

DODO

sapori di pizza

## 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 la sensibilità al glutine.

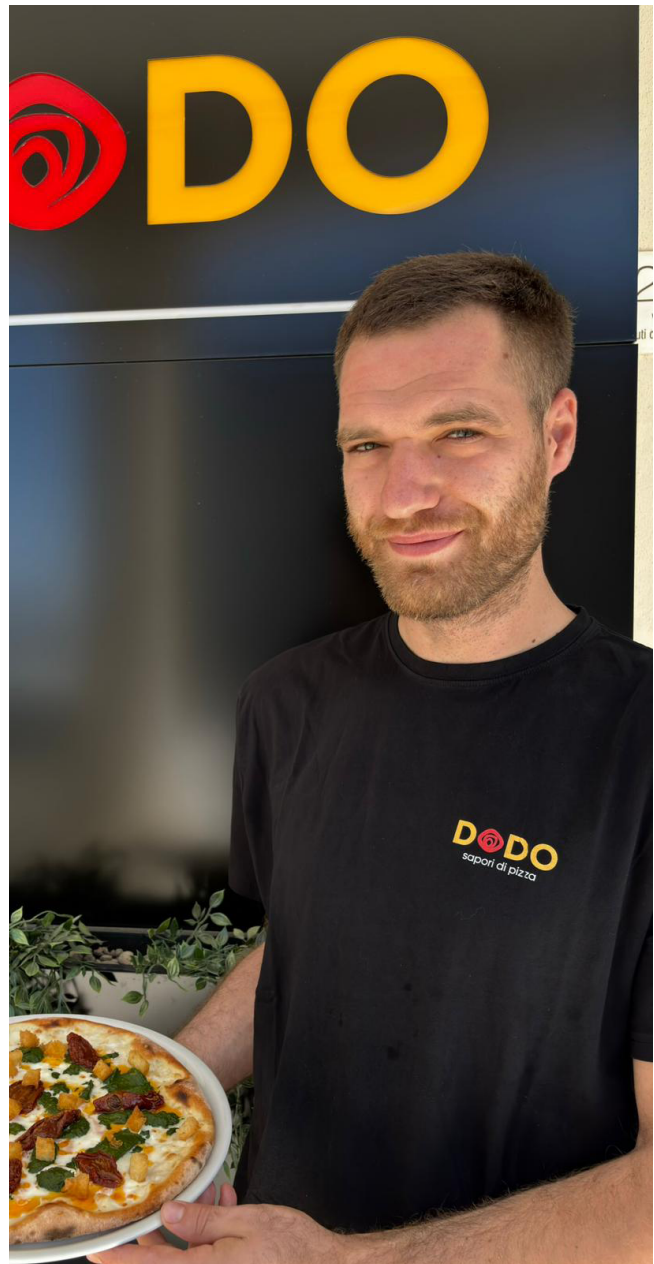
La nostra lievitazione di **72 ore** è il segreto di una pizza leggera, fragrante e croccante.

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



*Francesco Ciaccia*

## *le Stuzzicherie*

<b>OLIVE VERDI</b>	€4,00
--------------------	-------

<b>RISO SOFFIATO</b>	€4,00
----------------------	-------

## *gli Antipasti*

<b>PATATINE FRITTE</b>	€5,00
------------------------	-------

<b>PATATE AL FORNO</b>	€6,00
------------------------	-------

<b>PETTOLINE CON SALSA</b>	€5,00
----------------------------	-------

<b>STRACCETTI DI POLLO</b> 8 pezzi	€6,00
---------------------------------------	-------

<b>INVOLTINI DI SPECK E MOZZARELLA</b> 8 pezzi	€7,00
---	-------

<b>MORTADELLA ARROSTO</b>	€6,50
---------------------------	-------

<b>TAGLIERE DI SALUMI</b> Capocollo, Salame Dolce, Pancetta Coppata, Mortadella, Prosciutto di Parma stagionato 18 mesi	€13,00
--	--------

<b>CARACCIO DI BRESAOLA</b> Rucola, Grana stagionato 30 mesi, Olio Aromatizzato al Limone	€9,00
--	-------

<b>CARACCIO DI BLACK ANGUS AFFUMICATO</b> Rucola, Pomodorini, Olio Aromatizzato all'Arancia	€10,00
--	--------

## *le Bruschette*

<b>BRUSCHETTA CLASSICA</b> Pomodorini, Rucola, Origano, Olio di Oliva EVO	€5,50
--	-------

<b>BRUSCHETTA PARMA</b> Prosciutto di Parma, Bufala, Pomodorini	€9,00
--	-------

<b>BRUSCHETTA CAPOCOLLO</b> Capocollo, Stracciatella e Pomodoro Secco	€8,00
--	-------

<b>BRUSCHETTA SALMONE</b> Bufala, Salmone, Olio Aromatizzato all'Arancia	€8,00
---	-------

<b>BRUSCHETTA MORTADELLA</b> Pesto di Pistacchio, Mortadella, Stracciatella	€8,00
--	-------

## TAGLIERE DI SALUMI

Capocollo, Salame Dolce, Pancetta Coppata, Mortadella, Prosciutto di Parma stagionato 18 mesi

€13,00



## IRA

Pomodora, Mozzarella, Spianata, Gorgonzola, Nduja, Cipolla Croccante

€11,00



**DODO**  
sapori di pizza

<b>MARINARA</b> Pomodoro, Olive, Olio all'Aglio	€5,50
<b>MARGHERITA</b> Pomodoro, Mozzarella	€6,00
<b>AFFUMICATA</b> Pomodoro, Mozzarella, Scamorza Affumicata, Speck	€8,50
<b>ALTAMURANA</b> Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia Fresca, Funghi Cardoncelli	€10,00
<b>AMERICANA</b> Pomodoro, Mozzarella, Wustel, Patatine	€8,00
<b>BUFALA</b> Pomodoro, Bufala	€9,00
<b>CAPRICCIOSA</b> Pomodoro, Mozzarella, Cotto, Spianata, Funghi Champignon, Olive Nere, Capperi, Acciughe	€10,00
<b>COTTO E FUNGHI</b> Pomodoro, Mozzarella, Cotto, Funghi Chiodini	€7,50
<b>DIAVOLA</b> Pomodoro, Mozzarella, Spianata	€7,50
<b>DIAVOLA DOLCE</b> Pomodoro, Mozzarella, Salame Dolce	€7,50
<b>FUMÉ</b> Pomodoro, Mozzarella, Stracciatella, Scamorza Affumicata, Pancetta Coppata in cottura	€9,00
<b>TONNO E CIPOLLA</b> Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolla Rossa	€8,00
<b>NAPOLI</b> Pomodoro, Mozzarella, Capperi, Acciughe	€7,50
<b>PARMA</b> Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto di Parma stagionato 18 mesi	€9,00
<b>PESTO</b> Pomodoro, Mozzarella, Pesto di Basilico, Pinoli	€9,00
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> Pomodoro, Mozzarella, Asiago, Scamorza Affumicata, Emmental, Gorgonzola	€10,00
<b>QUATTRO STAGIONI</b> Pomodoro, Mozzarella, Cotto, Funghi Champignon, Carciofi, Olive Nere	€9,00
<b>STRACCIATELLA E SPECK</b> Pomodoro, Mozzarella, Stracciatella, Speck	€8,50

**BIRRANOVA BEVA TRIPEL** €6,50  
STRONG ALE  
33CL

**VELLUTATA** €11,00  
Salsa di Datterino Giallo, Mozzarella, Prosciutto di  
Parma stagionato 18 mesi, Grana stagionato 30 mesi

**EMILIANA** €11,00  
Mozzarella, Stracciatella, Pesto di  
Pistacchio, Mortadella, Granella di Pistacchio



# le Bianche

## BRESAOLA

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

€10,00

## CAPOCCOLLO

Mozzarella, Stracciatella, Capocollo, Rucola, Datterino Giallo

€10,00

## CANTADOÙ

Mozzarella, Pomodorini, Formaggio alle Erbe, Speck, Rucola

€9,00

## CONTADINA

Mozzarella, Pomodorini, Rucola, Grana stagionato 30 mesi

€8,00

## EMILIANA

Mozzarella, Stracciatella, Pesto di Pistacchio, Mortadella,  
Granella di Pistacchio

€11,00

## FRIARIELLI

Mozzarella, Pomodorini, Salsiccia Fresca, Friarielli

€10,00

## GENOVESE

Mozzarella, Stracciatella, Pesto di Basilico, Pomodorini, Speck

€10,00

## ZUCCHINE E PANCETTA

Mozzarella, Zucchine Grigliate, Pomodorini, Pancetta Coppata

€9,00

## LIMONE

Mozzarella, Cotto, Insalata Iceberg, Olio aromatizzato al Limone

€7,50

## MONTANARA

Mozzarella, Gorgonzola, Pancetta Coppata, Noci

€10,00

## MURGIANA

Mozzarella, Scamorza Affumicata, Salsiccia Fresca, Funghi Cardoncelli,  
Rucola, Datterino Giallo

€11,00

## NORCINA

Bufala Pomodorini, Salsiccia di Norcia

€10,00

## PORCHETTA E NOCI

Mozzarella, Porchetta, Stracciatella in uscita, Noci

€10,00

## SALMONE

Mozzarella, Stracciatella, Salmone, Pepe Rosa

€10,00

## SAPORITA

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

€11,00

## STRACCIATELLA E RADICCHIO

Mozzarella, Stracciatella, Radicchio

€8,00

## VEGETARIANA

Mozzarella, Pomodorini, Melanzane Grigliate, Zucchine Grigliate,  
Peperoni

€8,50



**NDUJELLA**

Mozzarella, Salsiccia Fresca, Nduja, Stracciatella in uscita, Glassa balsamica

€11,00

# le Speciali

## AUTUNNO

Crema di Zucca, Mozzarella, Stracciatella, Sprck in cottura,  
Funghi Cardoncelli, Cipolla Croccante

€13,00

## CARAMMELATA

Pesto di Basilico, Bufala, Pancetta Coppata in cottura, Cipolla Caramellata

€13,00

## CHICCA

Mozzarella, Crema di Parmigiano, Pomodorini, Pancetta Coppata

€11,00

## CREMA DI ZUCCA

Crema di Zucca, Bufala, Pomodorini, Spianata

€11,00

## DELICATA

Crema di Zucca, Mozzarella, Pancetta Coppata, Stracciatella in uscita

€11,00

## DODO

Mozzarella, Capocollo, Bufala in uscita, Datterino Giallo, Scaglie di Mandorla

€12,00

## FRANCESCO

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

€11,00

## FUNGHETTA

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

€11,00

## GOLA

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

€12,00

## IRA

Pomodora, Mozzarella, Spianata, Gorgonzola, Nduja, Cipolla Croccante

€11,00

## MESSICANA

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

€11,00

## MIMMO

Pomodoro, Mozzarella, Melanzane Grigliate, Zucchine Grigliate,  
Peperoni, Funghi Cardoncelli, Mortadella

€12,00

## MIMOSA

Salsa di Datterino Giallo, Bufala, Pancetta Coppata, Rucola, Noci

€13,00

## NDUJELLA

Mozzarella, Salsiccia Fresca, Nduja, Stracciatella in uscita, Glassa Balsamica

€11,00

## SFIZIOSA

Pomodoro, Mozzarella, Crema al Tartufo, Porcini, Pancetta Coppata

€12,00

## TARTUFINA

Mozzarella, Stracciatella, Crema al Tartufo, Speck, Noci

€12,00

## VELLUTATA

Salsa al Datterino Giallo, Mozzarella, Prosciutto di Parma stagionato 18 mesi,  
Grana stagionato 30 mesi

€11,00

## ZUCCA E ANGUS

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

€14,00

## le Pucce

<b>BLACK ANGUS</b> Black Angus Affumicato, Stracciatella, Pomodoro Secco, Cipolla Caramellata	€11,00
<b>BRESAOLA</b> Mozzarella, Bresaola, Rucola, Grana stagionato 30 mesi	€9,00
<b>CAPOCOLLO</b> Stracciatella, Capocollo, Pomodoro Secco	€8,00
<b>COTTO</b> Mozzarella, Prosciutto Cotto, Pomodorini	€7,00
<b>PARMA</b> Mozzarella, Prosciutto di Parma stagionato 18 mesi, Pomodoro Verde, Rucola	€10,00
<b>PANCETTA</b> Bufala, Pancetta Coppata, Datterino Giallo, Rucola	€10,00
<b>MORTADELLA</b> Mortadella, Stracciatella, Pesto di Pistacchio, Pomodoro Secco, Granella di Pistacchio	€11,00

## le Pucce Burger

\* gli hamburger sono da 160gr di carne di vitello

\* tutti gli hamburger sono accompagnati da patatine fritte

<b>B1</b> Hamburger*, Patatine, Ketchup, Maionese	€9,00
<b>B2</b> Hamburger*, Insalata Iceberg, Pomodoro Verde, Cheddar, Bacon Croccante, Cipolla Caramellata	€11,00
<b>B3</b> Hamburger*, Mortadella, Salsa di Pistacchio, Stracciatella	€12,00
<b>B4</b> Hamburger*, Stracciatella, Salsa BBQ, Bacon Croccante, Pomodoro Secco, Cipolla Croccante	€12,00
<b>B5</b> Hamburger*, Bacon Croccante, Bufala, Rucola, Datterino Giallo	€12,00
<b>B6</b> Hamburger*, Nduja, Stracciatella, Glassa Balsamica, Cipolla Caramellata	€12,00
<b>B7</b> Hamburger*, Melanzane Grigliate, Zucchine Grigliate, Rucola, Datterino Giallo	€11,00
<b>HAMBURGER* AL PIATTO</b> con patatine	€8,00



**B2**

Hamburger\* Insalata Iceberg, Pomodoro Verde, Cheddar, Bacon Croccante, Cipolla Caramellata

€11,00

## *i Calzoni*

### **CALZONE CLASSICO**

Pomodoro, Mozzarella

€6,00

### **CALZONE FARCITO**

Pomodoro, Mozzarella, Cotto, Funghi Chiodini

€7,00

## *i Cicci*

### **CICCIO**

Olio d'Oliva Evo, Origano

€4,50

### **CICCIO BLACK ANGUS**

Black Angus Affumicato, Rucola, Datterino Giallo, Olio Aromatizzato all'Arancia

€10,00

### **CICCIO BRESAOLA**

Bresaola, Pomodorini, Rucola

€8,00

### **CICCIO PICCANTE**

Spianata, Pomodorini, Rucola, Stracciatella in uscita

€9,00

### **CICCIO CAPRESE**

Bufala, Pomodoro Verde, Olio di Oliva EVO, Origano

€8,00

### **CICCIO PARMA**

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

€9,00

### **CICCIO VEGAN**

Zucchine Grigliate, Melanzane Grigliate, Rucola, Pomodorini

€8,00

## *le Pinse*

**P1** Mortadella, Salsa di Pistacchio, Stracciatella, Granella di Pistacchio

€11,00

**P2** Capocollo, Stracciatella, Pomodoro Secco

€9,00

**P3** Pancetta Coppata, Bufala, Datterino Giallo

€10,00

**P4** Prosciutto di Parma stagionato 18 mesi, Bufala, Rucola, Pomodoro Verde

€11,00

**P5** Black Angus affumicato, Stracciatella, Cipolla Caramellata

€12,00

**P6** Spianata, Stracciatella, Pomodorini, Rucola

€9,00

**P7** Melanzane Grigliate, Zucchine Grigliate, Rucola, Pomodorini, Olio di Oliva EVO

€9,00

**P8** Salmone, Bufala, Olio aromatizzato al Limone

€10,00

# TIRAMISÙ

Tiramisù realizzato senza glutine e senza uova.

€7,00



## *i Dolci*

(Tutti i nostri dolci sono artigianali e senza lattosio)

<b>BOMBONIERE</b>	€4,00
<b>CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO</b>	€6,00
<b>CHEESECAKE AL CIOCCOLATO</b>	€6,00
<b>CHEESECAKE AL PISTACCHIO</b>	€8,00
<b>TORTINO AL CIOCCOLATO</b>	€6,00
<b>TIRAMISÙ</b> Tiramisù realizzato senza glutine e senza uova.	€7,00

## *le Bevande*

(\* in bottiglia di vetro)

<b>ACQUA*</b>   0,75 l	€2,00
<b>COCA COLA*</b>   33 cl	€2,50
<b>COCA COLA ZERO*</b>   33 cl	€2,50
<b>FANTA*</b>   33 cl	€2,50
<b>ESTATHÉ</b>   33 cl	€2,50

### **SUPPLEMENTI E RIDUZIONI**

- 🍷 Senza Lattosio: +€2,00
- 🍷 Pizza Baby (formato ridotto): -€1,00
- 🍷 Coperto (a persona): +€2,50

**PER GLI IMPASTI ALTERNATIVI CHIEDERE AL PERSONALE**

# 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.

33 cl

€3,50

50 cl

€5,50

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.

33 cl

€4,00

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.

33 cl

€3,50

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.

**Sugar Free**

33 cl

€4,50

# le Birre

CAULIER



PÉRUWELZ, BELGIO

## CAULIER 28 PILS BELGIAN PILS

**Colore:** Oro velato  
**Grad.Alc.\ Vol.:** 5,3%  
**Fermentazione:** Alta  
**Aroma:** All'olfatto ricca, piena e speziata con aromi avvolgenti e fruttati.

Gluten Free

33 cl

€4,50

BIRRANOVA



TRIGGIANELLO, ITALIA

## BIRRANOVA ARSA SMOKED PORTER

**Colore:** Marrone scuro con riflessi ebano  
**Grad.Alc.\ Vol.:** 5,5%  
**Fermentazione:** Alta  
**Aroma:** Note evidenti di tostato e affumicato, con una gradevole nota fruttata che ricorda le prugne secche.

33 cl

€6,50

BIRRANOVA



TRIGGIANELLO, ITALIA

## BIRRANOVA ABBROCCATA STRONG ALE

**Colore:** Ambrato ramato  
**Grad.Alc.\ Vol.:** 6,5%  
**Fermentazione:** Alta  
**Aroma:** Dolci note maltate e caramellate.

33 cl

€6,50

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

33 cl

€6,50

# le Birre

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.

33 cl

€6,50

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

33 cl

€6,50

PORETTI



TRIGGIANELLO, ITALIA

## **PORETTI 4 LUPPOLI SPINA** *LAGER*

**Colore:** Giallo paglierino

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

**Fermentazione:** Bassa

**Aroma:** Dal sapore fresco e dissetante, con aromi di luppolo e malto armonizzati dalla lieve ruvidità del lievito.

20 cl

€3,00

40 cl

€5,00

## *i Vini*

(chiedere i vini al personale)

**CALICE**

€5,00

**BOTTIGLIA**

€18,00

# *gli 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 concentrazione 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



Google



È stato un piacere averti con noi. Se ti va, raccontaci la tua esperienza tramite il QR qui sotto.



Seguici sui Social:





**DODO**  
sapori di pizza

Seguici sui Social  
[www.dodosaporidipizza.it](http://www.dodosaporidipizza.it)