

A Pizz è na cosa seria!

Non lo diciamo tanto per dire e soprattutto non lo diciamo perché pensiamo di essere i migliori, semplicemente, riteniamo di essere diversi. Rappresentiamo con orgoglio l'Arte Bianca e con tutta la nostra passione offriamo ai nostri ospiti esclusivamente un prodotto artigianale e di qualità con più di 36 ore di lievitazione e maturazione, condito con ingredienti selezionati di prima scelta. Una pizza leggera, digeribile e saporita.



La qualità delle materie prime è la cosa a cui teniamo di più e siamo sempre attenti alle esigenze dei nostri Clienti. Noi del D&D usiamo solo ingredienti di fascia alta 100% prodotti in Italia e siamo costantemente alla ricerca di nuove prelibatezze e tipicità del nostro territorio.

I nostri impasti per pizza sono preparati con:

- Farina tipo “0”, acqua, sale e lievito naturale;
- Farina integrale, acqua, sale e lievito naturale.

*“Il segreto della pizza è l’acqua
Il segreto della pizza è il pomodoro
Il segreto della pizza è la farina
Il segreto della pizza è l’impasto
Il segreto della pizza è il forno a legna
Il segreto della pizza è un segreto...”*

La nostra pizza “Senza Glutine” per chi soffre di **sensibilità al glutine non celiaca**:

Amido nativo di riso, amido nativo di mais fecola di patate, farina di soia, zucchero, addensanti (E466, Gomma xantano, E415), fibre alimentari, acqua, sale, lievito fresco, olio extravergine d’oliva. A differenza della celiachia che è una condizione permanente di intolleranza al glutine, la sensibilità al glutine non celiaca è una condizione transitoria reversibile dove un soggetto manifesta i sintomi tipici della celiachia pur non essendone affetto.

Supplemento pizza integrale: € 0,50

Supplemento pizza senza glutine: € 2,00



I nostri dolci sono realizzati artigianalmente con ingredienti di prima qualità e sono fatti da persone e non da macchine. L’alta qualità degli ingredienti ci permette di garantire giorno dopo giorno un ottimo prodotto artigianale. Sono lavorati con uova fresche, burro italiano, latte intero, e panna fresca e non vi è utilizzo di additivi e/o conservanti.

In questo esercizio vengono utilizzati cereali contenenti glutine, frutta secca in guscio, latticini e derivati, uova. Per garantire un buon servizio, comunicateci eventuali intolleranze, allergie alimentari e provvederemo ad apportare le modifiche necessarie al menù.

I prodotti contrassegnati con l’asterisco (*) sono surgelati.



D&D Pizza 1998
Via Belvedere, 111 - Battipaglia (SA)
0828/671538 - 338/1846226
www.lastrappata.it



PER COMINCIARE

Tagliere misto (per due persone): gran mix di salumi, Grana Padano, bocconcini di bufala € 14,00

Crudo di Parma: prosciutto di Parma e bocconcini di bufala € 8,00

Bresaola: bresaola, rucola, Grana Padano, olio evo € 9,00

Aversana: mozzarella aversana di bufala da 500 gr. € 9,00

IL FARCITO 100% PATATE

Crocchettone di patate da 300 gr. farcito con pancetta veneta F.lli Billo, caciocavallo a pasta filata dell'avellinese e pepe arlecchino € 5,00



Patatine Dippers* € 3,50

Patatine stick classiche* € 3,00

PIZZA FRITTA

Pizza frita classica: pomodoro e Grana Padano € 5,00

Straccetti fritti: pomodoro e Grana Padano € 6,00

Ripieno: ricotta di bufala, fior di latte e pepe € 7,00

Ripieno con scarola: olive denocciolate e mozzarella di bufala affumicata € 8,00

INSALATE & POLLO

POLLO AL FUOCO

Pollo al fuoco disossato e senza pelle cotto nel forno a legna € 7,00



Insalata: lattuga, rucola, mais, pomodorini, Asiago, olio evo € 6,00

Insalatona: lattuga, rucola, mais, pomodorini, filetti di tonno, olive caiazzane denocciolate, olio evo € 8,00

Insalata di pollo: lattuga, rucola, mais, pomodorini, tagliata di pollo, olio evo € 9,00

LA STRAPPATA

LA STRAPPATA CLASSICA DAL 1998

La nostra specialità, condita con ingredienti freschi all'uscita dal forno, rucola, pomodorini, prosciutto crudo di Parma, mozzarella di bufala, scaglie di Grana Padano, origano, olio EVO € 10,00



La Strappata Grangusto

Filetti di tonno "Il mare di Lucullo" in olio EVO, rucola, datterini freschi rossi € 10,00

La Strappata Maialino Nero

Mortadella artigianale di maialino nero del Sannio Macelleria Longo, olive e melanzane sottolio € 10,00

La nostra Strappata è disponibile anche per chi soffre di **sensibilità al glutine non celiaca**. A differenza della Celiachia che è una condizione permanente di intolleranza al glutine, la sensibilità al glutine non celiaca è una condizione transitoria reversibile dove un soggetto manifesta i sintomi tipici della celiachia pur non essendone affetto. L'impatto: amido nativo di riso, amido nativo di mais, fecola di patata, farina di soia, zucchero, addensanti (E466, Gomma xantano, E415), fibre alimentari.

LE FOCACCE

L'ARTIGIANO

Base focaccia, mortadella artigianale Macelleria Longo, mozzarella di bufala, ciuffetto di ricotta di bufala, melanzane, granella di pistacchio di Bronte, olio EVO € 8,00



La Tonnara

con insalata mista e filetti di tonno "Il Mare di Lucullo" € 9,00

La Freschezza

con insalata mista e tagliata di pollo € 9,50

Mortazza

Base focaccia, mortadella artigianale Macelleria Longo, olio EVO € 5,50

LE PIZZE BIANCHE

Patatosa

Patate schiacciate e condite, salsiccia fresca, Grana Padano, fior di latte € 6,50

Positano

Prosciutto cotto, mozzarella di bufala affumicata, fior di latte, origano € 7,00

BELLAVISTA

Pancetta Casalina tonda salumificio F.Ili Billo, fior di latte di Teggiano, scamorzine ripiene, Grana Padano, basilico, olio EVO delle colline Salernitane € 8,50



D&D

Speck, mozzarella di bufala affumicata, fior di latte € 7,00

Paperino

Würstel, patatine fritte, fior di latte € 6,50

Porcino

Patate a tocchetti e funghi porcini* cotti al forno, fior di latte € 7,50

Bianca

Prosciutto cotto, fior di latte € 6,00

Quattro formaggi

Asiago, emmenthal, gorgonzola, fior di latte € 6,50

Chef

Panna, prosciutto cotto, funghi champignon, fior di latte € 7,00

Caprese

Fior di latte, origano, bocconcini di bufala a fette, pomodorini freschi all'uscita, olio EVO € 7,00

Vegetariana

Melanzane, peperoni, zucchine, mozzarella di bufala € 7,00

Broccoli (di stagione)

Broccoli, salsiccia fresca, fior di latte € 7,00

Riccia

Scarola riccia cruda in cottura, fior di latte, pancetta e olio evo € 7,50

Marcantonio

Funghi champignon, salsiccia fresca, fior di latte, Grana Padano € 7,00

Valtellina

Mozzarella di bufala, rucola, bresaola, pomodorini freschi, Grana Padano € 8,00

LE PIZZE BIANCHE

Rucola

Pomodorini freschi, rucola, scaglie di Grana Padano, fior di latte € 7,00

Daniele

Fior di latte, mortadella artigianale, scaglie di caciocavallo "Omaggio al Formaggio", granel-
la di pistacchio di Bronte, olio EVO € 8,00

Tutuuccio

Caciocavallo, mozzarella di bufala, pepe arlecchino, prosciutto di Parma € 8,00

MEME'

Salsa di noci, salsiccia stagionata piccante di Bra-
cigliano, fior di latte, mozzarella affumicata € 7,50



Gennarino Esposito

Pomodorini freschi in cottura, mozzarella di bufala, origano, Grana Padano, olio EVO € 6,50

Scarola

Scarola saltata e condita, olive denocciolate Caiazzane, mozzarella di bufala affumicata
€ 7,50

Golfetta

Fior di latte, salame di prosciutto, ciuffetti di ricotta, salsa di noci, fili di peperoncino deco-
rativi € 8,00

Sfiziosa

Melanzane, salsiccia fresca, Grana Padano, fior di latte € 7,00

Alexandra

Pancetta, patate condite al forno, mozzarella di bufala affumicata, fior di latte € 7,00

Totò

Fior di latte, mozzarella di bufala affumicata, zucchine, pancetta, Grana Padano € 7,00

*"Dal punto di vista nutrizionale, la pizza è da considerarsi un piatto unico poiché contiene tutti i macronutrien-
ti che dovrebbero essere assunti ad ogni pasto secondo una dieta equilibrata: carboidrati, proteine, grassi,
oltre alle fibre. La pasta, a base di farina di frumento fornisce i carboidrati complessi fonte di energia a lento
rilascio per il nostro organismo. La mozzarella è un formaggio fresco, fonte di proteine e di calcio, minerale
importante per il metabolismo osseo.*

*L'olio d'oliva contiene i grassi monoinsaturi e la vitamina E, consigliati nella dieta mediterranea. Il pomodoro
fornisce fibre, vitamine (soprattutto vitamina C) ed antiossidanti (licopene) in grado di ridurre i danni causati
dai radicali liberi. Il basilico è ricco in vitamina A ed altri antiossidanti importanti, per la salute del nostro or-
ganismo come la vitamina C .*

*Inoltre vi si possono aggiungere affettati (fonte di ferro) o pesci come il tonno o le acciughe (ricchi in omega
tre) ed è indubbiamente un'ottima occasione per consumare più verdure (ricche di fibra, vitamine e sali mi-
nerali)"*

LE PIZZE BIANCHE

Napoli milionaria

Pomodoro pizzutello, Grana Padano, mozzarella di bufala, olio EVO € 7,00

ALISIA

Datterino giallo, pesto fresco, 'Nduja calabrese di Spilinga, pecorino di Moliterno, mozzarella di bufala € 8,00



Lazzarella

Pancetta, datterino giallo e rosso, Grana Padano, fior di latte, olio EVO € 8,00

Billo (di stagione)

Pancetta, datterino giallo, broccoli, mozzarella di bufala € 8,00

Eccellenza Campana

Pomodorino di Corbara, Grana Padano, mozzarella di bufala, olio EVO € 7,50

RIBELLE

Fior di latte, datterino giallo, funghi champignon, salsa di noci fresca, salsiccia fresca € 8,00



LE PIZZE D&D

Non ti scordar

Pomodoro pizzutello, mozzarella di bufala, melanzane, pancetta, Grana Padano € 8,50

Don Ciccio

Datterino rosso Così Com'è saltato in padella, salsiccia fresca, mozzarella di bufala, cacio-cavallo € 8,00

Paisà

Datterino rosso Così Com'è saltato in padella, Grana Padano, filetti di tonno, capperi, olive caiazzane denocciolate, piccante, basilico, mozzarella di bufala € 8,50

Scarpariello

Datterino rosso Così Com'è saltato in padella, pecorino di Moliterno, mozzarella di bufala € 7,00



"Se si fa in quattro per renderti felice, è una pizza"

LE PIZZE D&D

Vanessa

Pesto fresco, datterino rosso Dolci metà, speck artigianale, fior di latte € 7,50

'O Professore

Pomodoro San Marzano DOP, pesto fresco, salsiccia stagionata piccante, Grana Padano, mozzarella di bufala € 7,00

Genovese

Pomodoro San Marzano DOP, pesto fresco, Grana Padano, fior di latte € 6,50

Sofà

Pesto fresco, goccioloni di pomodoro San Marzano DOP, Grana Padano, fior di latte, ciuffetti di ricotta all'uscita € 7,00

A FIGLIA RO' MARINAR

Filetti di tonno, datterino rosso e giallo, mozzarella di bufala, Olio EVO € 8,50



Gustoricco

Pomodoro San Marzano DOP, pesto fresco, pancetta artigianale, mozzarella di bufala € 7,50

Mediterranea

Pesto fresco, pancetta artigianale, Grana Padano, mozzarella di bufala € 7,50

Donna Filomena

Datterino giallo in succo, filetti di tonno, olive Caiazzane, mozzarella di bufala € 8,00

Corbara

Pomodorino di Corbara, filetti di tonno "Il Mare di Lucullo", olive caiazzane denocciolate, olio EVO, fior di latte all'uscita € 8,50

Marinara DOC

Pomodorini freschi in cottura, acciughe "Il Mare di Lucullo", capperi di Salina, origano, mozzarella di bufala, olive caiazzane denocciolate, olio EVO € 7,50

Slow Food

Scarola, datterino rosso, acciughe "Il Mare di Lucullo", capperi di Salina, olive caiazzane denocciolate, mozzarella di bufala, olio EVO € 8,00

Marinara

Pomodori pelati San Marzano DOP, olive caiazzane, origano, capperi di Salina, acciughe "Il Mare di Lucullo" € 5,50

LE PIZZE D&D

Ricca

Pomodoro San Marzano DOP, prosciutto cotto, panna, salsiccia fresca fior di latte, funghi champignon, Grana Padano € 7,00

La vera Napoli

Pomodoro San Marzano DOP, Grana Padano, origano, mozzarella di bufala, olio EVO € 6,00

Miseria e Nobiltà

Pomodoro San Marzano DOP, salame piccante, origano, Grana Padano, mozzarella di bufala, olio EVO € 7,00

DON PEPPE TRESSETTE

Pomodoro San Marzano DOP, salame piccante, origano, Grana Padano, 'Nduja calabrese, mozzarella di bufala, Olio EVO € 8,00



Montanara

Pomodoro San Marzano DOP, pancetta, salame piccante, funghi champignon, fior di latte, Grana Padano, olio EVO € 7,50

Zia Libera

Pomodoro San Marzano DOP, pancetta, provola affumicata, fior di latte, olio EVO € 7,00

Bufala

Pomodoro San Marzano DOP, provola affumicata, mozzarella di bufala, olio EVO € 6,50

Affumicata

Pomodoro San Marzano DOP, provola affumicata, origano, mozzarella di bufala, pancetta a tocchetti, olio EVO € 7,00

Siciliana

Pomodoro San Marzano DOP, melanzane, fior di latte, olio EVO € 6,50

Regina Margherita

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala, olio EVO € 6,00

Capricciosa

Pomodoro San Marzano DOP, prosciutto cotto, salame piccante, fior di latte, funghi champignon, olio EVO € 7,00

Diavola

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, salsiccia di Bracigliano piccante, olio EVO € 6,00

Margherita

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, olio EVO € 4,00

Napoletana

Pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano, olio EVO € 3,50

LE PIZZE CON POMODORO COTTO

Cilentana

Pomodoro cotto, Grana Padano, pecorino di Moliterno € 4,50

Maria Mari

Pomodoro cotto pancetta, olive caiazzane, datterino rosso, Grana Padano, mozzarella di bufala € 8,00

Malafemmina

Pomodoro cotto, pecorino di moliterno, mozzarella di bufala € 6,50

Nonna Mena

Pomodoro cotto, pancetta a tocchetti, pecorino di Moliterno, origano € 5,50

LO SFILATINO

Casanova (di stagione)

Fiori di zucca, ricotta di bufala, salsiccia fresca, fior di latte € 7,00

Ze mà

Pancetta, ricotta di bufala, provola affumicata € 6,00

Ortolano

Melanzane, peperoni, zucchine, ricotta di bufala, fior di latte € 6,50

A REGOLA D'ARTE

Ricotta di bufala, fior di latte, rucola all'uscita, pomodorini freschi, prosciutto crudo, Grana Padano, olio EVO € 8,50



Funiculì funiculà

Scarola, ricotta di bufala, fior di latte € 7,00

Feliciello

Pancetta, melanzane, provola affumicata, ricotta di bufala € 7,00

Gegè (di stagione)

Broccoli, salsiccia fresca, ricotta di bufala, fior di latte € 7,00

Caruso

Pomodoro, fior di latte, ricotta di bufala, grana € 5,50

Jamm jà

Pomodorini freschi, prosciutto cotto, origano, provola affumicata, fior di latte € 7,00

Le nostre birre

Augustus Weizen

Provenienza: Germania
Tipologia: Weizen Doppelbock
Gradazione: 8°
Colore: ambrato
Aroma: fruttato, maturo
Metodo di produzione:
Alta fermentazione

cl. 50 € 6,00



Riegele Privat

Provenienza: Germania
Tipologia: Cruda qualità superiore
Gradazione: 5,2°
Colore: limpido dorato
Aroma: luppolo vellutato
Metodo di produzione:
Bassa fermentazione

cl. 50 € 5,00



Lauterbacher Weisse Hell

Provenienza: Germania
Tipologia: Weizen
Gradazione: 5°
Colore: biondo dorato
Aroma: luppolo vellutato
Metodo di produzione:
Alta fermentazione

cl. 50 € 6,00



Leffe Radieuse

Provenienza: Belgio
Tipologia: D'abbazia
Gradazione: 8,2°
Colore: ambrato
Aroma: intenso di malto
Metodo di produzione:
alta fermentazione

cl. 50 € 5,00



La Chouffe Golden Ale

Provenienza: Belgio
Tipologia: Belgian Strong Ale
Gradazione: 8°
Colore: arancione carico
Aroma: note fruttate di pesca
Metodo di produzione:
Alta fermentazione

cl. 75 € 11,00



Mc Chouffe

Provenienza: Belgio
Tipologia: Strong Dark Ale
Gradazione: 8°
Colore: bruno rossiccio
Aroma: liquirizia e miele
Metodo di produzione:
Alta fermentazione

cl. 75 € 11,00



Weisse Alkoholfrei

Provenienza: Germania
Tipologia: Weizen
Gradazione: 0°
Colore: biondo dorato
Aroma: fresca, fruttata
Metodo di produzione:
Alta fermentazione

cl. 50 € 6,00



Mongozo Premium Pils

Provenienza: Belgio
Tipologia: Pils glutenfree
Gradazione: 5°
Colore: dorato
Aroma: fresco, luppolato
Metodo di produzione:
Bassa fermentazione

cl. 33 € 4,00



Le nostre birre

Ichnusa non filtrata

Provenienza: Italia
Tipologia: Lager non filtrata
Gradazione: 5°
Colore: dorato
Aroma: fruttato
Metodo di produzione:
Bassa fermentazione



cl. 50 € 3,50

Fischer Tradition

Provenienza: Francia
Tipologia: Lager strong
Gradazione: 6°
Colore: dorato
Aroma: cereali
Metodo di produzione:
Bassa fermentazione



cl. 65 € 6,00

Moretti Baffo d'Oro

Provenienza: Italia
Tipologia: Lager
Gradazione: 4,8°
Colore: oro brillante
Aroma: maltato
Metodo di produzione:
Bassa fermentazione



cl. 66 € 3,50

Heineken

Provenienza: Olanda
Tipologia: Premium lager
Gradazione: 5°
Colore: oro chiaro
Aroma: maltato e luppolato
Metodo di produzione:
Bassa fermentazione



cl. 66 € 3,50 cl. 33 € 2,50



Nastro Azzurro

Provenienza: Italia
Tipologia: Premium lager
Gradazione: 5,1°
Colore: giallo paglierino
Aroma: maltato e luppolato
Metodo di produzione:
Bassa fermentazione



cl. 66 € 3,50 cl. 33 € 2,50

Tennent's Super

Provenienza: Scozia
Tipologia: Strong lager
Gradazione: 9°
Colore: giallo intenso
Aroma: maltato con note di mela
Metodo di produzione:
Bassa fermentazione



cl. 33 € 4,00

Birra alla spina

Moretti Baffo d'Oro

gradazione alcolica 4,8%

cl. 20 € 2,50 cl.40 € 4,00



Peroni Gran Riserva Rossa

Provenienza: Italia
Tipologia: Vienna Style
Gradazione: 5,2°
Colore: rosso rubino
Aroma: malto e caramello
Metodo di produzione:
Bassa fermentazione



cl. 50 € 3,50

"La birra è la prova che Dio ci ama e vuole che siamo felici."

LE BIBITE

Acqua Ferrarelle Lt.1 € 1,50
Acqua Santo Stefano Lt.1 € 1,50
Coca Cola Lt1 € 4,00
Fanta Lt.1 € 4,00

Coca Cola Cl.33 € 2,50
Coca Cola Zero Cl.33 € 2,50
Fanta Cl. 33 € 2,50
Sprite Cl. 33 € 2,50