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, fior di latte, olio e basilico. **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, melenzane, 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
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 €**

IMPASTO INTEGRALE o CLASSICO

I mezzi metri possono essere composti con gusti a scelta dal menù,
da 1 gusto a un massimo di 3 con eccezione del gusto Emiliana e Tricolore.

MENÙ DEGUSTAZIONE ↘

MENÙ DI 6 PORTATE:
1 Crocchè, 4 Degustazioni di Pizze contemporanee, 1 Dolce fritto/forno. **20,00 €**

da un minimo di quattro persone

PIZZE CONTEMPORANEE ↘

NEW **ZUCCONA**
Crema di zucca, fior di latte, salsiccia, grana e aceto balsamico — **12,00 €**

NEW **INTENSA**
Pomodoro, fior di latte, salsiccia luganega, pomodorini secchi, scaglie di pecorino romano — **12,00 €**

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 **MAMMÀ**
Crema di melanzane fritte, fior di latte, pancetta dolce, stracciatella, basilico fritto — **14,00 €**

NERANO
Fior di latte, crema di zucchine, salsiccia, cipolla croccante e crema di parmigiano. — **10,00 €**

NEW **VIOLA NERA**
Crema di patate viola, fior di latte, porcini, guanciale croccante e tartufo nero a lamelle — **14,00 €**

NEW **BOLOGNESE**
Calzone con all'interno fior di latte, ragù bolognese e basilico, parte esterna con olio e grana grattugiato — **10,00 €**

VESUVIO
Fior di latte, pomodori gialli, acciughe di Cetara, polvere di olive nere e basilico. — **10,00 €**

NEW **PORCHETTIAMO**
Fior di latte, porchetta, patate al forno, rosmarino. — **10,00 €**

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 **POKER**
Composta per 1/4 di Zuccona, 1/4 di Baciami Ancora, 1/4 di Nerano, 1/4 di Mammà — **14,00 €**

BENVENUTI AL SUD
Fior di latte, scarola saltata, capperi, olive taggiasche e acciughe di Cetara. — **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 Pugliese

PIZZE FRITTE & FRITTI ↘

MONTANARA
Pomodoro, grana e basilico. **7,00 €**

MONTANARA T.N.P.
Pomodorini marinati (olio, sale e basilico), burrata, origano e limone grattugiato. **10,00 €**

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 €**

NEW **FRITTATINA ALLA CARBONARA** **3,00 €**

ARANCINO DI RISO ROSSO
Ragù di carne, fior di latte, pecorino romano, piselli, sale e pepe. **3,00 €**

NEW **CONI DI PIZZA FRITTA RIPIENI (per due persone)**

Farcitura a scelta tra:
Ricotta al pesto di basilico, pomodorini secchi e caffè.
Scarola saltata, acciughe, ricotta salata.
Ragù bolognese, chips di grana. **12,00 €**

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

TUTTA N'ATA CUCINA

Antonio Puglia

SECONDI PIATTI ↘

CAPRESE — **12,00 €**
Mozzarella di bufala, pomodori cuore di bue e basilico.

SCALOPPINA DI POLLO — **8,00 €**
Limone, funghi porcini, vino bianco e aceto balsamico.

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA — **15,00 €**

TAGLIATA DI MANZO — **18,00 €**
Rucola e scaglie di grana.

NEW

VELLUTATA E GAMBERI — **10,00 €**
vellutata di zucchine, gamberi e crostini.

COTOLETTA E PATATINE FRITTE — **10,00 €**

BRESAOLA — **12,00 €**
Bresaola, rucola, scaglie di grana, (limone, olio extravergine, sale e pepe).

INSALATE ↘

INSALATA MISTA — **4,00 €**
Lattuga ,rucola e radicchio.

CAESAR SALAD — **8,00 €**
Pollo alla griglia ,lattuga, crostini, scaglie di grana e salsa Caesar.

NIZZARDA — **10,00 €**
Lattuga, pomodorini, fior di latte, tonno, mais e carote.

CONTORNI ↘

PATATINE FRITTE — **4,00 €**
Con Maionese 0,5 cad Ketchup 0,5 cad.

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 Pugliese

PIZZE DOLCI: FRITTE / FORNO ↘

SWEET DREAMS — **10,00 €**
Cioccolata bianca, frutti di bosco, menta e zucchero a velo.

PROFONDO ROSSO — **12,00 €**
Zucchero a velo, fragole, ricotta dolce, gocce di cioccolato fondente, menta e aceto balsamico.

TENTACIÒN — **9,00 €**
Golosa gianduia, cioccolato bianco, zucchero a velo e cacao.

CALZONE DOLCE — **9,00 €**
Ripieno con creme a scelta del cliente e granelle a scelta.

SCAZZUOPPOLI — **8,00 €**
Impasto pizza tagliato a strisce e fritto, fuori forno creme a scelta.

CREME/GRANELLE (A SCELTA) BABBI ↘

PISTACCHIO	GOLOSA GIANDUIA	CIOCCOLATA BIANCA
GRANELLA DI PISTACCHIO	GRANELLA DI NOCCIOLE	ZUCCHERO / COCCO RAPÈ

DOLCI DELLA PASTICCERIA ↘

SORBETTO: limone o caffè — **3,50 €**

DOLCI DELLA PASTICCERIA (chiedere al cameriere) — **5,00 €**

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 "Ottocentonero"	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 €

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 SO
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)



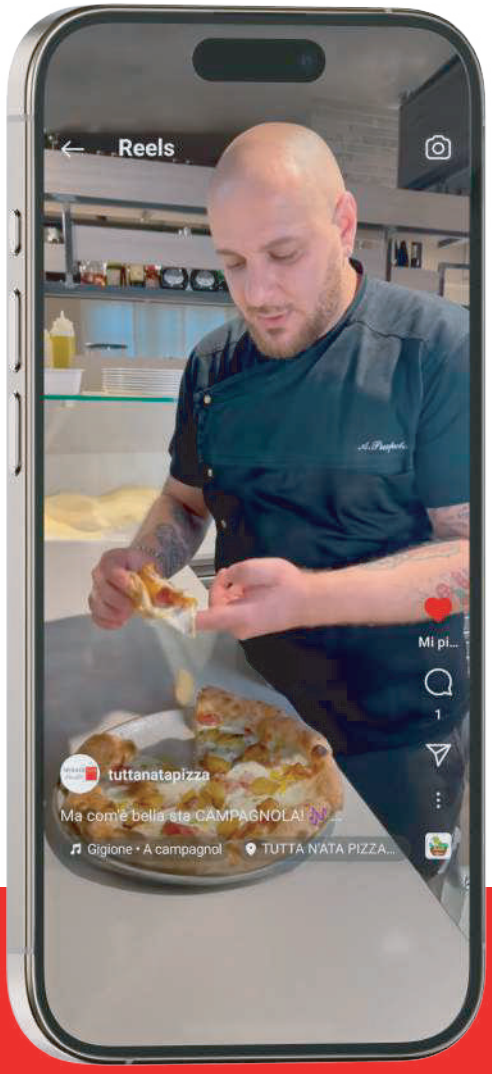
LUPINO E DERIVATI - 13
(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari)



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

Facebook

Instagram

www.tuttanatapizza.it

WAMI
WATER WITH A MISSION

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