



DUODECIM PIZZE

sud lovers food and concept



golosaria



AMIAMO LA RICERCATEZZA E L'INNOVAZIONE PUR TENENDO
LO SGUARDO FISSO SULLA TRADIZIONE.

AMIAMO OSARE NELLA NOSTRA SEMPLICITÀ.

AMIAMO LA PIZZA ED È PER QUESTO CHE UTILIZZIAMO
INGREDIENTI UNICI E CERTIFICATI, SELEZIONATI NEL
RISPETTO DELLA LORO STAGIONALITÀ COSÌ COME NATURA
CREA.

TI AUGURIAMO UNA MERAVIGLIOSA ESPERIENZA DI GUSTO.



SFIZI

Patate Dippers LambWeston

- con sale e pepe nero / 4.5
- con paprika e pepe nero / 4.5
- con fonduta di Grana Padano 20 mesi, pepe nero e sale / 5.5
- con ketchup di datterino giallo "Az. Finagricola" / 5.5
- con mayo al basilico locale home-made e sale / 5.5
- con cipolla rossa di Tropea IGP in agrodolce e sale / 5.5
- con maionese alla cipolla in agrodolce home-made / 5.5

Tris di Polpette di melanzane / 4

Pane raffermo / melanzane locali / pecorino / aglio / basilico / prezzemolo / sale

- con maionese al basilico / 5
- con maionese alla cipolla in agrodolce home-made / 5

Crocchettone di patate

- patate locali / fior d'Agerola / Grana Padano 20 mesi / 2.5
- patate locali / coriandoli di guanciale di maialino rosa casertano "Az. Scianca" / fonduta di Grana Padano 20 mesi / 6
- patate locali / stracciata pugliese "Az. Fattorie Normanne" / granella di pistacchio siciliano / 6

Burrata fresh / 12

burrata pugliese "Az. Fattoire Normanne" / datterini rossi e gialli / olive verdi locali schiacciate a mano / pepe nero / basilico fresco / olio evo Bio "Az. Tenute Librandi" / servito con focaccina calda

Montanara tradizionale / 5

pizzettina frita condita con pomodoro cotto a bassa temperatura / scaglie di cacioricotta di capra del Cilento "I Filadelfi" presidio slow food / basilico fresco

Montanara Special / 6

pizzettina frita condita con stracciata di vaccino "Caseificio Fattorie Normanne" / filetto di alici di Cetara "Delfino Battista" / polvere di liquirizia biologica DOP "Nature Med"

Montanara Tonno & Stracciata / 6

pizzettina frita condita con stracciata di vaccino pugliese "Caseificio Fattorie Normanne" / filetto di tonno Alalunga "Az. Delfino Battista" / polvere di bottarga di tonno rosso "Az. Callipo" / basilico fresco

Montanara Crudo, stracciata e papavero / 6

pizzettina frita condita con prosciutto crudo di Parma Dop 20 mesi "Giancarlo Tanara" / stracciata di vaccino pugliese "Caseificio Fattorie Normanne" / purissima granella di nocciole di Giffoni Igp "Grimaldi" / semi di papavero / basilico fresco

Pizzettina frita Mediterranea / 9

pizzettina frita condita con: cipolla rossa locale cruda / pomodoro rosso semi-secco sott'olio / olive verdi locali schiacciate a mano / capperi "F.lli Maione" / rucola di Rossano

Pizza frita in Doppia Cottura / 10

pizzettina prima frita a 180°C e poi ripassata al forno a legna condita con passata di pomodoro cotto a bassa temperatura - mozzarella di Bufala Campana DOP "Az. Campania Felix" e basilico fresco

Pizza frita in doppia cottura Crudo & Zucchine / 12

pizzettina prima frita a 180°C e poi ripassata al forno a legna condita con crema di zucchine home-made / prosciutto crudo San Daniele IGP "Dolcevalle" / stracciata di vaccino "Fattorie Normanne" / pomodoro rosso semi-secco sott'olio / polvere di liquirizia "naturemed" / basilico fresco

Pizza frita in Doppia Cottura alla Norma / 10

pizzettina prima frita a 180°C e poi ripassata nel forno a legna condita con passata di pomodoro cotto a bassa temperatura / melanzane locali fritte / scaglie di ricotta ovicaprina salata "Casearia Chiellino" / basilico fresco

Burrata e Prosciutto cotto arrosto / 12

Burrata Pugliese "Fattorie Normanne" / prosciutto cotto arrosto "Cioli" / servito con focaccia calda

Stracciatella Pugliese / 10

servita con pomodori essiccati in olio "Sole&Terra del Vesuvio" / olive verdi schiacciate a mano / pomodori semiseccchi in olio "Sole&Terra del Vesuvio" / semi di papavero / olio Evo Bio "Az. Tenute Librandi" / basilico fresco / focaccina calda con olio Evo Bio ed origano

Doppio DOP / 15

mozzarella di bufala Campana DOP "Caseificio Campania Felix" / prosciutto crudo di Parma DOP 20 mesi "Giancarlo Tanara" / rucola locale / olio evo BIO "Guglielmi" / basilico fresco / focaccina calda con olio Evo Bio "Az. Tenute Librandi" ed origano

Tagliere Duodecim / 20 / x 2 persone

prosciutto crudo San Daniele Dop "Az. Dolcevalle" / soppressata dolce "Salumificio Fratelli Pulice" / prosciutto cotto alta qualità "Az. Villani" / Grana Padano Dop 20 mesi / olive verdi locali schiacciate a mano / stracciata di vaccino "Fattorie Normanne" / taralli mandorlati Sugna&PepeNero "Panificio Iazzetta" / focaccina calda con olio Evo Bio "Tenute Librandi" ed origano locale



PIZZE

Margherita / 7

con pomodoro pelato “Agriconserve Rega” / fior di latte della penisola “Latteria Sorrentina” / basilico fresco / olio evo BIO “Az. Tenute Librandi”

Margherita con Bufala / 10

con pomodoro pelato “Agriconserve Rega” / mozzarella di bufala campana DOP “Caseificio Colonne” / basilico fresco / olio evo BIO “Az. Tenute Librandi”

Marinara tradizionale / 6

pomodoro pelato “Agriconserve Rega” / origano dell’altopiano della Sila / aglio di Calabria / basilico fresco / olio evo BIO “Az. Tenute Librandi”

Marinara del Pescatore 2.0 / 11

pomodoro pelato “Agriconserve Rega” / datterino rosso&giallo / alici di Cetara “Battista” / olive taggiasche “Boeri” / origano dell’altopiano della Sila / aglio di Calabria / basilico fresco / olio evo BIO “Az. Tenute Librandi”

Marinara Yellow / 7

polpa di pomodoro giallo calabrese “Az. Migliarese” / origano dell’altopiano della Sila / aglio di Calabria / basilico fresco / olio evo BIO “Az. Tenute Librandi”

Diavola Strong Yellow / 11

polpa di pomodoro giallo calabrese “Az. Migliarese” / fior di latte della penisola “Latteria Sorrentina” / salame piccante di maialino rosa casertano “Az. Scianca” / n’duja di Spilinga “F.lli Caccamo” / peperoncino rosso locale frantumato / basilico fresco / olio evo BIO “Az. Tenute Librandi”

Capricciosa a modo nostro / 13

pomodoro pelato “Agriconserve Rega” / fior di latte della penisola “Latteria Sorrentina” / carciofini grigliati “Sole&Terra del Vesuvio” / funghi champignon freschi saltati in padella / prosciutto cotto alta qualità “Az. Villani” / olive taggiasche “Boeri” / basilico fresco / olio evo BIO “Az. Tenute Librandi”

4 Bianchi Again / 12.5

mozzarella di bufala campana Dop “Caseificio Colonne” / crema di ricotta di bufala campana Dop “Caseificio Colonne” / gorgonzola dolce Dop “Latteria Cameri” / scaglie di ricotta oviscaprina salata “Casearia Chiellino” / purissima granella di nocciole di Giffoni Igp “Grimaldi” / miele millefiori “Apicoltura Pacienza” / basilico fresco / olio evo BIO “Az. Tenute Librandi”

Se ti fidi, prendimi / 12.5

fior di latte della penisola “Latteria Sorrentina” / pacchetella gialla della valle del Vesuvio “Az. Virtuna” / olive verdi locali schiacciate a mano / tarallo mandorlato sbriciolato “Az. Iazzetta” / gocce di pesto di basilico Dop “Artigiana Genovese” / basilico fresco / olio evo BIO “Az. Tenute Librandi”

Crudo & Pesto di rucola / 14

pesto di rucola di Rossano fatto da noi / fior di latte della penisola “Latteria Sorrentina” / prosciutto crudo San Daniele IGP “Dolcevalle” / pomodoro rosso semi-secco sott’olio / stracciata di vaccino “Fattorie Normanne” / basilico fresco / olio Evo Bio “Tenute Librandi”

LasVegan / 12

pomodoro pelato “Agriconserve Rega” / datterino rosso&giallo / cipolla rossa di Tropea IGP in agrodolce / melanzane locali fritte / olive taggiasche “Az. Boeri” / origano dell’altopiano della Sila / basilico fresco / olio extravergine di oliva biologico “Tenute Librandi”

Würstel di Fassona e Dippers / 12

fior di latte della penisola “Latteria Sorrentina” / würstel di Fassona piemontese “Az. La Granda” / patate dippers “LambWeston” Presidio Slow Food / fonduta di grana padano 20 mesi HomeMade / basilico fresco / olio extravergine di oliva Biologico “Tenute Librandi”

N’dujAMI / 13

mozzarella di bufala campana Dop “Caseificio Colonne” misto fior di latte della penisola “Latteria Sorrentina” / n’duja di Spilinga “F.lli Caccamo” / pomodoro giallo della valle del Vesuvio “Virtuna” / stracciata di vaccino pugliese “Fattorie Normanne” / semi di papavero / coriandoli di erba cipollina selvatica / scaglie di Grana Padano 20 mesi / basilico fresco / olio evo BIO “Az. Tenute Librandi”

N’dujAMI Old School / 13

pomodoro pelato “Agriconserve Rega” / datterino rosso&giallo / stracciata di vaccino pugliese “Fattorie Normanne” / N’duja di Spilinga “F.lli Caccamo” / polvere di pepe nero / basilico fresco / olio evo bio “Tenute Librandi”

Tonno Summer ’26 / 14

crema di zucchini home-made / fior di latte della penisola “Latteria Sorrentina” / fiori di zucca / rondelle di cipolla rossa / filetto di tonno alalunga “Battista” / mentuccia fresca locale / olio Evo Bio “Tenute Librandi”

Mediterranea / 11

crema di cipolla rossa locale home-made / carciofini grigliati “Di Lillo” / cipolla rossa locale / capperi “F.lli Maione” / rucola di Rossano / olio Evo Bio “Tenute Librandi”

La NORMALità / 11

pomodoro pelato “Agriconserve Rega” / fior di latte della penisola “Latteria Sorrentina” / melanzane locali fritte / scaglie di ricotta oviscaprina salata “Casearia Chiellino” / basilico fresco olio Evo Bio “Az. Tenute Librandi”

Il Ripieno Duodecim / 12

ripieno cotto al forno a legna condito con pomodoro pelato “Agriconserve Rega” / fior di latte della penisola “Latteria Sorrentina” / salame piccante di maialino rosa casertano “Az. Scianca” / crema di ricotta di bufala Campana Dop “Az. caseificio Campania Felix” / pepe nero / basilico fresco / olio evo Bio “Az. Tenute Librandi”

Il Ripieno Duodecim 2.0 / 12

pomodoro pelato “Agriconserve Rega” / fior di latte della penisola “Latteria Sorrentina” / crema di ricotta di bufala campana DOP “Az. Campania Felix” / prosciutto cotto alta qualità “Az. Villani” / olive verdi locali schiacciate a mano / scaglie di grana padano DOP 20 mesi / basilico fresco / olio extravergine di oliva biologico “Tenute Librandi”

Sei intollerante al lattosio?

Scegli la mozzarella di bufala campana DOP senza lattosio.



DESSERTS

Tiramisù / 6

pan di spagna alla vaniglia / caffè espresso / mascarpone fresco / tuorlo pastorizzato / panna fresca / in collaborazione con Armonia dei Gusti

ChocoPeanut / 6

pan di spagna al cioccolato / camy cream all'arachide / golosa all'arachide / arachidi pralinate / in collaborazione con Armonia dei Gusti

Sfizietto dolce #1 / 5

7 palline di impasto fritto condite con zucchero eridani

Sfizietto dolce #2 / 5.5

7 palline di impasto fritto condite con crema alla gianduia "Babbi" / granella di nocciole / zucchero a velo

Sfizietto dolce #3 / 5.5

7 palline di impasto fritto condito con crema al cioccolato bianco e granella di pistacchio di sicilia

Sfizietto dolce #4 / 5.5

7 palline di impasto fritto condite con crema alla gianduia "Babbi" e scaglie di cocco rapè

Cannolo scomposto #1 / 6

crema di ricotta di bufala dolce / granella di pistacchio / cannolo sbriciolato

Cannolo scomposto #2 / 6

crema di ricotta di bufala dolce / gocce di cioccolato fondente / cannolo sbriciolato

Cannolo scomposto #3 / 6.5

crema di ricotta di bufala dolce / frutti di bosco / cannolo sbriciolato



BIRRE IN BOTTIGLIA

GRIMBERGEN BLONDE

Lager / 6,7% / Chiara

33 cl / 4

GRIMBERGEN DOUBLE AMBREE

Doppio malto / 6,5% / Ambrata

33 cl / 4.5

GRIMBERGEN BLANCHE

Witbier / 6% / Giallo chiaro

33 cl / 4.5

ANGELO PORETTI 4 LUPPOLI

Lager / 5% / Chiara

33 cl / 3.5

ANGELO PORETTI 6 LUPPOLI

Bock Rossa / 6,5%

33 cl / 4.5

ANGELO PORETTI 9 LUPPOLI

Ipa / 6%

33 cl / 4.5

ANGELO PORETTI 4 LUPPOLI

Analcolica / Chiara

33 cl / 3.5

BUDWEISER

Lager / 5% / Chiara

33 cl / 3.5

PILLSNER URQUELL

Lager / 4,4% / Chiara / Rep. Ceca

33 cl / 4.5

Birrificio Artigianale Calabrese DE ALCHEMIA

HER

6.5% / Chiara

33 cl / 6.5

Indian Pale Ale con scorze di cedro e bergamotto. Luppoli americani in dry hopping conferiscono intensi aromi agrumati e tropicali. Finale asciutto e amaro.

SCHIZOPHRENIC

5.4% / Chiara

33 cl / 6.5

American Pale Ale chiara e leggera. Protagonisti assoluti i luppoli di diverse origini, che conferiscono amaro, aromi fruttati e floreali.

ANIME

6.1% / Ambrata

33 cl / 6.5

Belgian Pale Ale ambrata, schiuma soffice e abbondante. Grande equilibrio tra le note dolci e maltate con un finale secco e leggermente amaro.

WELCOME TO SYBARIS

5.6% / Saison

33 cl / 6.5

Saison sui generis prodotta con malto d'orzo, riso di Sibari scorze di limoni IGP di Rocca Imperiale, sale.

SINTESI

4% / Chiara

33 cl / 6.5

Mediterranean Gose fermentata in vasca aperta con batteri lattici e lievito ale. Sale di Trapani IGP, coriandolo, zenzero, maturazione in acciaio.

LUNARE

5.5% / Bianca

33 cl / 6.5

Blanche legata al territorio prodotta con grano antico varietà "rosetta" coltivato a Saracena (CS), nel Parco Nazionale del Pollino e scorze di pireto di Civita (CS).

SPLEEN ET DREAMS

5.5% / Chiara

33 cl / 6.5

Ipa



CARTA DEI VINI

ROSSI

GIRALDI & GIRALDI **I MONACI** IGP / 20

Magliocco 100% / Rende (CS) / PREMIO TOP HUNDRED 2017 "Golosaria"

ROSATI

IPPOLITO **PESCANERA** IGT / 22

Greco Nero / Cirò (KR)

GIRALDI & GIRALDI **DONNA GIULIANA** IGP / 20

Magliocco e Greco nero / Rende (CS)

BIANCHI

IPPOLITO **PECORELLO** IGT / 22

Pecorello / Cirò (KR)

GIRALDI & GIRALDI **ARINTHA** IGP / 20

Greco bianco e chardonnay / Rende (CS)

BOLLICINE

LIBRANDI **LABELLA ROSÈ** / 20

Greco bianco / Strongoli (KR)

LIBRANDI **LABELLA BIANCO** / 20

Gaglioppo / Strongoli (KR)

AL CALICE

GIRALDI & GIRALDI **I MONACI** IGP / 5

GIRALDI & GIRALDI **DONNA GIULIANA** IGP / 5

GIRALDI & GIRALDI **ARINTHA** IGP / 5

LIBRANDI **LABELLA ROSÈ** / 5

LIBRANDI **LABELLA BIANCO** / 5



BIBITE

Acqua naturale Ferrarelle Electa in plastica 0.50 cl / 1.5

Acqua frizzante Ferrarelle Maxima in plastica 0.50 cl / 1.5

Acqua naturale Ferrarelle Electa in vetro 0.75 cl / 3

Acqua frizzante Ferrarelle Maxima in vetro 0.75 cl / 3

Coca Cola in vetro 0.33 cl / 3

Coca Cola Zero in vetro 0.33 cl / 3

Fanta in vetro 0.33 cl / 3

Caffè Aiello / 1

Coperto / 2



DISTILLATI

AMARI

Rupes / 3

Amaro Silano / 3

Jefferson / 4

Jägermeister / 3

Amaro del Capo / 3

Liquirizia di Calabria / 3

Amaro alle erbe Felisao / 3

Kaciuto / 3

LIQUORI

Meloncello / 3

Limoncello / 3

GRAPPE

Grappa 903 Barrique / 3.5

Grappa 903 Tipica / 3

18 Lune Distilleria Marzadro / 5



SEGUICI SUI NOSTRI CANALI SOCIAL

@DUODECIMPIZZE

TAGGACI NEI TUOI POST

E NELLE TUE STORIES

USANDO L'HASHTAG

#DUODECIMLOVERS



GRAZIE

DI AVERCI SCELTO

CARTELLLO INFORMATIVO ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che, nelle bevande e/o nei piatti preparati e somministrati "non preimballati" e dispensati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Qui di seguito è fornito l' Elenco degli ingredienti o coadiuvanti che possono provocare allergie o intolleranze in alcune persone utilizzati in questo esercizio e presenti nell' Allegato II - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" del Reg. 1169/2011 UE.

- | | |
|----|--|
| 1 | Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati |
| 2 | Crostacei e prodotti a base di crostacei |
| 3 | Uova e prodotti a base di uova |
| 4 | Pesce e prodotti a base di pesce |
| 5 | Arachidi e prodotti a base di arachidi |
| 6 | Soia e prodotti a base di soia |
| 7 | Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) |
| 8 | Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, noci del Queensland, e i loro prodotti. |
| 9 | Sedano e prodotti a base di sedano |
| 10 | Senape e prodotti a base di senape |
| 11 | Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo |
| 12 | Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg |
| 13 | Lupini e prodotti a base di lupini |
| 14 | Molluschi e prodotti a base di molluschi |

Gentile Cliente le ricordiamo che le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta.

