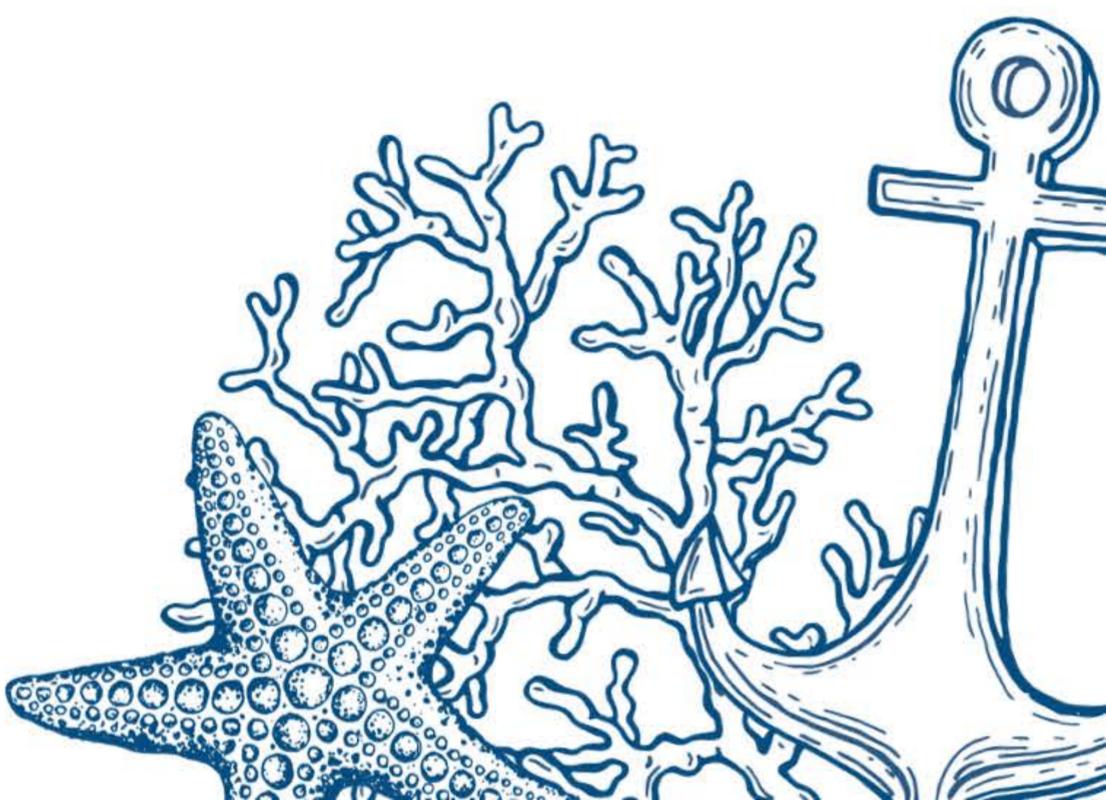
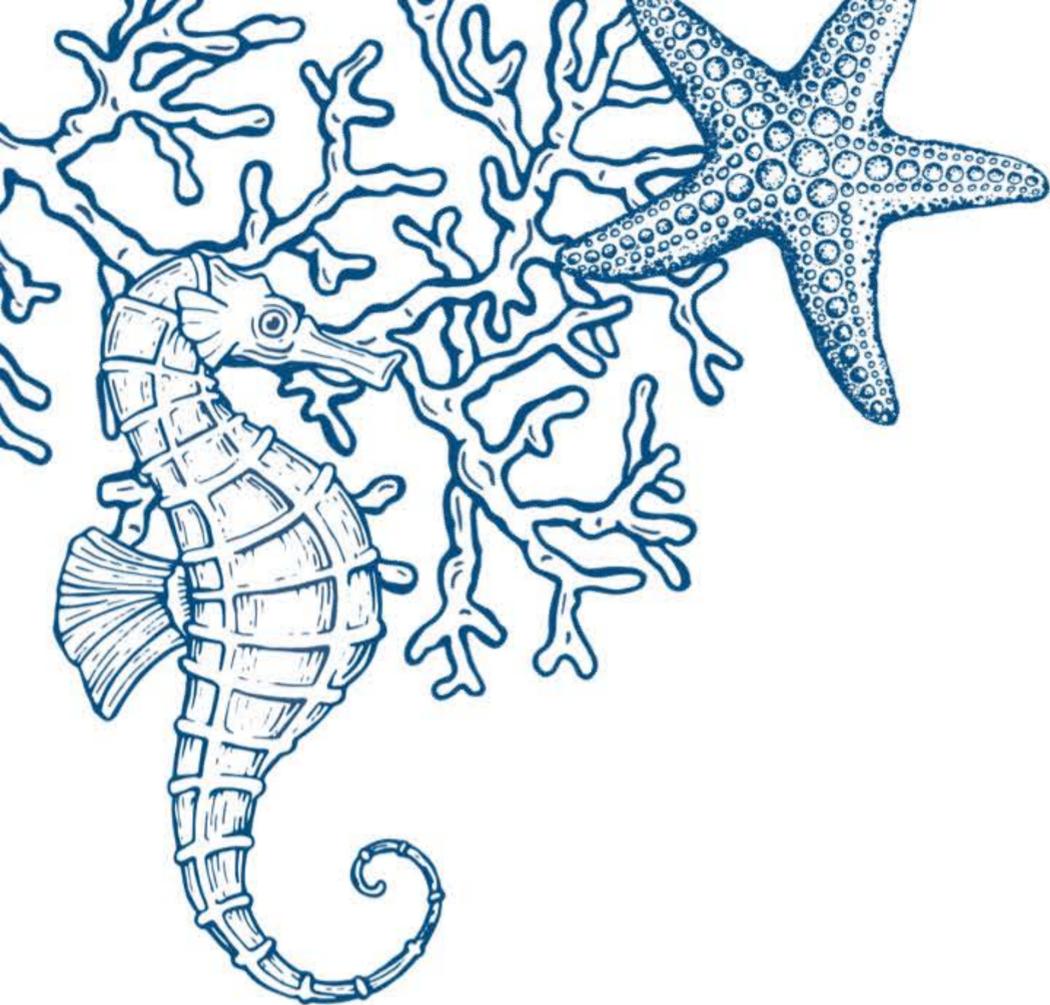




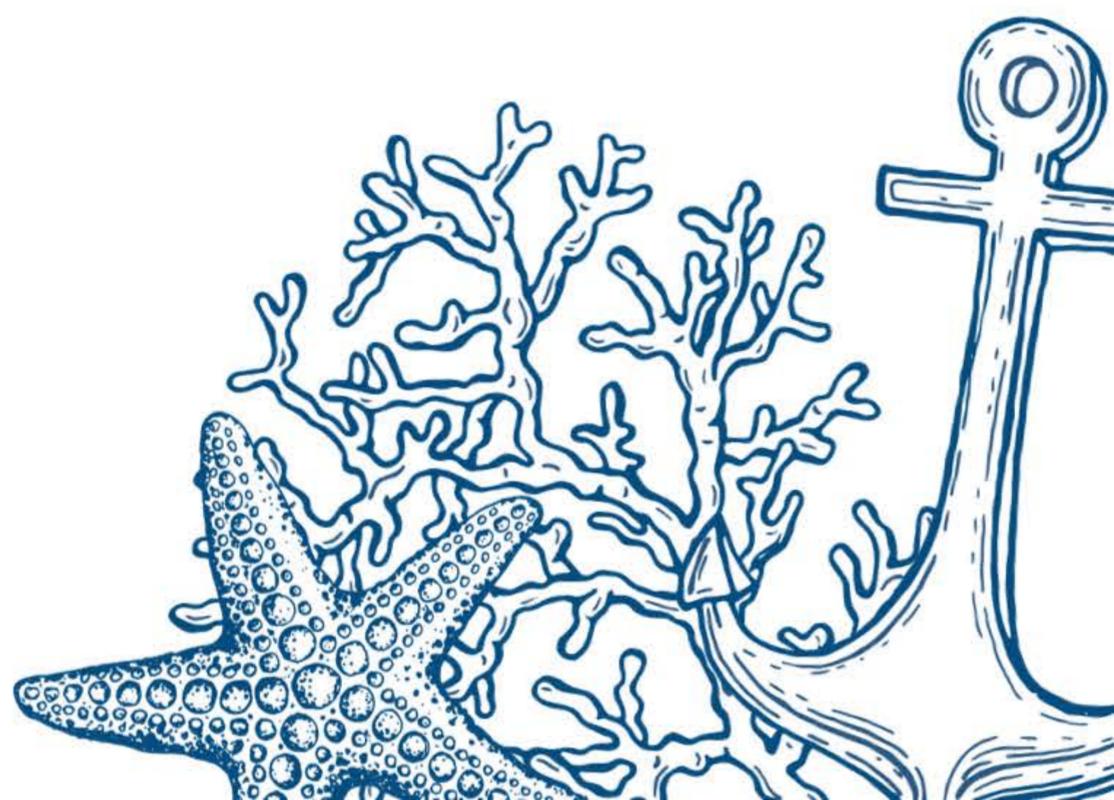
da
Paolino

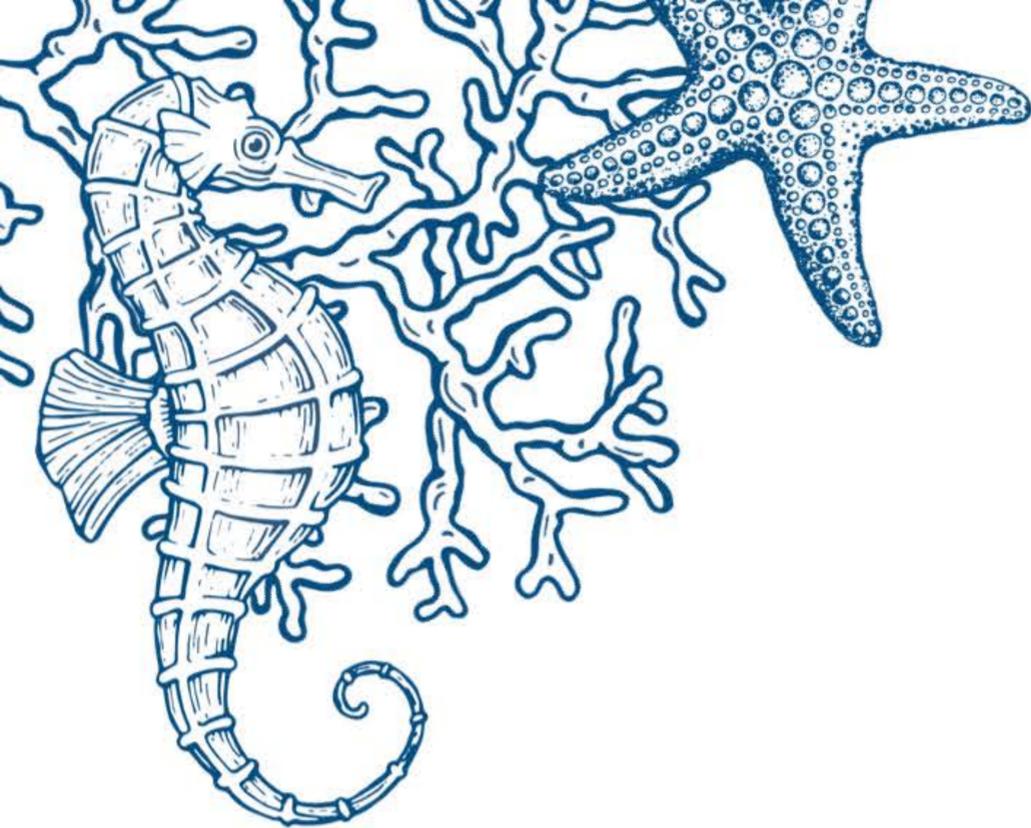




Ispirato al
“...come una volta.”

COPERTO | Euro 2





L'idea di semplicità raffinata tipica dell'Italia del Sud mixata al buon cibo, al sano divertimento condito da splendide giornate di sole ci ha spinto a creare un concept unico, perché unico è nel mondo lo stile italiano.

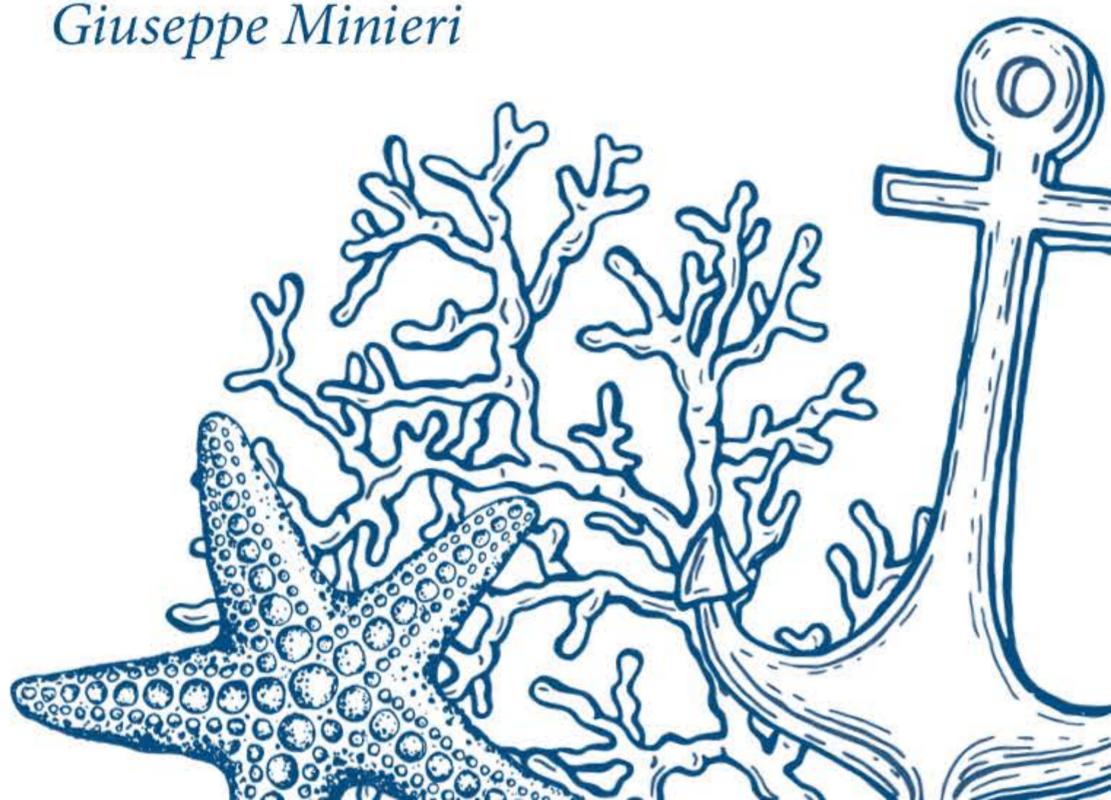
“da Paolino” nasce per rendere cool e confortevole una tradizionale pizzeria e per far ciò ci siamo ispirati alla tipicità e alla tradizione mediterranea del Sud, all'innata e sofisticata spensieratezza che caratterizza queste terre coccolate dal mare.

Lasciatevi ispirare degustando una pizza gastronomica e sorseggiando un drink, in un'atmosfera esclusiva come quella dello storico “Palazzo Giovanni Alcaro” a Soverato tra musica live, jazz e dj-set.

Vivi lo stile senza tempo del Sud.

Benvenuto “da Paolino”.

Giuseppe Minieri





Antipasti Started

Chips da Paolino | Euro 4

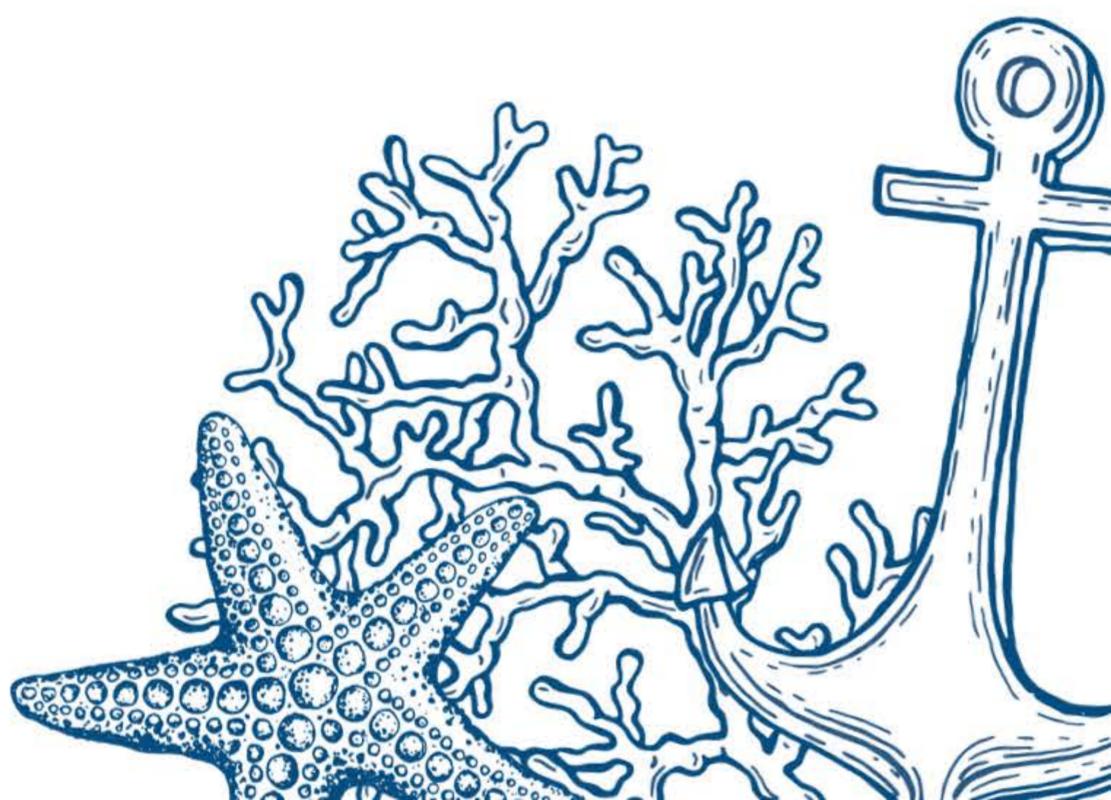
Chips di patate con battuto di scorzetta di lime e pepe rosa e fragranza di Bergamotto.

Cuoppo 2.0 | Euro 7

Arancino al limone, verdure pastellate di stagione, zeppolina, crochè di patate viola.

Cuoppo di mare | Euro 12

Ricca frittura di pesci del Mar Ionio pescati a traino, serviti con zeste di lime, arancino al limone e zeppolina tradizionale.





Alici fritte della tradizione | Euro 12

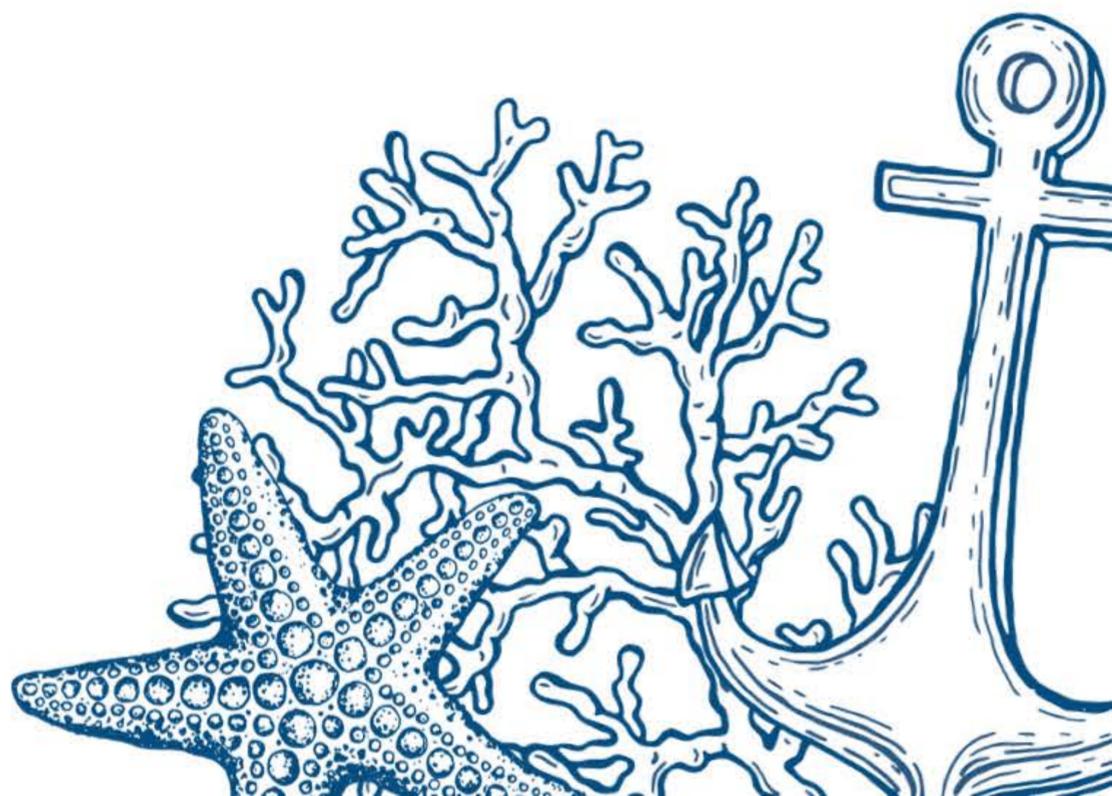
**Polpo del Mediterraneo servito su spuma di patate
e pomodorini confit | Euro 14**

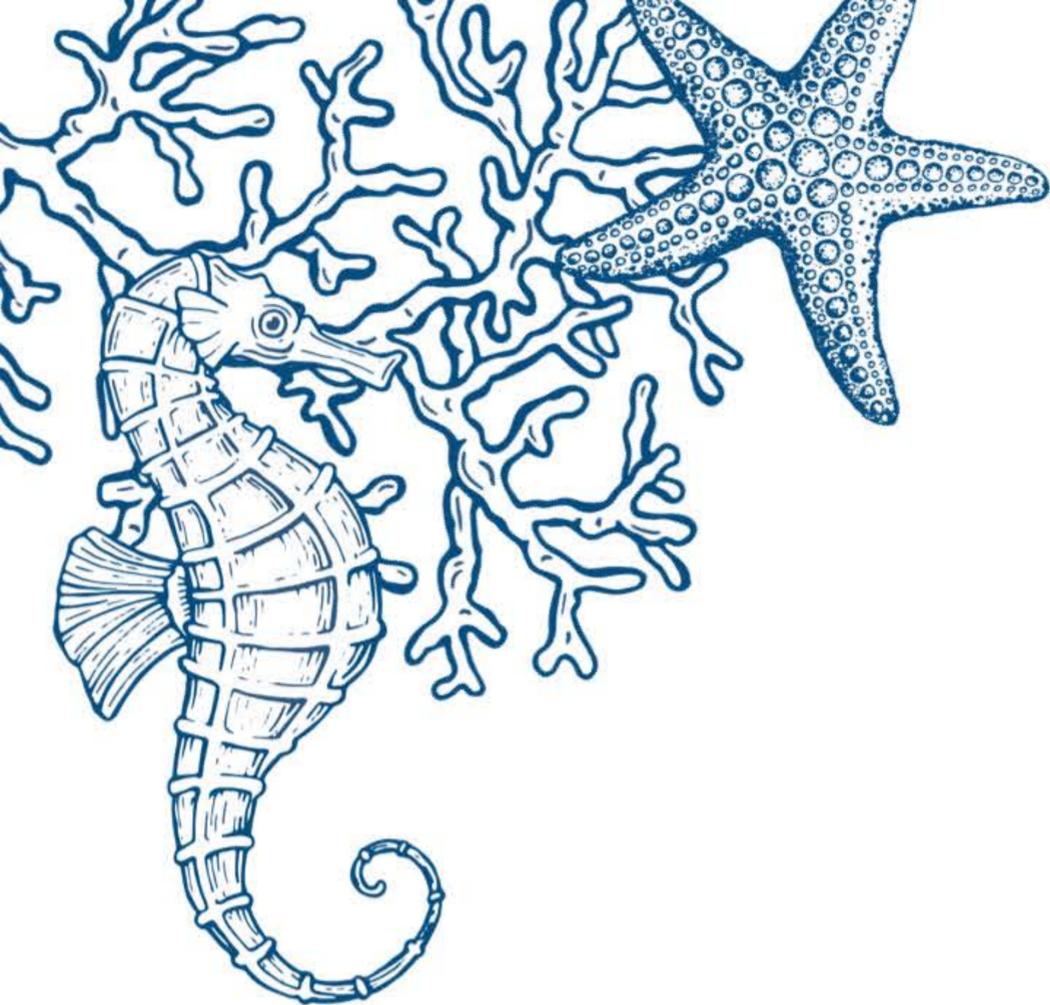
Tartare di pesce (in base a disponibilità) | Euro 14

**Alta selezione di tagliere
salumi e formaggi | Euro 25**

minimo 2 persone:

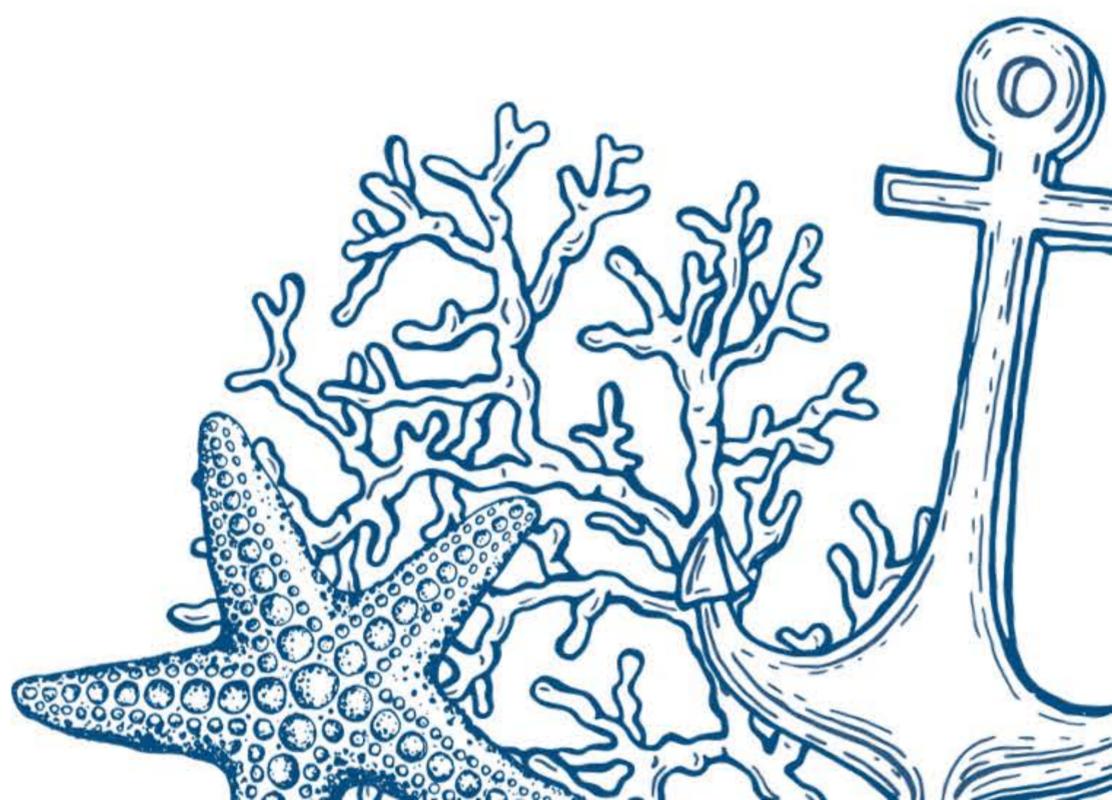
(finocchiona toscana, mortadella IGT di Bologna,
crudo di Parma di elevata stagionatura, formaggi
stagionati ed erborinati locali, confetture calabresi),
servito con pane homemade di “Da Paolino”





Primi piatti

Pasta “Gentile” di Gragnano con grano duro proveniente dal Sud ricercato e dal sapore autentico. L’ eccellenza del grano, con cui la pasta Gentile nasce, è selezionato secondo l’antico metodo “Casillo” e lo ritroverai anche nelle nostre farine con cui facciamo le pizze di “Da Paolino”.



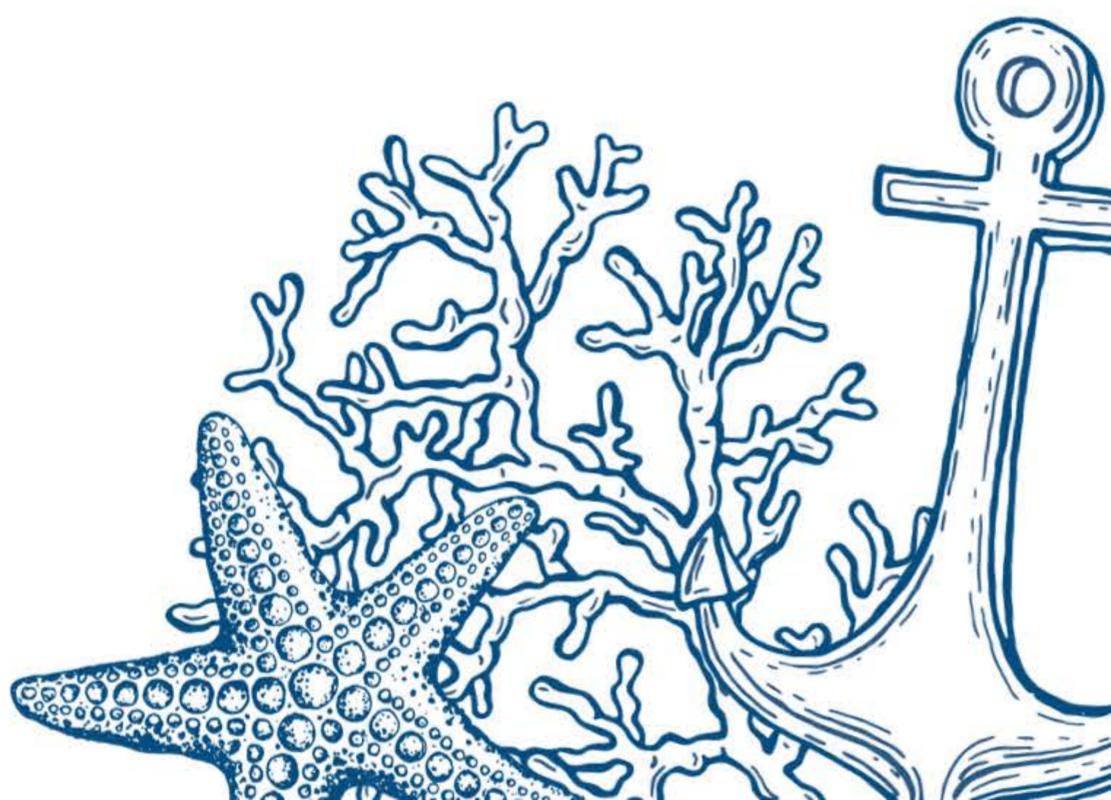


Spaghettone One con alici del Mediterraneo,
finocchietto, fichi secchi di Calabria,
pane profumato al limone | **Euro 16**

Paccheri con passata di datteri giallo
delle fattorie Migliarese,
cubetti di pesce spada, menta,
mandorle tostate | **Euro 15**

Tagliolino di pasta fresca all'uovo,
tartufo nero e tartare di gambero rosso
(in base alla disponibilità del tartufo) | **Euro 22**

Disponibilità di un primo in base al pescato del giorno.





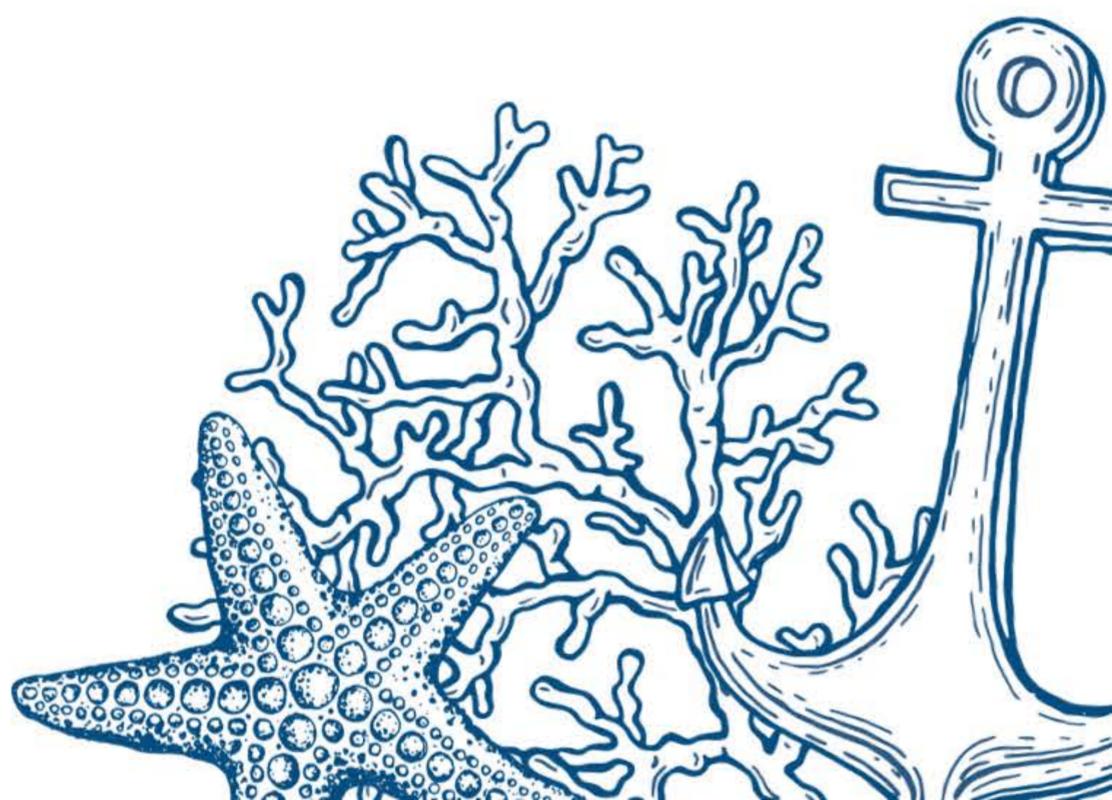
Secondi piatti

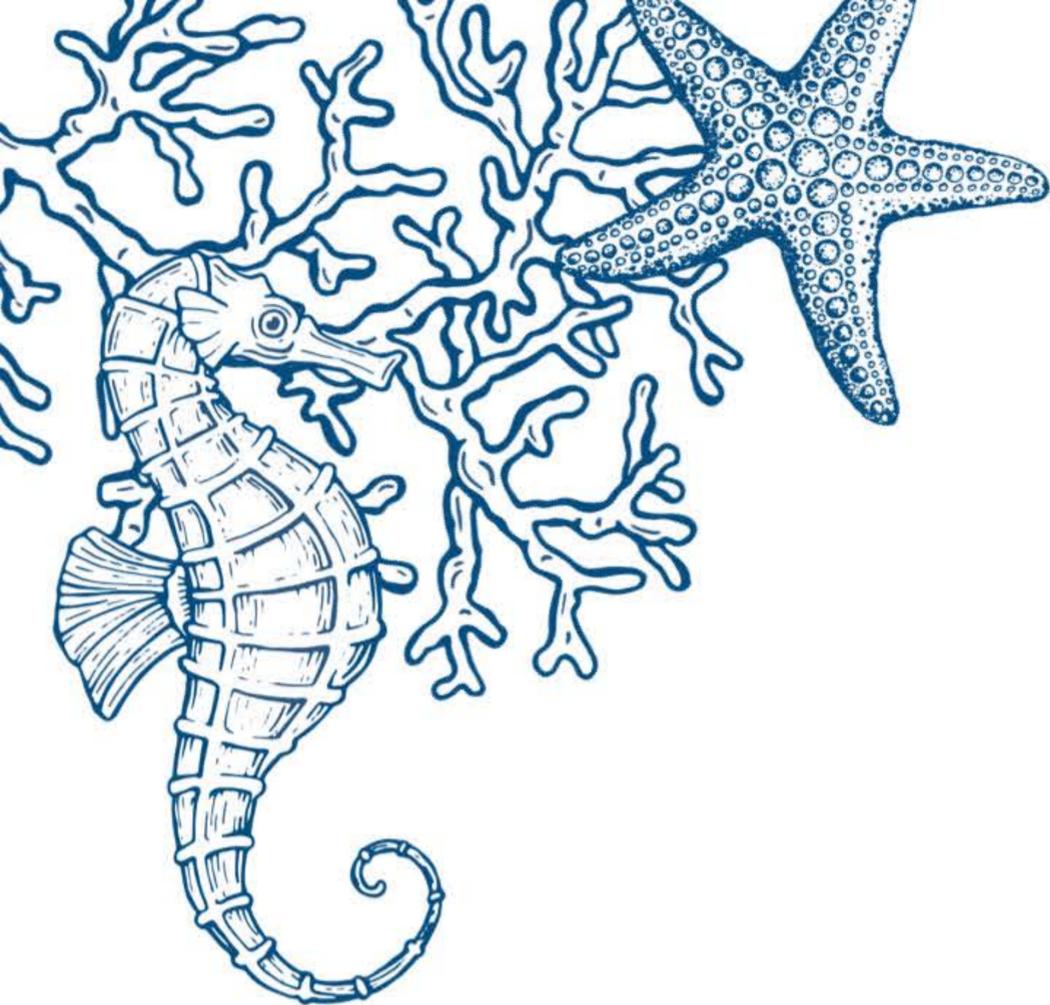
Morzello di baccalà della tradizione | Euro 15

**Trancio di Cernia/Ricciola o del pescato del giorno
servito con crema di carota e albicocca
e insalata di erette spontanee | Euro 18**

**Filetto/Entrecôte di Black Angus (circa 200 g.)
servito con chips croccanti
e verdure di stagione | Euro 25**

Disponibilità di un secondo in base al pescato del giorno.

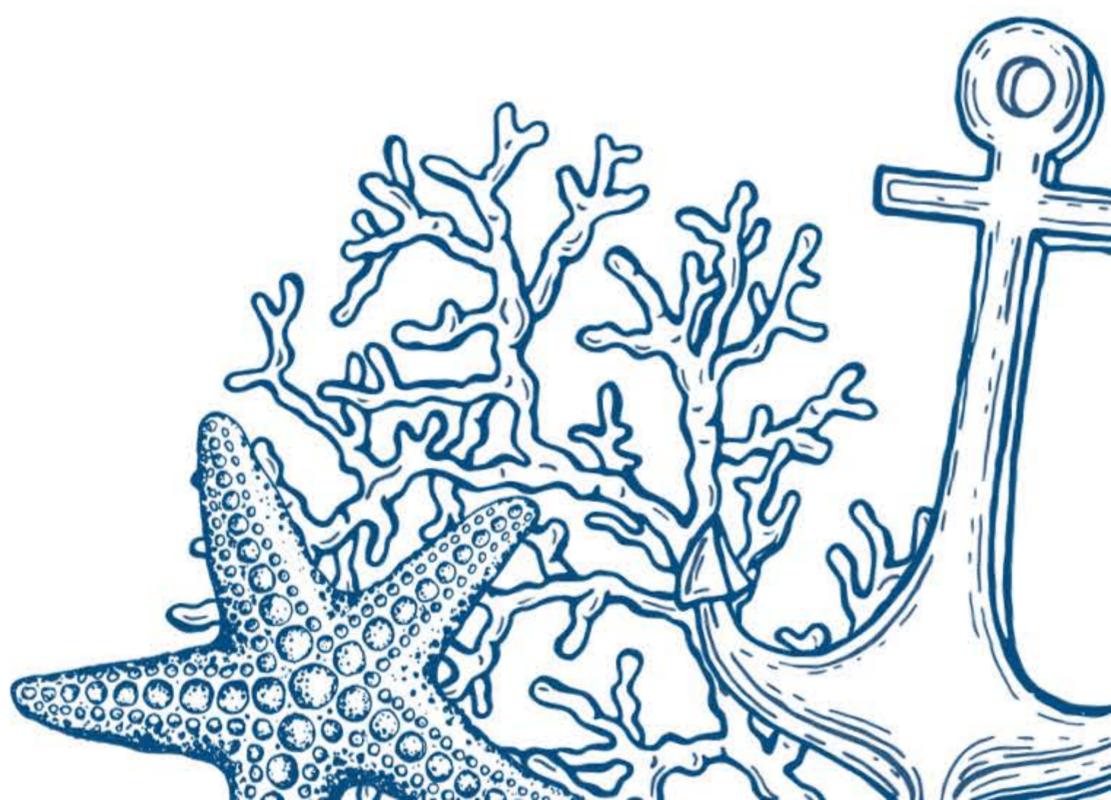




Pizzeria

L'utilizzo di farine non raffinate, integrali e multicereali dell'Antico Molino Casillo, ci riportano ai sapori autentici ormai perduti di una volta.

L'impasto ad elevata lievi-maturazione e ad un' equilibrata idratazione, crea una pizza unica che proponiamo classica bassa della TRADIZIONE e alta D'AUTORE.





Pizze alte d'autore

Salina | Euro 7

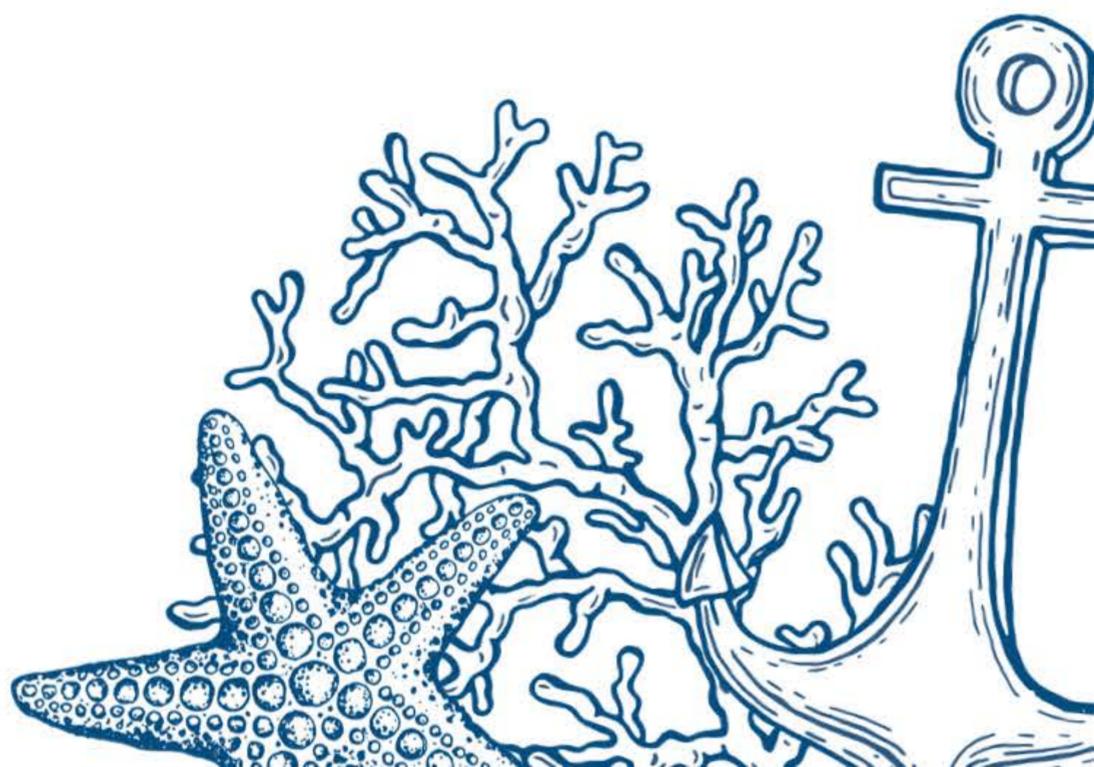
Pomodoro schiacciato a mano San Marzano,
fiordilatte calabrese fresco, basilico locale, olio evo

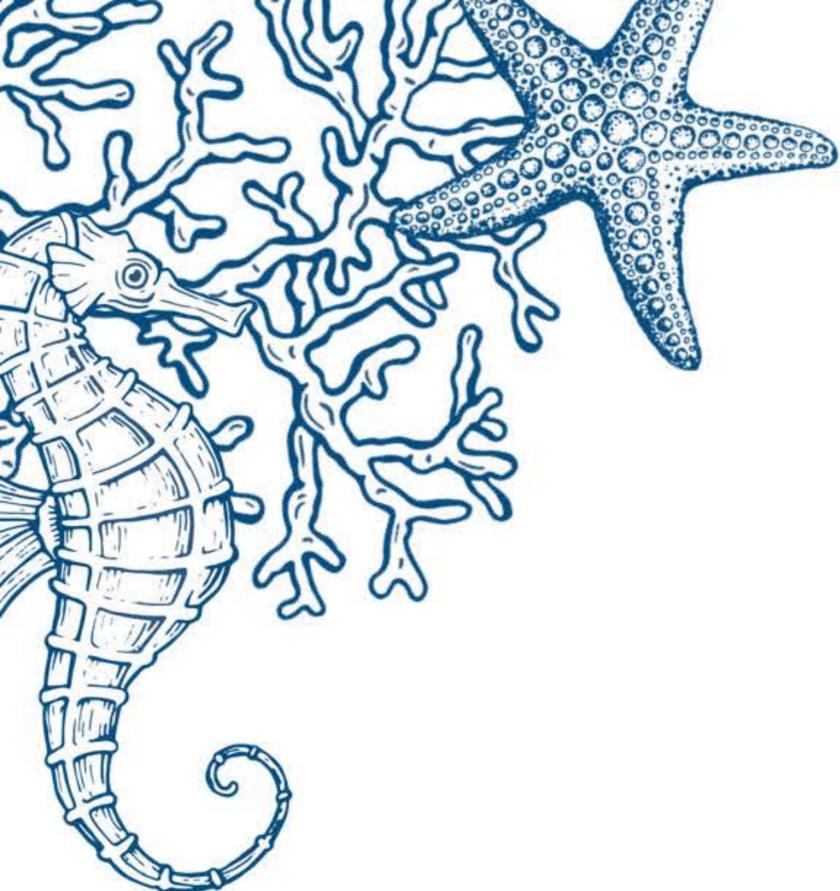
Favignana | Euro 10

Pomodoro schiacciato a mano San Marzano,
tempura di melanzana,
scaglie di ricotta affumicata calabrese,
basilico locale, olio EVO

Procida | Euro 14

Crema di fave, guanciaie di suino calabrese nero croccante,
crema di pecorino di Monte Poro , tarallo sbriciolato,
emulsione di vino rosso





Capri | Euro 14

Cacio, pepe, menta fresca locale, crudite di gambero rosso di Mazara del Vallo

Ischia | Euro 14

Mousse di formaggio, funghi porcini del Reventino, nduja locale, emulsione di prezzemolo, filetti di peperoncino rosso

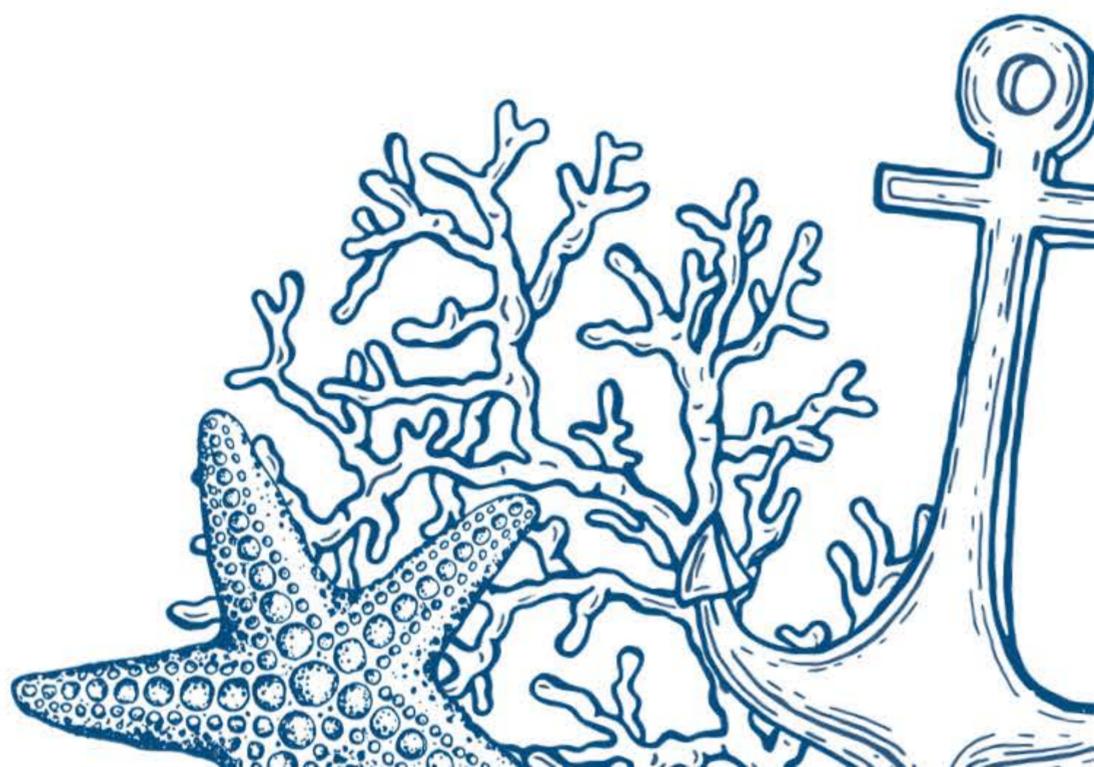


Lipari | Euro 16

Spada affumicato del mediterraneo, olio profumato al finocchietto nero e pepe rosa, mandorle tostate, caviale, scorzetta di limone grattugiata

Stromboli | Euro 18

Mortadella e tartufo (in base alla disponibilità del tartufo)





pizze basse della tradizione

Margherita della tradizione | Euro 6 

Origano, mozzarella, olio EVO e basilico

Tonno e Cipolla | Euro 12

Mozzarella , cipolle caramellate, filetti di tonno servita con
sale nero e olio EVO

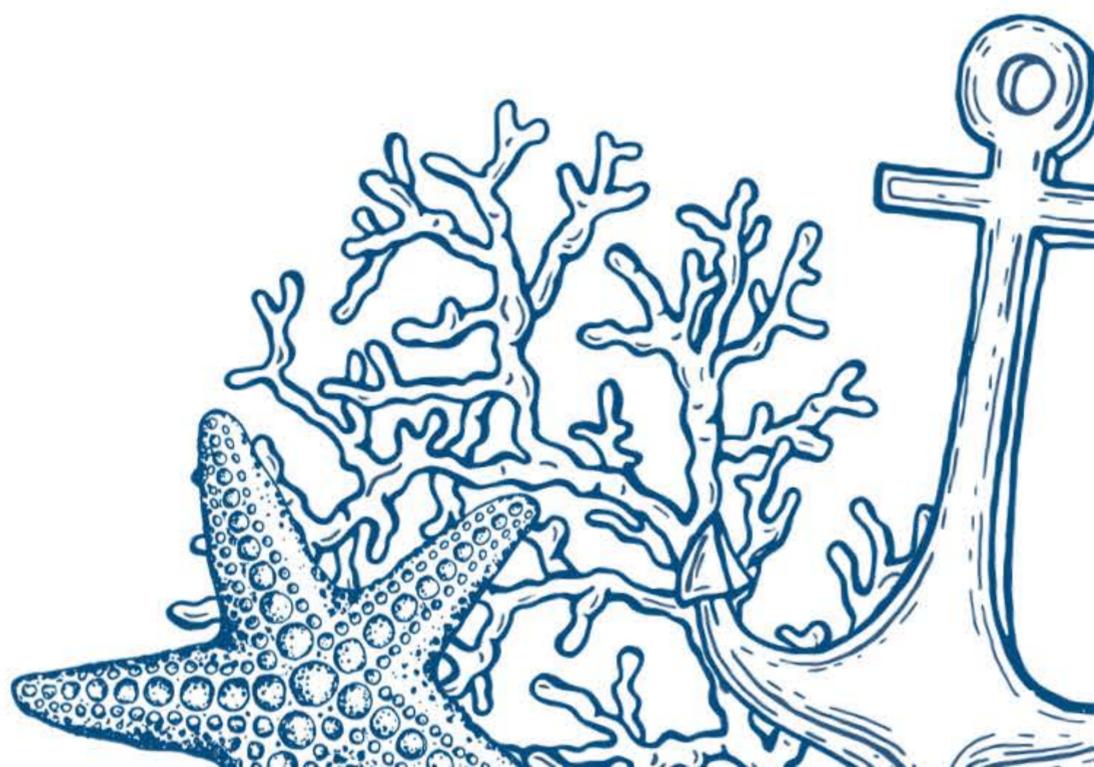
Crudo e Bufala | Euro 12

Pizza del contadino del SUD | Euro 12

Mozzarella, crema di asparagi, colatura di alici, scaglie di
pecorino di Monte Poro, petali di fiori essiccati.

Pizza del Marinaio Calabrese | Euro 14

Alici, mozzarella, pomodorino giallo, fiore di capperi,
olive tagiasche





SAL DE RISO®

COSTA D'AMALFI

“E’ questo il mio mondo, la tavolozza dei sapori mediterranei che fa da bussola al mio quotidiano, nel rispetto della mia terra e di quello che generosamente dona.”

Dessert

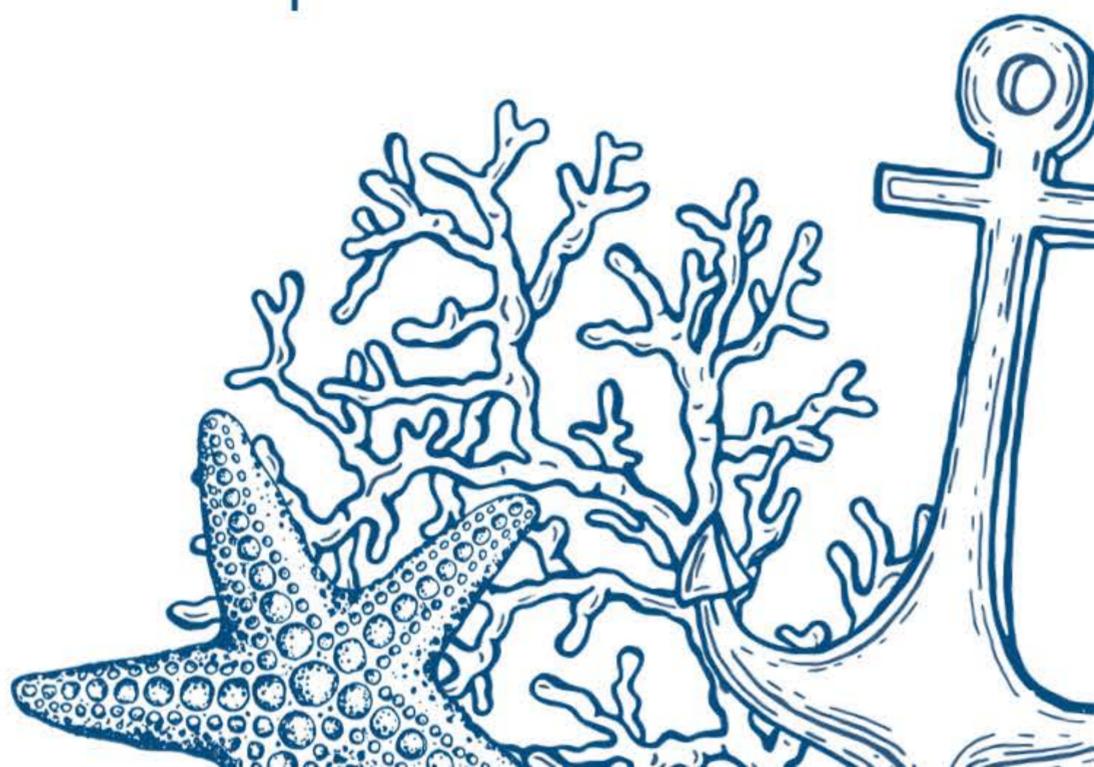
Euro 7.5

Dolci tradizionali classici della Costiera amalfitana del maestro pasticcere Salvatore De Riso, azienda omonima “Sal De Riso”



Caffè | Euro 1

Caffè Deca | Euro 1





Bevande

Acqua Panna | Euro 3

Acqua San Pellegrino | Euro 3

Coca Cola/Coca Cola Zero | Euro 2,5

Birra Nastro Azzurro | Euro 3,5

Birra di Parma

(500 ml)

Euro 9

Blond Ale 4,9%

Imperial Pils 6,5%

Apa 5,8%

Flower Edition 4,9% (Blanche Ale)





Wine List

Cantine Vigneti Vumbaca (Calabria)

Su quelle stesse vigne, dove i Greci hanno camminato, combattuto, coltivato, amato, vissuto, sorge l'azienda Vigneti Vumbaca, 13 ettari (di cui sei vitati) baciati dal sole e forse anche dalla fortuna, visto che non è da tutti ereditare un pezzo di Terra lì dove i popoli del passato hanno buttato le basi della civiltà moderna di oggi.

Cirò Bianco DOC Bio | Euro 22

Uve: Greco Bianco 100% ANNO 2021

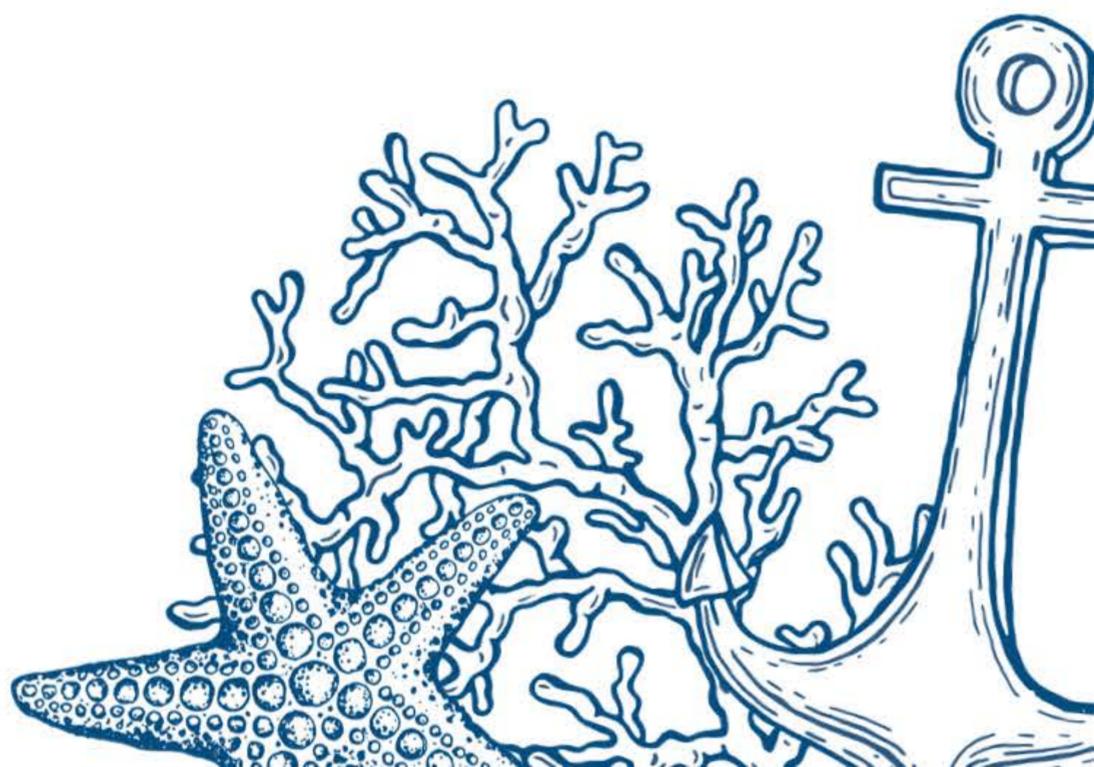
Cirò Rosso Classico Superiore DOC Bio | Euro 25

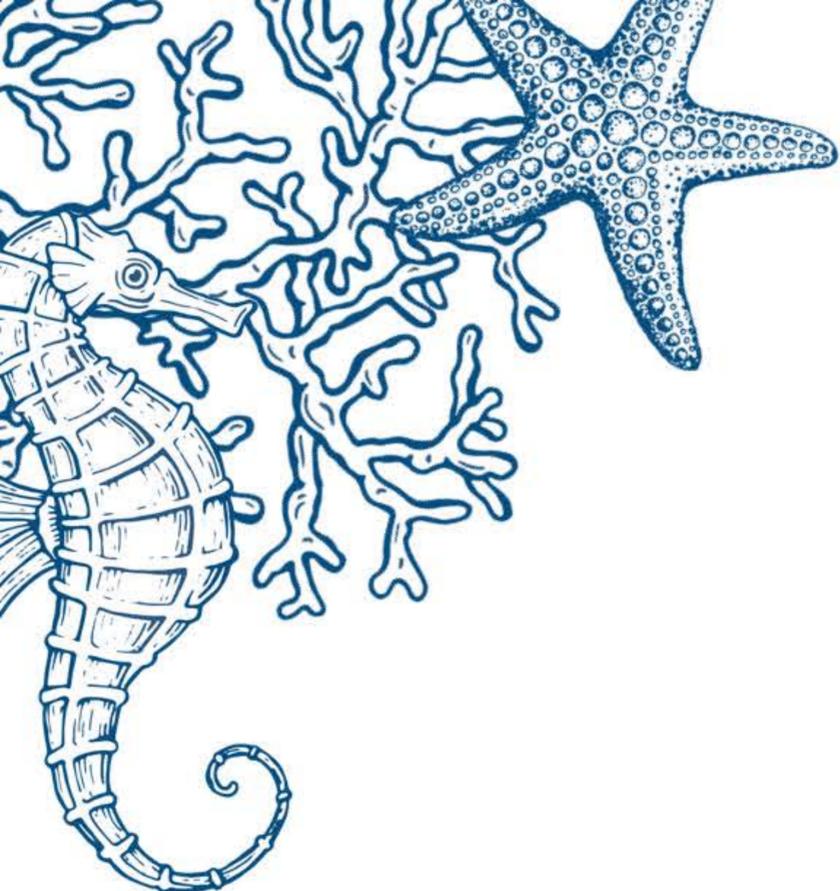
Uve: Gaglioppo 100% ANNO 2021



Cirò Rosato DOC Bio | Euro 22

Uve: Gaglioppo 100% ANNO 2021





Cantine Vespa Vignaioli (Puglia)

L'azienda di proprietà di Bruno Vespa, è distribuita su una superficie complessiva di circa 44 ettari di cui 32 a vigneto, dislocati nell'area di Manduria (patria del celebre vitigno Primitivo) ed aree limitrofe ricadenti nell'area di produzione dei vini di pregiate qualità classificate con le denominazioni DOP Primitivo di Manduria ed IGP Salento

Il Bianco dei Vespa | Euro 20

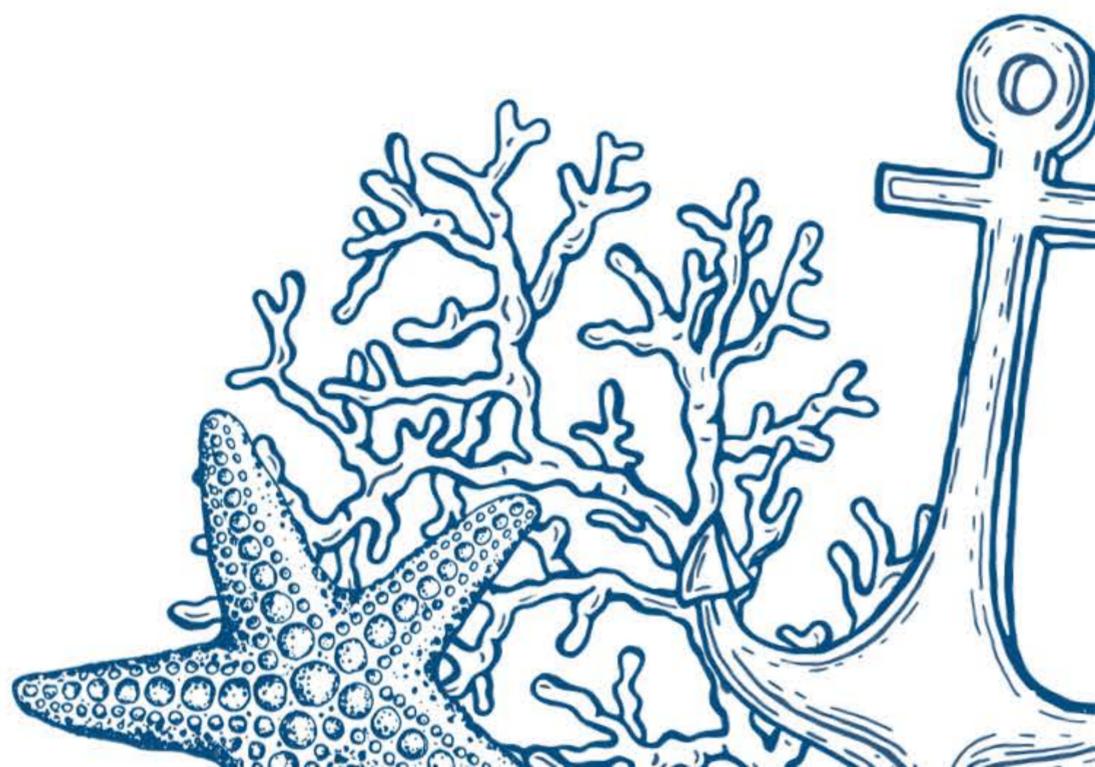
Uve: Fiano Salento ANNO 2021

Il Rosso dei Vespa | Euro 25

Uve: Primitivo ANNO 2020

Flarò il rosa dei Vespa | Euro 20

Uve: Negroamaro - Aleatico ANNO 2020





Cantine Donnafugata (Sicilia)

Donnafugata in Sicilia conta 3 sedi di produzione storiche. Le antiche cantine di famiglia a Marsala, dove hanno luogo i processi di affinamento e imbottigliamento. La cantina di Contessa Entellina, nel cuore della Sicilia occidentale, con vigneti (302 ettari) e uliveti (9 ettari). La cantina di Khamma a Pantelleria, isola vulcanica tra la Sicilia e l'Africa, con vigneti di Zibibbo (68 ettari) coltivati ad alberello pantesco (Patrimonio dell'Unesco).

VINI BIANCHI

Damarino Sicilia Doc Bianco | Euro 20

Uve: Ansonica varietà prevalente ANNO 2021

Vigna di Gabri Sicilia Doc Bianco | Euro 25

Uve: Ansonica Chardonnay, Sauvignon Blanc e Viognier
ANNO 2020

Isolano Etna Bianco Doc | Euro 59

Uve: Carricante, vitigno autoctono e identitario dell'Etna, e piccole percentuali di altre varietà autoctone
ANNO 2019 Collezione Dolce&Gabbana e Donnafugata

Passiperduti | Euro 22

Uve: Grillo ANNO: 2021





VINI ROSSI

Sherazade Sicilia Doc Nero d'Avola | Euro 20

Uve: Nero d'Avola ANNO 2020

CUORDILAVA 2017 Etna Rosso Doc | Euro 69

Uve: Nerello Mascalese, vitigno autoctono e identitario dell'Etna
ANNO 2017

Bell'Assai Vittoria Doc Frappato Sicilia | Euro 25

Uve: Frappato
ANNO 2020

**Floramundi Vittoria Cerasuolo
di Vittoria Docg Sicilia | Euro 25**

Uve: Nero d'Avola e Frappato
ANNO 2019

Nero d'Avola e Frappato | Euro 50

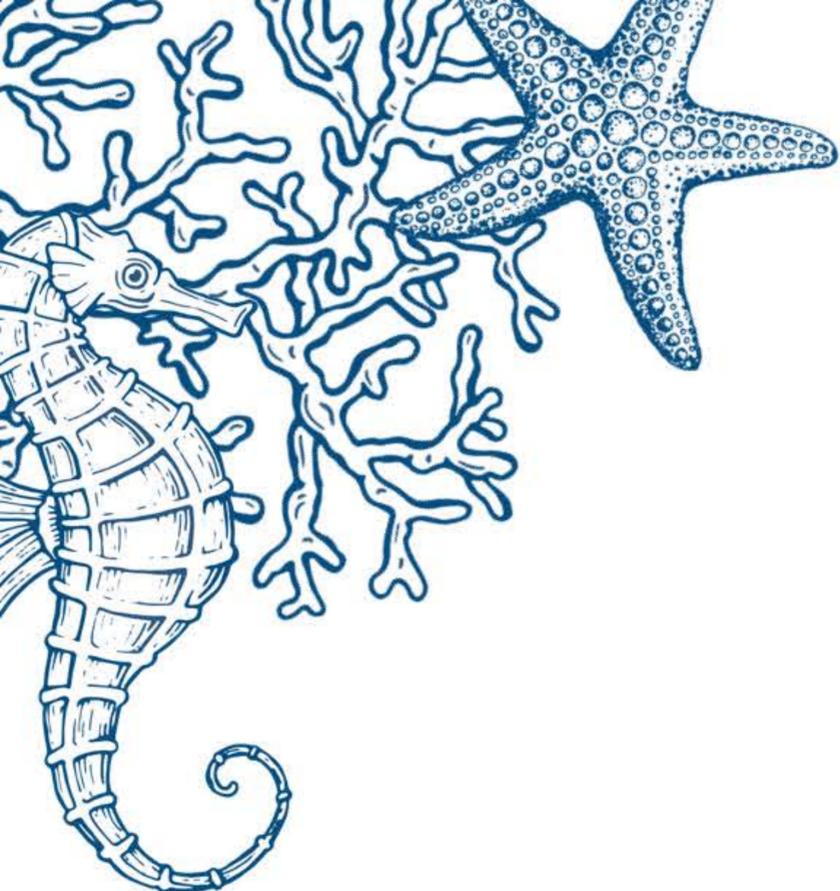
Uve: Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Tannat e altre uve

Dea Vulcano Etna Rosso Doc | Euro 25

Uve: Nerello Mascalese, il principale vitigno a bacca nera della prestigiosa denominazione Etna, ed una piccola percentuale di Nerello Cappuccio.

ANNO 2018





VINI ROSATI

Dea Vulcano Etna Rosso Doc | Euro 25

Uve: Nerello Mascalese, il principale vitigno a bacca nera della prestigiosa denominazione Etna, ed una piccola percentuale di Nerello Cappuccio

ANNO 2018

Lumera Sicilia Doc Rosato | Euro 22

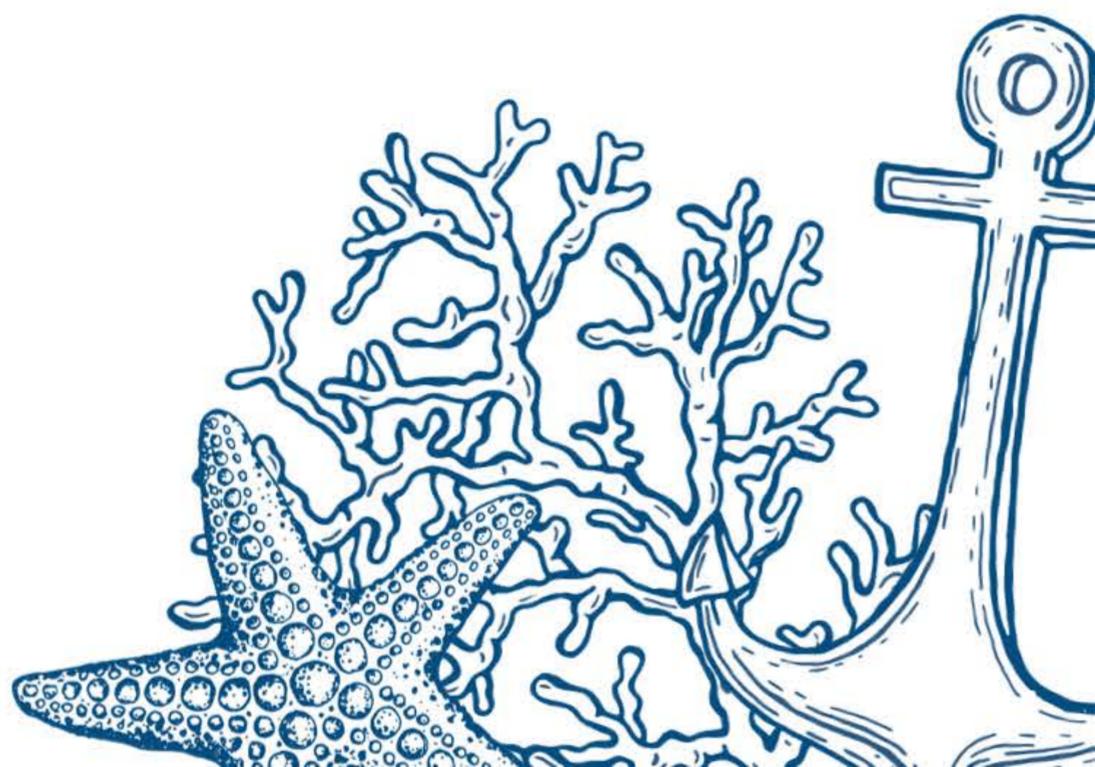
Uve: Nero d'Avola, Syrah, Pinot Nero e Nocera

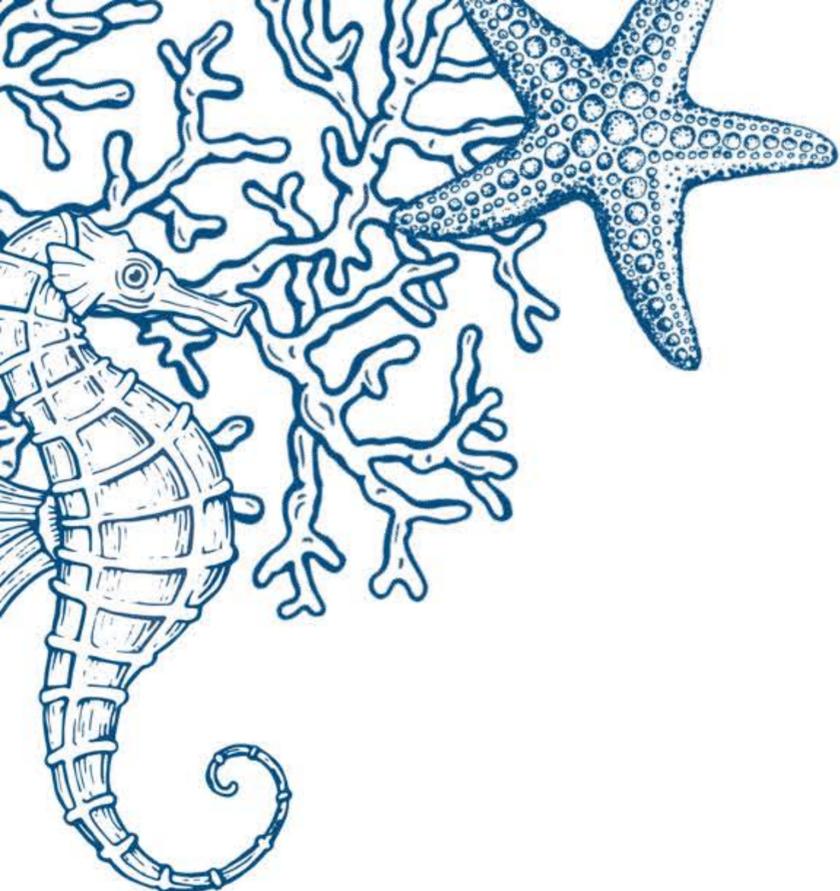
ANNO 2021

ROSA | Euro 59

Uve: ROSA è il frutto di un blend originale di due vitigni a bacca nera, tra i più rappresentativi della viticoltura siciliana, il Nerello Mascalese ed il Nocera

ANNO 2021 Collezione Dolce&Gabbana e Donnafugata





Cantine Contadi Castaldi (Franciacorta)

*Cantina medaglia d'oro concorso enologico
internazionale VINITALY*

Franciacorta Brùt | Euro 30

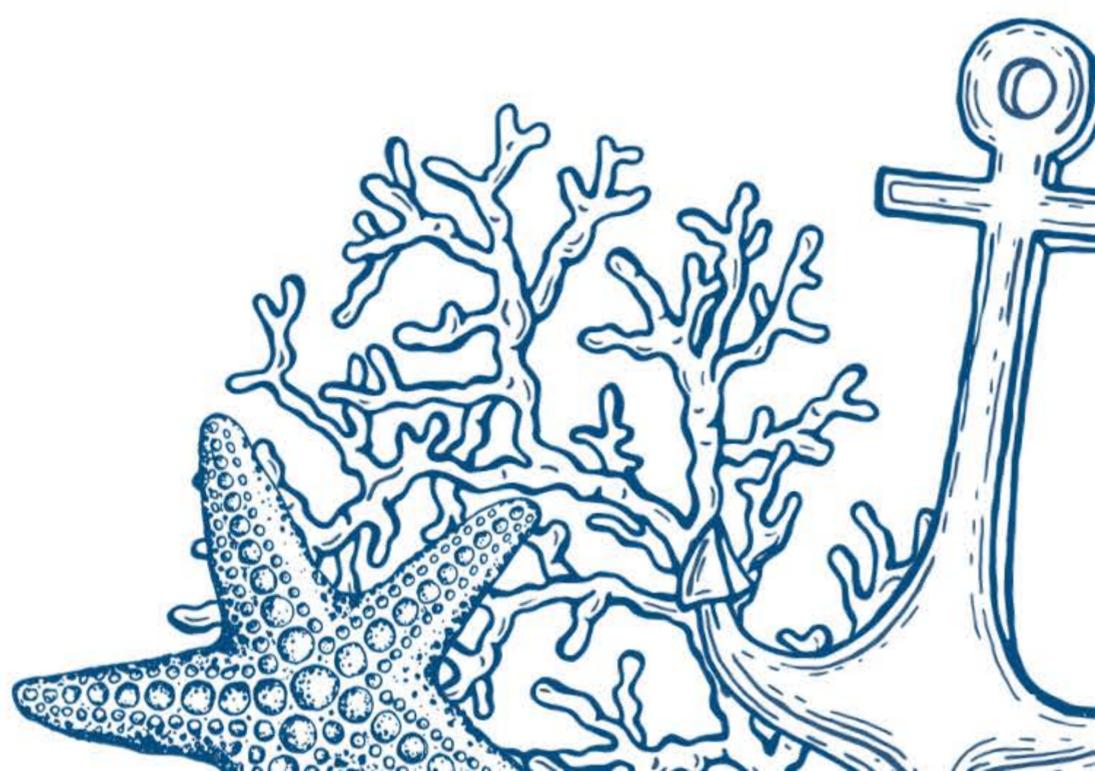
Franciacorta DOCG Brut
(Chardonnay 80%, Pinot Nero 10%,
Pinot Bianco 10% - 12,5%)

Franciacorta Brut Rosé | Euro 35

Franciacorta DOCG Brut Rosé
(Chardonnay 65%, Pinot Nero 35% - 12,5%)

Franciacorta Satèn | Euro 39

Franciacorta DOCG Satèn
(Chardonnay – 12,5%)





Champagne

Veuve Clicquot Champagne

Doux Rich | Euro 100

Pinot Noir, Meunier, Chardonnay – 12,5%

Veuve Clicquot Champagne

Doux Rich Rosé | Euro 105

Pinot Noir, Meunier, Chardonnay – 12,5%

Veuve Clicquot Champagne

Brut La Grande Dame | Euro 150

Pinot Noir 92%, Chardonnay 8% - 12,5%

Veuve Clicquot Champagne

Brut Saint Pétersbourg | Euro 90

Pinot Noir, Meunier, Chardonnay – 12%

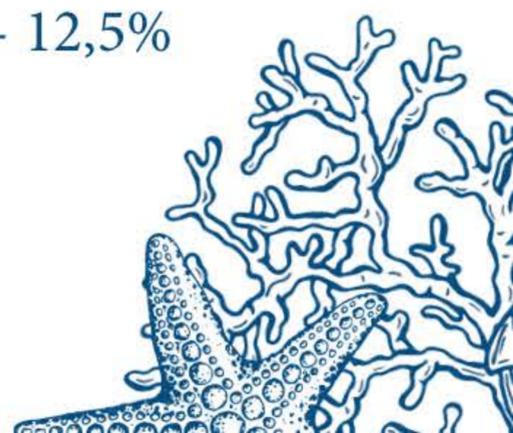
Veuve Clicquot Champagne

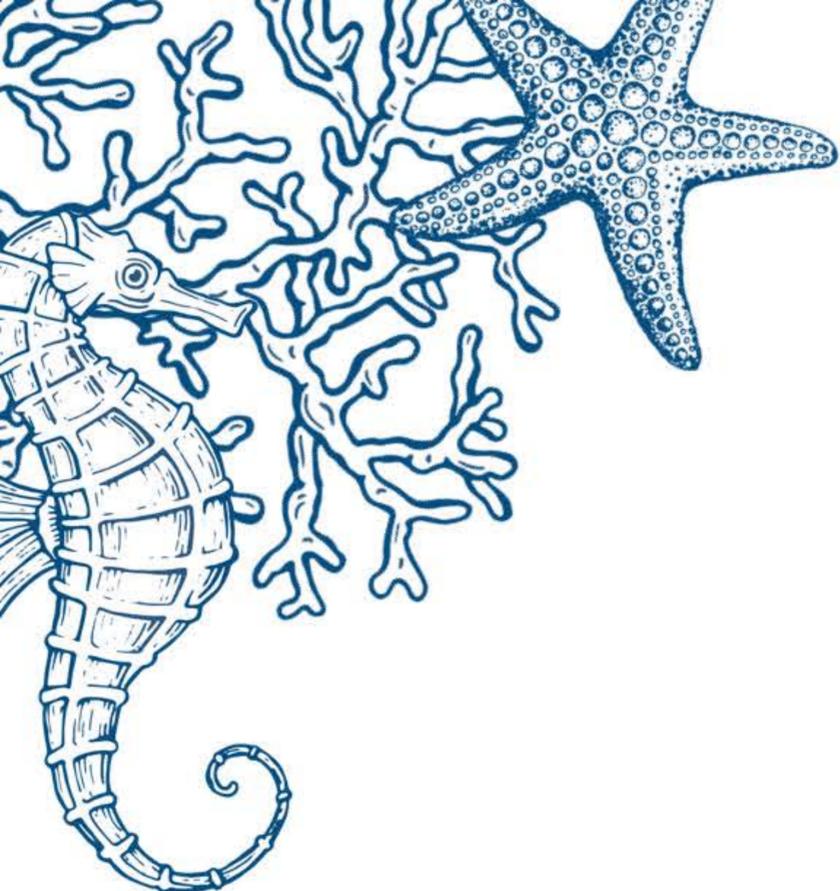
Brut Saint Pétersbourg Rosé | Euro 95

Pinot Noir, Meunier, Chardonnay – 12,5%

Dom Pérignon | Euro 290

Pinot Noir 92%, Chardonnay 8% - 12,5%

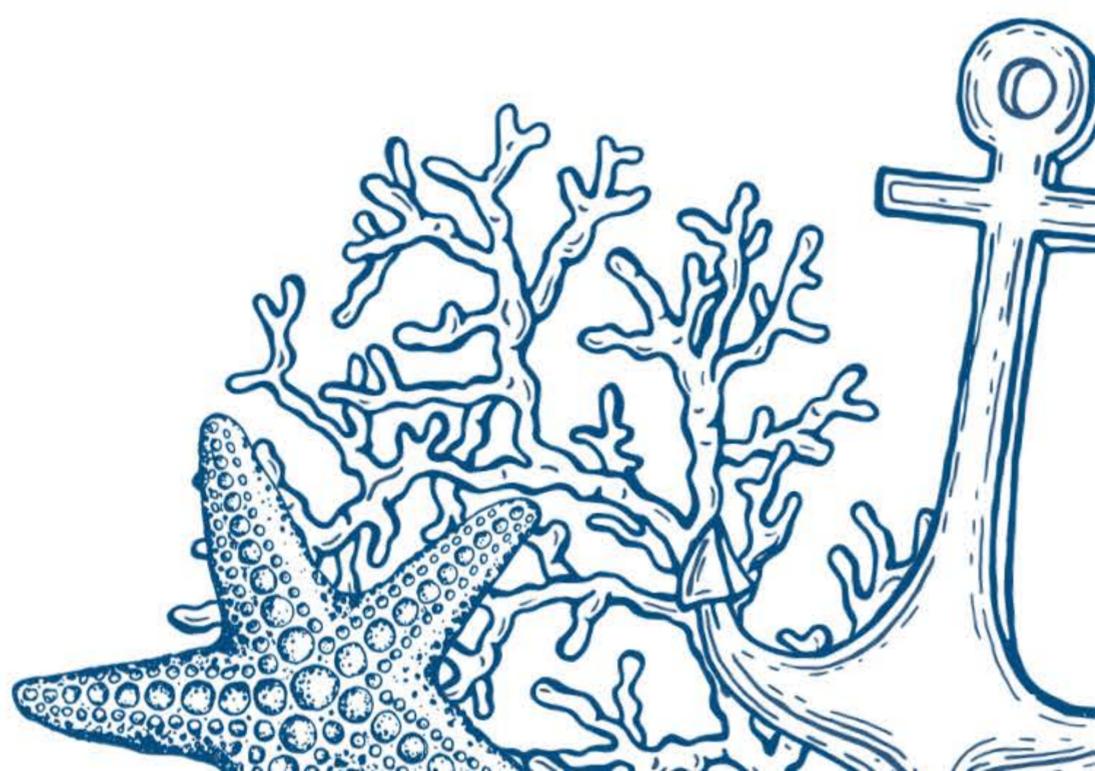


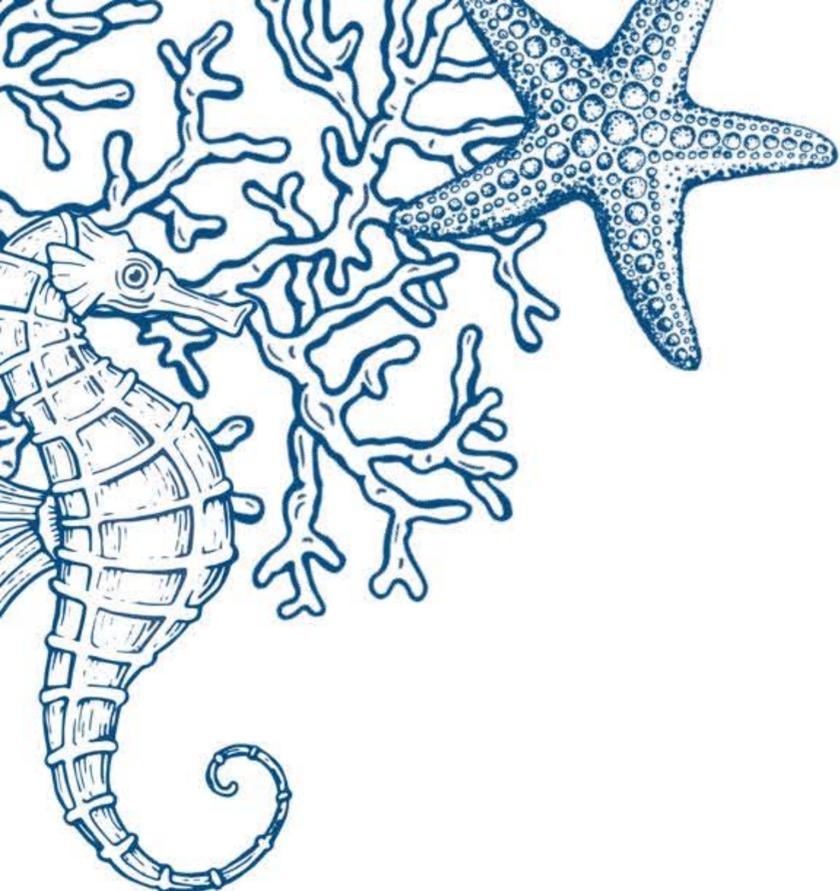


Al Calice/By the glass

**Rosso/Bianco/Rosato dalla selezione
della casa | Euro 5**

**Calice di bollicina italiana
Franciacorta | Euro 5**





Allergeni



Crostacei



Sesamo



Frutta a guscio



Glutine



Uovo



Pesce



Molluschi



Mostarda



Sedano



Arachidi



Latte



Solfiti



Soia



Lupini

Il pesce utilizzato per il nostro menu è soggetto a trattamento di abbattimento come per le legge e normative vigente Regolamenti CE 852 e 853 del 2004 in materia di sicurezza ed igiene alimentare

