

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 Crochè, 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

## SPIRITO LEGGERO

Base gnocchino, bresaola, burrata, rucola e limone.

12,00 €

NEW

## DOLCE ARMONIA

Fior di latte, lardo di Colonnata, gorgonzola, noci e miele.

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

## O FIORE MIO

Fior di latte, fiori di zucca, salame Napoli e ricotta fresca all'uscita.

12,00 €

## NERANO

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

10,00 €

NEW

## MARINARA 2.0

Crema di pomodori gialli, acciughe, olive taggiasche, pomodorini secchi, aglio e origano.

10,00 €

NEW

## AURA BIANCA

Fior di latte, tartare di gamberi, chips di zucchine, stracciatella, limone grattugiato e sale Maldon.

14,00 €

## VESUVIO

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

10,00 €

NEW

## SAPORÈ ( Doppia Cottura )

Base gnocchino con doppia cottura frita e al forno con filetti di tonno, scarola cruda condita (olio, sale, pepe), olive taggiasche, ricotta salata grattugiata all'uscita.

14,00 €

## 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

## DOLCE RIBELLE

Fior di latte, salsiccia, chips di patata dolce americana e salsa agropiccante.

10,00 €

## 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 Puglisi*

## PIZZE FRITTE & FRITTI ↘

### MONTANARA

Pomodoro, grana e basilico.

7,00 €

NEW

### 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 SALSICCIA E FRIARIELLI

3,00 €

### ARANCINO DI RISO ROSSO

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

3,00 €

### 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, pomodori cuore di bue 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 €

NEW

### COTOLETTA E PATATINE FRITTE

10,00 €

### 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.

10,00 €

NEW

### PROFONDO ROSSO

Zucchero a velo, fragole, ricotta dolce, gocce di cioccolato fondente, menta e aceto balsamico.

12,00 €

### TENTACIÒN

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

9,00 €

### 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.

8,00 €

## 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 SO<sub>2</sub> 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*



*Facebook*



*Instagram*

[www.tuttanatapizza.it](http://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](http://www.wa-mi.org), scoprirete la storia della famiglia a cui avete donato acqua.

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