fior di latte.

6,00 €

MARINARA

Pomodoro, olio all'aglio e origano.

5,00 €

NAPOLI

Pomodoro, fior di latte, acciughe di Cetara e origano.

7,50 €

BUFALA

Pomodoro e mozzarella di Bufala.

9,00 €

CAPRICCIOSA

Pomodoro, fior di latte, cotto, funghi, carciofi e salsiccia.

9,00 €

SALAMINO

Pomodoro, fior di latte e salamino.

7,50 €

4 FORMAGGI

Fior di latte, gorgonzola, provola e grana.

9,00 €

CALZONE

Fior di latte, cotto e funghi.

8,50 €

CALZONE FARCITO

Fior di latte, cotto, funghi, carciofi e salsiccia.

9,00 €

ROMANA

Pomodoro, fior di latte, acciughe di Cetara, capperi e origano.

8,00 €

SALSICCIA E FRIARIELLI

Fior di latte, salsiccia e friarielli.

9,00 €

VERDURE

Pomodoro, fior di latte, melanzane, zucchine e peperoni (taglio lungo e sottile).

9,00 €

WÜRSTEL E PATATINE

Pomodoro, fior di latte, würstel e patatine.

9,00 €

4 STAGIONI

Pomodoro, fior di latte, cotto, funghi e carciofi.

8,00 €

PIZZE DA FRANCO ↘

PANCETTA E GRANA

Fior di latte, pancetta piccante e grana.

9,00 €

SQUISITA

Provola, pancetta piccante e funghi freschi.

9,00 €

SPECIALE

Bufala, pomodorini e basilico.

9,00 €

FANTASIA

Pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo, scaglie di grana e aceto balsamico.

10,00 €

DAMA BIANCA

Fior di latte, spinaci, salsiccia e grana.

9,00 €

DELLA CASA

Fior di latte, pomodorini, gamberi, scaglie di grana e rucola.

9,50 €

STRACCIATA

Pomodoro, pomodorini, stracciatella fuori forno e basilico fuori forno.

9,00 €

GUSTOSA

Gustosa: Pomodori fior di latte, gorgonzola radicchio e speck

9,50 €

PIZZE MEZZO METRO ↘

MARGHERITA

Pomodoro e fior di latte.

15,00 €

BUFALA

Pomodoro e mozzarella di Bufala.

22,00 €

TRICOLORE

Fior di latte, 1/3 verdure, 1/3 pancetta e grana e 1/3 pomodorini.

19,00 €

EMILIANA

Fior di latte, base pomodorini e porcini, 1/3 cotto, 1/3, salsiccia, 1/3 crudo e scaglie di grana.

24,00 €

AMALFI

Bufala, pomodorini e rucola.

24,00 €

I mezzi metri possono essere composti con gusti a scelta che trovate nel menù, da un minimo di 1 gusto a un massimo di 3 concezione del gusto Emiliana e Tricolore.

MENÙ DEGUSTAZIONE ↘

MENÙ DI 6 PORTATE: 20,00 €

1 Crocchè, 4 Degustazioni di Pizze contemporanee, 1 Dolce fritto/forno.

da un minimo di quattro persone

PIZZA PORTAFOGLIO ↘

CLASSICA: 5,00 €

Pomodoro, fior di latte e basilico

PIZZE CONTEMPORANEE ↘

NEW

BOLOGNESE

Fior di latte, ragù alla bolognese e cialde di parmigiano. (pizza o calzone)

10,00 €

NEW

ZUCCONA

Fior di latte, crema di zucca, salsiccia, grana, chips di zucca e aceto balsamico.

10,00 €

NORMA

Pomodoro, fior di latte, melanzane fritte, basilico e ricotta di pecora grattugiata.

10,00 €

MORTAZZA

Fior di latte, crema di pistacchio di Bronte, mortadella e granella di pistacchio.

10,00 €

GRICIA

Fior di latte, guanciale croccante, pecorino e pepe nero.

9,00 €

NEW

INTENSA

Fior di latte, pomodoro (poco), salsiccia luganega, pomodori secchi e scaglie di pecorino.

12,00 €

NEW

NERANO

Fior di latte, crema di zucchine, salsiccia, cipolla croccante e crema di parmigiano.

10,00 €

NEW

RICORDO DELLA NONNA

Fior di latte, crema di ceci, pancetta croccante, pepe e prezzemolo liofilizzato.

12,00 €

NEW

CALABRA

Fior di latte, crema di cipolla, n'duja, burratina e basilico.

12,00 €

VESUVIO

Fior di latte, pomodori gialli, acciughe di Cetara, polvere di olive nere e basilico.

10,00 €

NEW

PORCHETTIAMO

Provola, crema di cavolo viola e porchetta.

12,00 €

CAMPAGNOLA

Fior di latte, pancetta dolce, patate al forno e salsa al rosmarino.

10,00 €

BACIAMI ANCORA

Fior di latte, salsiccia, cipolla caramellata e cialde di parmigiano.

9,00 €

NEW

BOSCAIOLA

Fior di latte, crema al tartufo, porcini e speck.

12,00 €

NEW

LA TOSCANINA

Fior di latte, salame toscano "sbriciolona" (salame al finocchietto e vino rosso), noci e crema al gorgonzola.

12,00 €

SUPPLEMENTI ↘

INTEGRALE	1,00 €	CONDIMENTI	2,00 €	TIRATA MARGHERITA	2,00 €
CANAPA	1,00 €	BUFALA	4,00 €	TIRATA FARCITA	3,00 €
MULTI-CEREALI	1,00 €	FIOR DI LATTE	2,00 €	AFFETTATO	3,00 €
DOPPIO IMPASTO	1,00 €				

TUTTO N'ATO FRITTO

Antonio Puglisi

PIZZE FRITTE & FRITTI ↘

MONTANARA

Pomodoro, grana e basilico.

7,00 €

NEW

MONTANARA T.N.P.

Pesto alla genovese, lardo di patanegra, pomodori secchi.

12,00 €

MONTANARA PISTACCHIOSA

Bufala, mortadella, crema di pistacchio e granella di pistacchio.

10,00 €

MONTANARA BUFALINA

Bufala, crudo, basilico e limone grattugiato.

12,00 €

CALZONE

Pomodoro, fior di latte e basilico.

8,00 €

CALZONE FARCITO

Ricotta, salame, ciccioli, provola e pepe.

9,00 €

CROCCHÈ DI PATATE

Prezzemolo fresco e mozzarella filante.

2,50 €

FRITTATINA DI BUCATINI

Trito di carne, pecorino romano, besciamella, piselli, sale e pepe.

3,00 €

ARANCINO DI RISO ROSSO

Ragù di carne, fior di latte, pecorino romano, piselli, sale e pepe.

3,00 €

ARANCINO DI RISO BIANCO

Salame napoletano, fior di latte, pecorino romano, sale e pepe.

3,00 €

NEW

ANTIPASTO NORD E SUD

Misto di salumi affettati con Montanarine Fritte

(2 o 4 porzioni) 12,00€ - 24,00€

In base al periodo e alla stagionalità le montanare e i fritti possono subire delle variazioni.

TUTTA N'ATA

CUCINA

Antonio Fugolo

SECONDI PIATTI ↘

CAPRESE

Mozzarella di bufala, pomodorini e basilico.

12,00 €

SCALOPPINA DI POLLO

Limone, funghi porcini, vino bianco e aceto balsamico.

8,00 €

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

15,00 €

TAGLIATA DI MANZO

Rucola e scaglie di grana.

18,00 €

COCKTAIL DI GAMBERI

Gamberi, insalata iceberg e salsa rosa.

10,00 €

PANBUFALA

Panino di bufala con semi, farcito con 1 affettato a scelta, insalata e pomodoro a fette.

12,00 €

BRESAOLA

Bresaola, rucola, scaglie di grana, (limone, olio extravergine, sale e pepe).

12,00 €

INSALATE ↘

INSALATA MISTA

Lattuga ,rucola e radicchio.

4,00 €

CAESAR SALAD

Pollo alla griglia ,lattuga, crostini, scaglie di grana e salsa Caesar.

8,00 €

NIZZARDA

Lattuga, pomodorini, fior di latte, tonno, mais e carote.

10,00 €

CONTORNI ↘

PATATINE FRITTE

Con Maionese 0,5 cad Ketchup 0,5 cad.

4,00 €

VERDURE GRIGLIATE

4,00 €

PATATE AL FORNO

5,00 €

QUALITÀ È LA PAROLA CHIAVE

Il nostro percorso è delineato dalla costante ricerca e dalla valorizzazione delle piccole e medie produzioni autentiche, legate al territorio, alla biodiversità e alla stagionalità, per tutelare la sostenibilità del nostro ambiente migliorandone la qualità.

Selezioniamo per voi i migliori ingredienti dai migliori fornitori, materie prime scelte tra le eccellenze del territorio italiano, farine di grani antichi e prodotti DOP e IGP.

Così nascono e crescono le nostre pizze come la nostra attività.

IL NOSTRO IMPASTO

Crediamo che l'impasto sia il vero cuore della pizza e debba essere un continuo studio e una continua ricerca per creare un prodotto sempre migliore.

Sperimentiamo sempre farine nuove, particolari e diverse tra loro, mixando e aggiungendo "gusti nuovi" come canapa, cacao ecc..

Per proporvi sempre esperienze diverse.

TUTTO N'ATO DOLCE

Antonio Pupolo

PIZZE DOLCI: FRITTE / FORNO ↘

SWEET DREAMS

Cioccolata bianca, frutti di bosco, menta e zucchero a velo.

9,00 €

TENTACIÒN

Golosa gianduia, cioccolato bianco, zucchero a velo e cacao.

8,00 €

CALZONE DOLCE

Ripieno con creme a scelta del cliente e granelle a scelta.

9,00 €

SCAZZUOPPOLI

Impasto pizza tagliato a strisce e fritto, fuori forno creme a scelta.

7,00 €

CREME/GRANELLE (A SCELTA) BABBI ↘

PISTACCHIO

GOLOSA GIANDUIA

CIOCCOLATA BIANCA

GRANELLA DI PISTACCHIO

ZUCCHERO

NOCCIOLE PRALINATE

COCCO RAPÈ

DOLCI DELLA CASA / PASTICCERIA ↘

CHIEDERE AL CAMERIERE

Bibite alla spina

	Bicc.	Piccola	Media	¼ L	½ L	1 L
Coca Cola	3€				4,5€	9€
Vino Silvanello (Coltiva)	3€			3 €	6€	12€
Birra Gulden Classic (Ulmer Munster)		3€	5€		6€	12€
Birra Stagionale Kartauser Dunkelbock		3,5€	5,5€		6,5€	13€

Bibite

Acqua WAMI naturale/frizzante	3,00 €
Coca Cola in vetro	3,00 €
Coca Cola in lattina	2,50 €
Coca Cola zero in vetro	3,00 €
Coca Cola zero/senza caffeina in lattina	2,50 €
Fanta in lattina	2,50 €
Fanta in vetro	3,00 €
Chinotto	2,50 €
Lemon Soda	2,50 €
Thè limone/pesca	2,50 €

Vini Bianchi

Falanghina "Sannio"	15,00 €
Ribolla Gialla "La Delizia"	12,00 €
Prosecco DOC Treviso "Corte Calli"	15,00 €
Pinot Grigio "La Delizia"	12,00 €
Trento DOC "San Mauro"	25,00 €
Franciacorta "Terre Ducco"	25,00 €

Vini Rossi

Sangiovese "Romandiola"	15,00 €
Lambrusco Grasparossa "Ca'Vico"	12,00 €
Lambrusco Reggiano "Ottocentenero"	15,00 €
Chianti "Bonacchi"	15,00 €

Vini Bottiglia 0,375 L

Grasparossa "Settecani"	8,00 €
Prosecco "Zonin"	8,00 €
Falanghina "Vinosia"	8,00 €
Chianti "Sant'Ilario"	8,00 €

Frutta e Sorbetti

Sorbetto al limone	3,00 €
Frutta di stagione	4,00 €

Per concludere...

Caffè	1,50 €
Amari	3,00 €
Liquori/Super Alcolici	Prezzo in base alla qualità

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)



LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)

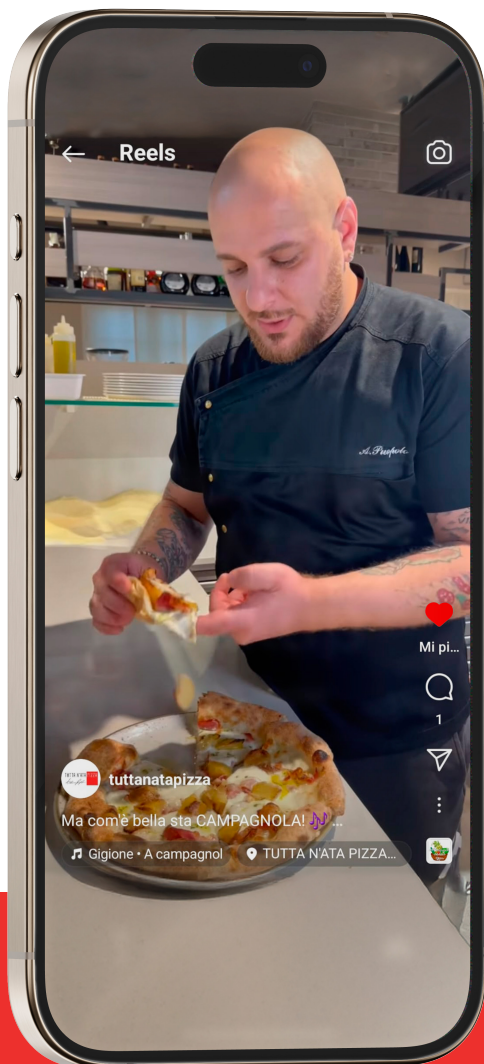


MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

SEGUICI SUI NOSTRI SOCIAL! ↘

Guarda i nostri video e scopri come facciamo la tua pizza!



Tik Tok



Instagram



Facebook

www.tuttanatapizza.it



Da oggi abbiamo scelto anche noi WAMI - Water With A Mission. Con ogni bottiglia che serviamo garantiamo 100 litri di acqua potabile alle comunità che ancora non hanno accesso a questa risorsa. Su ogni bottiglia troverete un codice: inserendolo sul sito www.wa-mi.org, scoprirete la storia della famiglia a cui avete donato acqua.

[#beawamierbethechange](https://www.instagram.com/beawamierbethechange)