

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 coneccezione 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 ↘

CINGHIALOTTA

Fior di latte, salame di cinghiale, fichi a fette e polvere di caffè. **12,00 €**

PELLE D'OCA

Fior di latte, petto d'oca, crema di porcini, riduzione agli agrumi. **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, guancialetto croccante, pecorino e pepe nero. **9,00 €**

A PACCHETELL

Fior di latte, pomodorini a pacchettelle, acciughe di cetara e origano. **9,50 €**

O FIORE MIO

Fior di latte, fiori di zucca, salsiccia e grana. **10,00 €**

BACCALÀO

Fior di latte, poco pomodoro, baccalà a pezzi, olive taggiasche e peperoni. **12,00 €**

GAMBERI E MAGIA

Fior di latte, tartare di gamberi, bisque, agrumi grattugiati e fiori eduli essiccati. **14,00 €**

VESUVIO

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

VERDE INCANTO

Fior di latte, crema di ortiche, pomodori confit e lardo di patanegra. **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 €**

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 €		
DOPPIO IMPASTO	1,00 €	AFFETTATO	3,00 €		

TUTTO N'ATO FRITTO

Antonio Puglisi

PIZZE FRITTE & FRITTI ↘

MONTANARA

Pomodoro, grana e basilico.

7,00 €

MONTANARA T.N.P.

Stracciatella, salmone, pepe rosa e avocado liofilizzato.

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 €

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 €

CARPACCIO DI MANZO

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

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 €

IMPASTI ↘

CLASSICO

0,00 €

CREME/GRANELLE (A SCELTA) BABBI ↘

GOLOSA GIANDUIA
PISTACCHIO

CIOCCOLATA BIANCA
GRANELLA DI PISTACCHIO

CIOCCOLATO
CIOCCOLATO FONDENTE

NOCCIOLE PRALINATE

ZUCCHERO
COCCO RAPÈ

DOLCI DELLA CASA / PASTICCERIA ↘

CHIEDERE AL CAMERIERE

TUTTA N'ATA BIRRA

Autunno Profilo

CARTA DELLE
BIRRE

BIRRA

Campo Biondo Mistica

5,50 € / 14 €

MISTICA è una birra di colore oro intenso doppio malto di 7,5° alc. nello stile tripel ad alta fermentazione, è una birra da meditazione da gustare a piccoli sorsi per assaporarla nella sua complessità di aromi speziati e sentire in bocca una varietà di frutti a pasta bianca e gialla. Ideale con crostacei.

Formato: lt. 0.33 / 0.75	Colore: oro opalescente	Stile: tripel
IBU: 26	Fermentazione: alta	Temp. servizio: 8/10°C
Grado alcolico: 7.5% vol.		



Salento Agricola Ambrata

6 €

Birra di origine tedesca caratterizzata da pronunciati toni maltati. Il colore va dall'ambrato carico al ramato scuro, con una schiuma color avorio. Il malto utilizzato conferisce a questa birra note di crosta di pane, caramello e frutta secca, prugna sul finale. L'amaro sostiene i gusti del malto permettendo però alla dolcezza di restare sul finale. Birra strutturata ma al contempo facile da bere. Da abbinare con una pizza importante o una grigliata di carne.

Formato: lt. 0.50	Colore: ambrato carico	Stile: red lager
IBU: 30	Fermentazione: bassa	Temp. servizio: 6°C
Grado alcolico: 6.5% vol.		

Wold Top Scarborough Fair Ipa

6 €

Scarborough Fair Ipa si ispira alle India Pale Ale tradizionali create per l'esportazione nelle colonie in India nel 1835. Rispecchia la tradizione proprio perché non viene fatto Dry Hopping e l'aroma richiama profumi terrosi, fangosi, accompagnati da una buona nota floreale ed erbacea data dal lievito. Il corpo è rotondo ed il gusto deciso, che richiama l'aroma, lascia spazio ad un finale erbaceo, fresco ed armonioso.

Formato: lt. 0.50	Colore: dorato	Stile: ipa
IBU: N.D.	Fermentazione: alta	Temp. servizio: 6/8°C
Grado alcolico: 6% vol.	Origine: Gran Bretagna	



Campo Biondo Brilla Blanche

5,50 / 14 €

Appena la si avvicina al naso, si capisce subito che è una perfetta Blanche in stile belga con il tocco artistico di una sapiente mano Italiana. Schiuma bianca, compatta, persistente. Sia i profumi che i sapori sono un mix tra fruttato e speziato. Combinazione ottenuta dall'infusione del Gruyt appositamente preparato nell'azienda agricola di Villa Pietrobelli di Ca'Mura. Già dalla prima bevuta si percepisce una sensazione di morbidezza in bocca. Birra dal corpo esile, di facilissima bevuta ma con un carattere indistinguibile. Si accompagna a piatti leggeri e freschi, dalla caprese, all'insalata di coniglio, o un cocktail di gamberetti.

Formato: lt. 0.33 / 0.75	Colore: opalescente	Stile: blanche
IBU: 15	Fermentazione: alta	Temp. servizio: 8/10°C
Grado alcolico: 4.5% vol.		

BIRRA

Schussenrieder Original N°1

6 €

Corpo rotondo e gusto pieno, piacevolmente fresca, delicatamente sapida. Un perfetto equilibrio di malto e luppolo elegantemente rifinito da un perlage fine e delicato. Prodotta secondo la tradizione, ammostata per decozione, fermentata in vasca aperta con i lieviti prodotti in birrificio. ovviamente non pastorizzata.

Formato: lt. 0.50	Colore: oro opalescente	Stile: keller
IBU: 26	Fermentazione: bassa	Temp. servizio: 4/6°C
Grado alcolico: 4.7% vol.	Origine: Germania	



Schussenrieder Ott Pils

5 €

La PILS per eccellenza dal cuore dell'alta SVEVIA. Una scorrevolezza unica, un sentore di miele appena percettibile sovra stato da un'intensità di luppolo stupefacentemente elegante e piacevole. Un dinamismo di sapori che faranno divertire gli amanti delle vere pils. Una maturazione lunghissima e nessun tipo di pastorizzazione, permettono di assaporarla in tutta la sua freschezza e fragranza.

Formato: lt. 0.33	Colore: paglia brillante	Stile: pils
IBU: 30	Fermentazione: bassa	Temp. servizio: 4/6°C
Grado alcolico: 4.9% vol.	Origine: Germania	

Schussenrieder Weissbräu

6 €

Una rinfrescante e frizzante esperienza birraia. Prodotta secondo i più tradizionali metodi di produzione delle weiss, è resa unica principalmente dall'utilizzo di lieviti auto prodotti in birreria che le conferiscono un aroma fruttato indistinguibile. Una leggera spruzzata di pregiati luppoli dell'hallertau la bilanciano per farla apprezzare dai veri intenditori dello stile.

Formato: lt. 0.50	Colore: ambra opalescente	Stile: hefeweizen
IBU: N.D.	Fermentazione: alta	Temp. servizio: 4/6°C
Grado alcolico: 5.1% vol.	Origine: Germania	



Ott Spezial

6 €

Ott Spezial utilizza la ricetta tradizionale degli anni '60 ed è prodotto esclusivamente con le migliori materie prime dell'Alta Svevia. Prodotta utilizzando la massima maestria, mantenendo la fermentazione a freddo in tini aperti di acciaio inossidabile. Viene prodotta esclusivamente con le migliori materie prime dell'Alta Svevia: malto frantumato a umido dell'orzo locale della malteria Schwabenmalz a Baustetten, il luppolo aromatico più puro di Tettngang, lievito del nostro allevamento puro e acqua cristallina dalle profondità della zona di Schussenquelle. Un prodotto eccezionale vincitore di 6 medaglie d'oro.

Formato: lt. 0.50	Colore: oro opalescente	Stile: export
IBU: N.D.	Fermentazione: bassa	Temp. servizio: 4/6°C
Grado alcolico: 5.5% vol.	Origine: Germania	

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! ↘

Unisciti alla community di TUTTA N'ATA PIZZA.



LASCIA UNA RECENSIONE. ↘



VIENI A VISITARE IL NOSTRO SITO! ↘

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