

DODO

la Nostra Filosofia

Dodo nasce nel cuore di Altamura con l'obiettivo di offrire una pizza che unisca tradizione, qualità e innovazione. Utilizziamo esclusivamente farine di grano duro varietà **Senatore Cappelli**, un grano antico italiano noto per il suo gusto autentico e la straordinaria digeribilità.

Questa varietà è ricca di fibre, minerali e antiossidanti, e presenta un contenuto di glutine più basso rispetto ai grani moderni, rendendola adatta anche a chi ha sensibilità al glutine.

La nostra lievitazione di **72 ore** è il segreto di una pizza leggera, fragrante e croccante.

Questo processo prolungato permette agli enzimi di scomporre gli zuccheri complessi e le proteine, migliorando la digeribilità e conferendo all'impasto un sapore più ricco e complesso.

Le nostre pizze speciali, come la *"Zucca e Angus"* o la *"Dodo"*, nascono dalla continua ricerca di abbinamenti creativi che rispettano la tradizione mediterranea.

Ogni proposta è pensata per sorprendere e deliziare i nostri clienti, mantenendo sempre alta la qualità degli ingredienti.

Vi aspettiamo per condividere insieme il piacere di una pizza fatta con il cuore.





in foto: PIZZA MIMMO

le Stuzzicherie

OLIVE VERDI	€3,00	RISO SOFFIATO	€3,00
--------------------	-------	----------------------	-------

gli Antipasti

PATATINE FRITTE	€4,00
------------------------	-------

PATATE AL FORNO	€5,00
------------------------	-------

PETTOLINE CON SALSA	€4,00
----------------------------	-------

STRACCETTI DI POLLO	€5,00
8 pezzi	

INVOLTINI DI SPECK E MOZZARELLA	€6,00
8 pezzi	

MORTADELLA ARROSTO	€5,00
---------------------------	-------

TAGLIERE DI SALUMI	€12,00
Capocollo, Salame Dolce, Pancetta Coppata, Mortadella, Prosciutto di Parma stagionato 18 mesi	

CARPACCIO DI BRESAOLA	€7,00
Rucola, Grana stagionato 30 mesi, Olio Aromatizzato al Limone	

CARPACCIO DI BLACK ANGUS AFFUMICATO	€9,00
Rucola, Pomodorini, Olio Aromatizzato All'arancia	

le Bruschette

4 pezzi

BRUSCHETTA CLASSICA	€4,50
Pomodorini, Rucola, Origano, Olio di Oliva EVO	

BRUSCHETTA PARMA	€7,00
Prosciutto di Parma, Bufala, Pomodorini	

BRUSCHETTA CAPOCOLLO	€7,00
Capocollo, Stracciatella e Pomodoro Secco	

BRUSCHETTA SALMONE	€7,00
Bufala, Salmone, Olio Aromatizzato all'Arancia	

BRUSCHETTA MORTADELLA	€7,00
Pesto di Pistacchio, Mortadella, Stracciatella	



MARINARA

Pomodoro, Olive, Olio All'aglio

€5,00

MARGHERITA

Pomodoro, Mozzarella

€5,00

AFFUMICATA

Pomodoro, Mozzarella, Scamorza Affumicata, Speck

€7,50

ALTAMURANA

Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia Fresca, Funghi Cardoncelli

€8,50

AMERICANA

Pomodoro, Mozzarella, Wurstel, Patatine

€7,00

BUFALA

Pomodoro, Bufala

€8,00

CAPRICCIOSA

Pomodoro, Mozzarella, Cotto, Spianata, Funghi Champignon, Olive Nere, Capperi, Acciughe

€8,50

COTTO E FUNGHI

Pomodoro, Mozzarella, Cotto, Funghi Chiodini

€6,50

DIAVOLA

Pomodoro, Mozzarella, Spianata

€6,50

DIAVOLA DOLCE

Pomodoro, Mozzarella, Salame Dolce

€6,50

FUMÉ

Pomodoro, Mozzarella, Stracciatella, Scamorza Affumicata, Pancetta Coppata in cottura

€8,00

TONNO E CIPOLLA

Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolla Rossa

€7,00

NAPOLI

Pomodoro, Mozzarella, Capperi, Acciughe

€6,50

PARMA

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto di Parma stagionato 18 mesi

€8,00

PESTO

Pomodoro, Mozzarella, Pesto di Basilico, Pinoli

€8,00

QUATTRO FORMAGGI

Pomodoro, Mozzarella, Asiago, Scamorza Affumicata, Emmental, Gorgonzola

€8,50

QUATTRO STAGIONI

Pomodoro, Mozzarella, Cotto, Funghi Champignon, Carciofi, Olive Nere

€8,00

STRACCIATELLA E SPECK

Pomodoro, Mozzarella, Stracciatella, Speck

€7,50



le Bianche

BRESAOLA

Mozzarella, Pomodorini, Bresaola, Rucola, Grana stagionato 30 mesi, Olio di Oliva EVO €8,50

CAPOCOLLO

Mozzarella, Stracciatella, Capocollo, Rucola, Datterino Giallo €9,00

CANTADOÙ

Mozzarella, Pomodorini, Formaggio alle Erbe, Speck, Rucola €8,00

CONTADINA

Mozzarella, Pomodorini, Rucola, Grana stagionato 30 mesi €7,00

EMILIANA

Mozzarella, Stracciatella, Pesto di Pistacchio, Mortadella, Granella di Pistacchio €10,00

FRIARIELLI

Mozzarella, Pomodorini, Salsiccia Fresca, Friarielli €8,50

GENOVESE

Mozzarella, Stracciatella, Pesto di Basilico, Pomodorini, Speck €9,00

ZUCCHINE E PANCETTA

Mozzarella, Formaggio Fresco, Zucchine Grigliate, Pomodorini, Pancetta Coppata €8,00

LIMONE

Mozzarella, Cotto, Insalata Iceberg, Olio aromatizzato al Limone €6,50

MONTANARA

Mozzarella, Gorgonzola, Pancetta Coppata, Noci €8,50

MURGIANA

Mozzarella, Scamorza Affumicata, Salsiccia Fresca, Funghi Cardoncelli, Rucola, Datterino Giallo €10,00

NORCINA

Bufala, Pomodorini, Salsiccia di Norcia €9,00

PORCHETTA E NOCI

Mozzarella, Porchetta, Stracciatella in uscita, Noci €9,00

SALMONE

Mozzarella, Stracciatella, Salmone, Pepe Rosa €9,00

SAPORITA

Mozzarella, Stracciatella, Pancetta Coppata, Pomodoro Secco, Grana stagionato 30 mesi, Pepe speziato €10,00

STRACCIATELLA E RADICCHIO

Mozzarella, Stracciatella, Radicchio €7,00

VEGETARIANA

Mozzarella, Pomodorini, Melanzane Grigliate, Zucchine Grigliate, Peperoni €7,50



in foto: PIZZA MURGIANA

le Speciali

AUTUNNO

Crema di Zucca, Mozzarella, Stracciatella, Speck in cottura, Funghi Cardoncelli, Cipolla Croccante €12,00

CARAMELLATA

Pesto di Basilico, Bufala, Pancetta Coppata in cottura, Cipolla Caramellata €12,00

CHICCA

Mozzarella, Crema di Parmigiano, Pomodorini, Pancetta Coppata €10,00

CREMA DI ZUCCA

Crema di Zucca, Bufala, Pomodorini, Spianata €10,00

DELICATA

Crema di Zucca, Mozzarella, Pancetta Coppata, Stracciatella in uscita €10,00



in foto: PIZZA IRA

DODO

Mozzarella, Capocollo, Bufala in uscita, Datterino Giallo, Scaglie di Mandorla €11,00

FRANCESCO

Mozzarella, Stracciatella, Salsiccia Fresca, Funghi Cardoncelli, Pan Grattato, Grana stagionato 30 mesi in cottura, Pepe speziato €10,00

FUNGHETTA

Pomodoro, Mozzarella, Crema di Parmigiano, Chiodini, Prosciutto di Parma stagionato 18 mesi €10,00

GOLA

Salsa di Datterino Giallo, Mozzarella, Capocollo, Stracciatella in uscita, Pepe speziato €11,00

IRA

Pomodoro, Mozzarella, Spianata, Gorgonzola, Nduja, Cipolla Croccante €10,00

MESSICANA

Pomodoro, Mozzarella, Stracciatella, Spianata, Melanzane Grigliate, Pan Grattato, Grana stagionato 30 mesi in cottura, Rucola €10,00

MIMMO

Pomodoro, Mozzarella, Melanzane Grigliate, Zucchine Grigliate, Peperoni, Funghi Cardoncelli, Mortadella €11,00

MIMOSA

Salsa di Datterino Giallo, Bufala, Pancetta Coppata, Rucola, Noci €12,00

NDUJELLA

Mozzarella, Salsiccia Fresca, Nduja, Stracciatella in uscita, Glassa Balsamica €10,00

SFIZIOSA

Pomodoro, Mozzarella, Crema di Tartufo, Porcini, Pancetta Coppata €11,00

TARTUFINA

Mozzarella, Stracciatella, Crema di Tartufo, Speck, Noci €11,00

VELLUTATA

Salsa di Datterino Giallo, Mozzarella, Prosciutto di Parma stagionato 18 mesi, Grana stagionato 30 mesi €10,00

ZUCCA E ANGUS

Crema di Zucca, Mozzarella, Black Angus affumicato, Stracciatella in uscita, Cipolla Caramellata €13,00



in foto: PIZZA NDUJELLA

le Pinse

P1	Mortadella, Salsa di Pistacchio, Stracciatella, Granella di Pistacchio	€10,00
P2	Capocollo, Stracciatella, Pomodoro Secco	€8,00
P3	Pancetta Coppata, Bufala, Datterino Giallo	€8,50
P4	Prosciutto di Parma stagionato 18 mesi, Bufala, Rucola, Pomodoro Verde	€10,00
P5	Black Angus affumicato, Stracciatella, Cipolla Caramellata	€11,00
P6	Spianata, Stracciatella, Pomodorini, Rucola	€8,00
P7	Melanzane Grigliate, Zucchine Grigliate, Rucola, Pomodorini, Olio di Oliva EVO	€7,00
P8	Salmone, Bufala, Olio aromatizzato al Limone	€9,00

i Calzoni

CALZONE CLASSICO

Pomodoro, Mozzarella	€5,00
----------------------	-------

CALZONE FARCITO

Pomodoro, Mozzarella, Cotto, Funghi Chiodini	€6,00
--	-------

le Pucce Burger

B1	Hamburger*, Patatine, Ketchup, Maionese	€7,00
B2	Hamburger*, Insalata Iceberg, Pomodoro Verde, Cheddar, Bacon Croccante, Cipolla Caramellata	€9,00
B3	Hamburger*, Mortadella, Salsa di Pistacchio, Stracciatella	€10,00
B4	Hamburger*, Stracciatella, Salsa BBQ, Bacon Croccante, Pomodoro Secco, Cipolla Croccante	€10,00
B5	Hamburger*, Bacon Croccante, Bufala, Rucola, Datterino Giallo	€10,00
B6	Hamburger*, Nduja, Stracciatella, Glassa Balsamica, Cipolla Caramellata	€10,00
B7	Hamburger*, Melanzane Grigliate, Zucchine Grigliate, Rucola, Datterino Giallo	€9,00
HAMBURGER* AL PIATTO	con patatine	€7,00

* gli hamburger sono da 160g di carne di vitello

le Pucce

BLACK ANGUS

Black Angus Affumicato, Stracciatella, Pomodoro Secco, Cipolla Caramellata	€10,00
--	--------

BRESAOLA

Mozzarella, Bresaola, Rucola, Grana stagionato 30 mesi	€7,00
--	-------

CAPOCOLLO

Stracciatella, Capocollo, Pomodoro Secco	€7,00
--	-------

COTTO

Mozzarella, Cotto, Pomodorini	€6,00
-------------------------------	-------

PARMA

Mozzarella, Prosciutto di Parma stagionato 18 mesi, Pomodoro Verde, Rucola	€8,00
--	-------

PANCETTA

Bufala, Pancetta Coppata, Datterino Giallo, Rucola	€8,50
--	-------

MORTADELLA

Mortadella, Stracciatella, Pesto di Pistacchio, Pomodoro Secco, Granella di Pistacchio	€10,00
--	--------

i Ciccì

CICCIO

Olio di Oliva Evo, Origano	€3,50
----------------------------	-------

CICCIO BLACK ANGUS

Black Angus Affumicato, Rucola, Datterino Giallo, Olio Aromatizzato all'Arancia	€9,00
---	-------

CICCIO BRESAOLA

Bresaola, Pomodorini, Rucola	€7,00
------------------------------	-------

CICCIO PICCANTE

Spianata, Pomodorini, Rucola, Stracciatella in uscita	€8,00
---	-------

i Cici

CICCIO CAPRESE

Bufala, Pomodoro Verde, Olio di Oliva Evo, Origano

€7,00

CICCIO PARMA

Prosciutto di Parma stagionato 18 mesi, Pomodorini, Rucola, Grana stagionato 30 mesi

€8,00

CICCIO VEGAN

Zucchine Grigliate, Melanzane Grigliate, Rucola, Pomodorini

€7,00



SUPPLEMENTI E RIDUZIONI:

- Senza Lattosio: + €2,00
- Pizza Baby (formato ridotto): - €1,00
- Coperto (a persona): + €2,00

PER GLI IMPASTI ALTERNATIVI CHIEDERE AL PERSONALE

in foto: PUCCIA BRESAOLA

i Dolci

BOMBONIERE

€3,50

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO

€5,00

CHEESECAKE AL CIOCCOLATO

€5,00

CHEESECAKE AL PISTACCHIO

€7,00

TORTINO AL CIOCCOLATO

€5,00

TIRAMISÙ

€5,00

le Bevande

ACQUA* - 0,75 l

€2,00

COCA COLA* - 33 cl

€2,50

COCA COLA ZERO* - 33 cl

€2,50

FANTA* - 33 cl

€2,50

ESTATHE - 40 cl

€2,50

* in bottiglia di vetro



le Birre

MENABREA



BIELLA, ITALIA

MENABREA BIONDA PREMIUM LAGER

Colore: Giallo paglierino brillante

Grad. Alc. \ Vol.: 4,8%

Fermentazione: Bassa

Aroma: Delicato con sentori floreali e fruttati, accompagnati da leggere note erbacee.

33cl

€3,00

50cl

€5,00

MENABREA



BIELLA, ITALIA

MENABREA ROSSA ROSSA DOPPIO MALTO

Colore: Giallo paglierino brillante

Grad. Alc. \ Vol.: 7,5%

Fermentazione: Bassa

Aroma: Intenso con note di malto tostato, caramello e frutta secca.

33cl

€3,50

FORST



LAGUNDO, ITALIA

FORST 0,0%

LAGER ANALCOLICA

Colore: Giallo oro chiaro

Grad. Alc. \ Vol.: 0,0%

Fermentazione: Bassa

Aroma: Delicato con piacevoli note di luppolo.

33cl

€3,00

CAULIER



PÉRUWELZ, BELGIO

CAULIER 28 SUPER BELGIAN STRONG ALE

Colore: Ambrato intenso / rame profondo

Grad. Alc. \ Vol.: 10%

Fermentazione: Alta

Aroma: Ricco e complesso, con sentori di miele, spezie e frutta matura.

33cl

€4,00

Gluten & Sugar Free

le Birre

BIRRANOVA



TRIGGIANELLO, ITALIA

BIRRANOVA ARSA

SMOKED PORTER

Colore: Marrone scuro con riflessi ebanò

Grad. Alc. \ Vol.: 5,5%

Fermentazione: Alta

Aroma: Note evidenti di tostato e affumicato, con una gradevole nota fruttata che ricorda le prugne secche.

33cl

€6,00

BIRRANOVA



TRIGGIANELLO, ITALIA

BIRRANOVA ABBOCCATA

STRONG ALE

Colore: Ambrato ramato

Grad. Alc. \ Vol.: 6,5%

Fermentazione: Alta

Aroma: Dolci note maltate e caramellate.

33cl

€6,00

BIRRANOVA



TRIGGIANELLO, ITALIA

BIRRANOVA HOP ATTRACTION

IPA

Colore: Rame carico

Grad. Alc. \ Vol.: 5,0%

Fermentazione: Alta

Aroma: Intenso profumo di luppolo con note agrumate e resinose.

33cl

€6,00

BIRRANOVA



TRIGGIANELLO, ITALIA

BIRRANOVA BEVA TRIPEL

BELGIAN TRIPEL

Colore: Dorato carico

Grad. Alc. \ Vol.: 6,5%

Fermentazione: Alta

Aroma: Fruttato e speziato, con sentori di banana e pepe.

33cl

€6,00

BIRRANOVA



TRIGGIANELLO, ITALIA

BIRRANOVA LINFA

ITALIAN PALE ALE

Colore: Giallo oro intenso

Grad. Alc. \ Vol.: 5,0%

Fermentazione: Alta

Aroma: Suadente, con sentori erbacei e note agrumate.

33cl

€6,00

Allergeni

ALCUNI DEI NOSTRI PRODOTTI POSSONO CONTENERE O ESSERE VENUTI A CONTATTO CON LE SEGUENTI SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE, COME INDICATO NELL'ALLEGATO II DEL REGOLAMENTO (UE) 1169/2011:

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) 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 (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia) e prodotti derivati
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 semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per garantire la vostra sicurezza, vi invitiamo a comunicare al personale eventuali allergie o intolleranze alimentari prima di effettuare l'ordine.

Le informazioni dettagliate sugli allergeni presenti nei nostri piatti sono disponibili su richiesta.

Il nostro personale è formato per fornire indicazioni precise e per consultare la documentazione scritta relativa agli ingredienti utilizzati.



Seguici sui Social
www.dodosapporidipizza.it