



PROVOZNÍ DOBA
PRO OBJEDNÁVKY NA ROZVOZ

PO - ČT: 11 - 21

PÁ - SO: 11 - 22

NE: 12 - 20

Vlastní rozvoz po Plzni zdarma

ROZVOZ ZDARMA

Bory, Božkov, Černice, Doubravka, Doudlevice, Lobzy, Lochotín,
Nová Hospoda, Skvrňany, Slovany

**PŘÍPLATEK + 50 Kč do 10 km,
minimální objednávka 350 Kč**

Bílá Hora, Bukovec, Bručná, Červený Hrádek, Hradiště, Koterov,
Křimice, Letkov, Lhota, Litice, Malesice, Radčice, Radobyčice,
Sulkov, Újezd, Valcha

Da Pietro

Pizza Napoletana × Tradiční neapolská pizza

A.: Smetanovy Sady 331/4, 301 00 Plzeň

T.: +420 608 249 000

www.dapietro.cz × info@dapietro.cz



Neapolská pizza
z prvotřídních italských surovin



+420 608 249 000

Rozvoz zdarma!

PIZZE CLASSICHE ~ KLASICKÉ PIZZY

- MARINARA** **139,-**
Drcená rajčata typu San Marzano, oregáno, česnek, bazalka, olivový olej extra vergine
- NAPOLI** **185,-**
Drcená rajčata typu San Marzano, olivy, ančovičky z Cetary, oregáno, česnek, bazalka, olivový olej extra vergine
- MARGHERITA** **159,-**
Drcená rajčata typu San Marzano, mozzarella fior di latte, parmazán, bazalka, olivový olej extra vergine
- MARGHERITA AFFUMICATA** **159,-**
Drcená rajčata typu San Marzano, provola (zauzená mozzarella fior di latte), parmazán, bazalka, olivový olej extra vergine
- MARGHERITA D.O.P** **209,-**
Drcená rajčata typu San Marzano, buvolí mozzarella DOP, parmazán, bazalka, olivový olej extra vergine
- AL PROSCIUTTO COTTO** **189,-**
Drcená rajčata typu San Marzano, mozzarella fior di latte, italská šunka, parmazán, bazalka, olivový olej extra vergine
- AL SALAME** **189,-**
Drcená rajčata typu San Marzano, mozzarella fior di latte, neapolský salám, parmazán, bazalka, olivový olej extra vergine
- DIAVOLA** **189,-**
Drcená rajčata typu San Marzano, mozzarella fior di latte, pikantní neapolský salám parmazán, bazalka, olivový olej extra vergine
- CAPRICIOSA** **239,-**
Drcená rajčata typu San Marzano, mozzarella fior di latte, italská šunka, artyčoky, žampiony, olivy, parmazán, bazalka, olivový olej extra vergine
- VEGETARIANA** **199,-**
Restovaná cherry rajčata, mozzarella fior di latte, rukola, hoblínky parmazánu, parmazán, bazalka, olivový olej extra vergine
- AL PROSCIUTTO CRUDO** **239,-**
Restovaná cherry rajčata, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, rukola, hoblínky parmazánu, parmazán, bazalka, olivový olej extra vergine
- QUATTRO FORMAGGI** **209,-**
Mozzarella fior di latte, provola, gorgonzola, parmazán, bazalka, olivový olej extra vergine

PIZZE GOURMET ~ SPECIÁLNÍ PIZZY

- VESUVIO** **245,-**
Rajčata Piennolo del Vesuvio DOP, buvolí mozzarella DOP, parmazán, bazalka, olivový olej extra vergine Gargiulo Syrenum Penisula Sorrentina DOP
- TIROLESE** **229,-**
Provola (zauzená mozzarella fior di latte), gorgonzola, tyrolský speck, parmazán, bazalka, olivový olej extra vergine Gargiulo Syrenum Penisula Sorrentina DOP
- BOSCO E TERRA** **289,-**
Provola (zauzená mozzarella fior di latte), pravé hříbky, salsiccia di Maiale Nero Casertano, brambory pečené v peci, vlašské ořechy, parmazánové fondue
- TARTUFATA** **299,-**
Lanýžová salsa, mozzarella fior di latte, pravé hříbky, vlašské ořechy, parmazán, olivový olej extra vergine s bílým lanýžem Gargiulo Sorrento
- SOLE DI NAPOLI** **249,-**
Dýňový krém, mozzarella fior di latte, pancetta di Maiale Nero Casertano, parmazán, olivový olej extra vergine Gargiulo Syrenum Penisula Sorrentina DOP
- SOLE DEL NORD** **249,-**
Dýňový krém, mozzarella fior di latte, gorgonzola, vlašské ořechy, parmazánové fondue, olivový olej extra vergine Gargiulo Syrenum Penisula Sorrentina DOP
- MARE E VERDE** **289,-**
Krém z červené italské cibule, mozzarella fior di latte, filety z tuňáka z Cetary, pistáciové pesto Bronte DOP, drcené sicilské pistácie Bronte DOP, bottarga di tonno (strouhaný sušený kaviár z tuňáka), citrónový olivový olej Gargiulo Sorrento
- CALABRESE** **269,-**
Krém z červené italské cibule, mozzarella fior di latte, salsiccia di Maiale Nero Casertano s fenyklem, nduja di spilinga (pikantní salám z Kalábie), olivy varieta Caiazzana, parmazán, olivový olej extra vergine Gargiulo Syrenum Penisula Sorrentina DOP
- RICORDO DI AMALFI** **245,-**
*Inspirace receptem z michelinské restaurace La Caravella, Amalfi, šéfkuchař: Antonio Dipino
Krém z brokolice, provola (zauzená mozzarella fior di latte), ančovičky z Cetary, brambory pečené v peci, opečená strouhanka, citrónový olivový olej Gargiulo Sorrento*
- CASERTANA** **245,-**
Krém z brokolice, provola (zauzená mozzarella fior di latte), salsiccia di Maiale Nero Casertano s fenyklem, parmazán, bazalka, olivový olej extra vergine Gargiulo Syrenum Penisula Sorrentina DOP
- GIRO DELLA CAMPANIA** **289,-**
Polosušená žlutá a červená rajčata datterino, buvolí mozzarella DOP, capicollo di Maiale Nero Casertano (sušená vepřová šunka z krku), strouhaný kozí sýr cacioricotta di cilento Presidio Slow Food, parmazán, bazalka, olivový olej extra vergine Gargiulo Syrenum Penisula Sorrentina DOP