

Vini

Prosecco "Selezione della casa"bicc. € 3,00.....	bott. (0,750) € 18,00
Franciacorta Brut.....	bott. (0,750) € 30,00
Champagne Philipponnat "Selezione della Casa".....	bott. (0,750) € 54,00
Lugana Cà Maiol.....bicc. € 3,50bott. (0,375) € 9,50.....	bott. (0,750) € 18,00
Soave classico Pieropan.....bicc. € 3,50bott. (0,375) € 12,00.....	bott. (0,750) € 22,00
Valpolicella classico.....bicc. € 3,50bott. (0,375) € 9,50.....	bott. (0,750) € 18,00
Valpolicella superiore Roccolo Grassi	bott. (0,750) € 39,00
Moscato dolce d'Asti.....bicc. € 3,50.....	bott. (0,750) € 20,00
Recioto Cà Rugate - L'Eremita.....bicc. € 7,00.....	bott. (0,500) € 35,00

Bibite, Caffetteria e Liquori

Fanta - 0,33.....	€ 3,50
Coca Cola - 0,33.....	€ 3,50
Coca Cola Zero - 0,33.....	€ 3,50
Sprite - 0,33.....	€ 3,50
Lemonsoda - 0,33.....	€ 3,50
Thè al limone o pesca - 0,33.....	€ 3,50
Chinotto Galvanina - 0,355.....	€ 4,00
Gassosa Galvanina - 0,355.....	€ 4,00
Cedrata Galvanina - 0,355.....	€ 4,00
Spremuta d'arancia.....	€ 4,00
Acqua naturale o frizzante - 0,750.....	€ 3,00
Caffè.....	€ 1,50
Caffè decaffeinato.....	€ 2,00
Caffè d'orzo.....	€ 2,00
Caffè corretto.....	€ 2,00
Cappuccino.....	€ 2,50
Thè - Camomilla.....	€ 2,50
Grappa.....	€ 4,00
Liquori e digestivi.....	€ 3,50
Rum - Whisky - Wodka.....	€ 10,00



Du de Cope

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O CAODIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI

Elenco degli allergeni riportati nell'allegato II del Reg. CE n. 1169/2011 "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2. Uova e prodotti a base di uova
3. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)
4. Crostacei e prodotti a base di crostacei
5. Pesce e prodotti a base di pesce
6. Molluschi e prodotti a base di molluschi
7. Soia e prodotti a base di soia
8. Senape e prodotti a base di senape
9. Arachidi e prodotti a base di arachidi
10. Frutta a guscio e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Lupini e prodotti a base di lupini
13. Sedano e prodotti a base di sedano
14. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio

PIZZERIA DU DE COPE

Galleria Pellicciai n.10 - 37121 Verona

Tel. 045 595562 - Fax 045 2092235

www.pizzeriadudecope.it - info@pizzeriadudecope.it



pizzeria du de cope

SEMPRE APERTO

Du de Cope

PIZZERIA

Da dodici anni abbiamo gli stessi fornitori. Perché ci piacciono, perché sono per noi sinonimo di qualità, la stessa che da dodici anni vi proponiamo. Nulla lasciato al caso ma una scelta precisa, come la dimensione delle nostre pizze, quella di un vecchio Lp in vinile, e da oltre due lustri i nostri prodotti sono gli stessi.

Dalla farina Caputo, al pomodoro per la pizza Longobardi, alla Perla del Mediterraneo la nostra mozzarella. Il cotto Caputelli e il crudo stagionato 24 mesi li trovate ogni giorno sulle nostre pizze, per il confit usiamo il pomodoro fresco che cuoce ore nel forno a bassa temperatura.

Abitudinari forse, ma sempre nel rispetto di una scelta rigorosa dei prodotti di base per quella che è stata la nostra prima vocazione: la pizza. Con un impasto lievitato 48 ore e 13 proposte di base ci restava poco spazio per la fantasia, ma lo abbiamo trovato. Prodotti freschi e abbinamenti "creativi"; pizze che troverete solo in alcuni periodi dell'anno perché per noi la stagionalità detta regole, anche alla fantasia.

Ci piace anche scegliere e provare birre artigianali nuove. Ma la filosofia resta la stessa da dodici anni: la qualità, quella che avete scelto.



Giancarlo Tebellini

Pizze

Quelle di sempre

Margherita di bufala pomodoro, bufala, grana.....	€ 7,00
Romana pomodoro, bufala, acciughe del Mar Cantabrico, origano, grana.....	€ 10,00
Prosciutto cotto Capitelli pomodoro, bufala, prosciutto cotto Capitelli fuori cottura, grana.....	€ 11,00
Verdure di stagione pomodoro, bufala, verdure fresche, grana.....	€ 10,50
Capricciosa pomodoro, bufala, funghi champignon, carciofini, acciughe, olive taggiasche, capperi, origano, grana.....	€ 9,50

Quelle dello chef

Mascarpone, pelati San Marzano e olive taggiasche pomodoro, bufala, mascarpone, filetti di San Marzano, olive taggiasche, grana.....	€ 11,00
Salsiccia e friarielli pomodoro, bufala, mascarpone, salsiccia, friarielli, chips di grana.....	€ 13,00
Pomodoro confit e olive bufala, pomodoro confit, olive taggiasche, basilico, grana.....	€ 13,50
Bufala, tonno e peperoni alla brace pomodoro, bufala, tonno, capperi, basilico, grana, peperoni, olio all'aglio.....	€ 12,50
Lardo, acciughe e pomodori confit bufala, pomodoro confit, lardo, acciughe del Mar Cantabrico, basilico, grana.....	€ 13,00
Guanciale di Sauris bufala, pomodorini, basilico, grana, guanciale affumicato di Sauris.....	€ 11,50
Burrata e pomodorini tiepida pomodoro, burrata, pomodorini, basilico, olive taggiasche, grana.....	€ 12,50
Sorrentina pomodoro, bufala, pomodorini, rucola, grana, olio all'aglio.....	€ 11,50
Caprino e pane all'olio extra vergine pomodoro salsa, bufala, grana, caprino di latte vaccino, erba cipollina, pane, olio extravergine.....	€ 12,00
Verza, porcini e polvere di tastasal pomodoro, bufala, verza brasata, porcini, tastasal disidratato, grana.....	€ 13,00
Scarola, bufala, olive e acciughe bufala, insalata scarola condita, olive taggiasche, filetti di San Marzano, acciughe del Mar Cantabrico, grana.....	€ 13,50
Amatriciana pomodoro, bufala, cipolla, pomodoro confit, pecorino, pancetta affumicata, pepe.....	€ 13,00
Bianca, porchetta e burrata con impasto di grano arso bufala, burrata, porchetta, grana.....	€ 13,50
ALTRI INGREDIENTI: salamino piccante, salsiccia, gorgonzola, würstel, tonno, cipolla.....	€ 2,00
prosciutto di Parma 24 mesi, acciughe del Mar Cantabrico, pomodori confit, impasto di grano arso.....	€ 2,50

Schiacciate

Schiacciata di grano arso con squacquerone, porro e speck squacquerone, porro e speck.....	€ 12,00
Schiacciata con lardo di Colonnata olio al rosmarino, lardo di Colonnata.....	€ 8,00
Schiacciata con prosciutto crudo di Parma e gorgonzola olio al rosmarino, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, crema di gorgonzola.....	€ 9,00

Insalate e sfizi

Caprese mozzarella di bufala, pomodoro confit, pomodorini, olio extravergine e basilico.....	€ 11,00
Mozzarella di bufala calda con pomodoro.....	€ 11,00
Insalata mista insalata verde e pomodorini.....	€ 7,50
Insalata della casa insalata mista, funghi, carciofi, tonno, olive, capperi, acciughe, mozzarella, pomodorini.....	€ 11,00
Insalata Nizzarda insalata mista, tonno, uova, fagiolini, olive, pomodorini, acciughe, patate.....	€ 11,00
Caesar salad insalata iceberg, pollo, salsa Caesar, crostoni, grana, erba cipollina.....	€ 12,00
Insalata di mele, noci e Parmigiano insalata verde, mele, scaglie di Parmigiano, noci sgusciate.....	€ 11,00
Insalata verde, crema di mais e aringa affumicata.....	€ 11,00
Verdure grigliate con scamorza affumicata.....	€ 12,00
Prosciutto di Parma 24 mesi e burrata.....	€ 15,00
Tartare di manzo con crostino al pomodoro carne di manzo, olio extravergine, salsa soia, insalata.....	€ 16,00
Polpette al sugo.....	€ 8,50 € 13,00
Straccetti di cavallo affumicati, rucola e pomodorini.....	€ 15,00
Lasagne al forno.....	€ 11,00
Parmigiana di melanzane.....	€ 11,00
OGNI AGGIUNTA.....	€ 2,00

Dessert

Millefoglie "Dolce Locanda".....	€ 6,50
Tiramisù.....	€ 4,50
Macedonia di frutta fresca con gelato.....	€ 6,00
Profiteroles.....	€ 5,00
Torta di mele con crema alla vaniglia.....	€ 6,00
Panna cotta con salsa ai lamponi o cioccolato.....	€ 4,50
Parfetto al pistacchio con salsa ai lamponi.....	€ 5,50
"Il Bovolone" e spuma di zabaione.....	€ 6,50
Foresta nera e gelato al maraschino.....	€ 6,50
Sorbetto di frutta.....	€ 4,50
Sbrisolona alla grappa, spuma di yogurt e mele.....	€ 6,50

Birre

Birre alla spina

Ichnusa Chiara.....	piccola (0,20).....	€ 3,00
	media (0,40).....	€ 4,50
Radler/Panaché.....	piccola (0,20).....	€ 3,50
	media (0,40).....	€ 5,00

Birre artigianali in bottiglia

LE PICCOLE

Birificio del Forte - 2 Cilindri - 0,33 - Toscana.....	€ 6,00
Birrone - Brusca - 0,50 - Veneto.....	€ 8,50
Birrone - Vai Zen - 0,50 - Veneto.....	€ 8,50

LE GRANDI

Mesh Brewing Co. - Cane Pazzo - 0,75 - Veneto.....	€ 16,00
Barley - Zagara - 0,75 - Sardegna.....	€ 16,00
Barley - Friska - 0,75 - Sardegna.....	€ 16,00
Almond '22 - Farotta - 0,75 - Abruzzo.....	€ 16,00
Almond '22 - Pink Ipa - 0,75 - Abruzzo.....	€ 16,00
Lariano - Falesia - 0,75 - Lombardia.....	€ 16,00
Lariano - Statale 52 - 0,75 - Lombardia.....	€ 16,00
Birificio del Forte Gassa d'amante - 0,75 - Toscana.....	€ 16,00
Birificio del Forte La Mancina - 0,75 - Toscana.....	€ 16,00
Birificio del Forte 100 Volte Forte - 0,75 - Toscana.....	€ 16,00
Fabbrica della birra Perugia American Red Ale - 0,75 - Umbria.....	€ 16,00
Fabbrica della birra Perugia Calibro 7 - 0,75 - Umbria.....	€ 16,00
Grado Plato - Wizentea - 0,75 - Piemonte.....	€ 16,00
Grado Plato - Sveva - 0,75 - Piemonte.....	€ 16,00
Grado Plato - Spoon River - 0,75 - Piemonte.....	€ 16,00
M'anis - 5.0 - 0,75 - Veneto.....	€ 16,00
M'anis - 5.5 - 0,75 - Veneto.....	€ 16,00
M'anis - 8.6 - 0,75 - Veneto.....	€ 16,00
Brasserie Craig Allan - Agent Rovocateur - 0,75 - Francia.....	€ 16,00
Brasserie Craig Allan - Psychedelia - 0,75 - Francia.....	€ 16,00

Birre in bottiglia

Birra analcolica Moretti Zero - 0,33.....	€ 4,00
Menabrea chiara - 0,33.....	€ 4,00
Menabrea ambrata - 0,33.....	€ 4,00
Lefte radieuse - 0,33.....	€ 4,00
Ortfrumer weiss beer - 0,50.....	€ 5,00
Aventinus - 0,50.....	€ 5,00