



PIZZERIA & RISTORANTE

*Il nostro menù è composto da tre sezioni
che suddividono le specialità in:
Sapori tipici, Classici e Abbinamenti rivisitati*

*La nostra filosofia è improntata principalmente
all'innovazione mantenendo sempre
le tradizioni del nostro territorio*

*Vivi un'esperienza unica nel suo genere
fatevi trasportare dai sapori di ottime
combinazioni con prodotti di qualità*

*Festeggia con noi le tue ricorrenze...
Tante soluzioni per i tuoi gusti,
vieni a scegliere il tuo menù.*

IN ATTESA DELLA PIZZA

Fritti di nostra produzione

MONTANARINE - Nuvole di pasta frita. (1,6,7)

- Pomodoro cotto, grana, basilico. € 3,00
- Bufala, prosciutto crudo. € 3,00
- Stracciatella, granella di pistacchio. € 3,00
- Datterino, alici, basilico, olio EVO. € 3,00
- Rucola, mozzarella di bufala, olio EVO. € 3,00

CROCCHÈ (di produzione propria)(1,3,7) € 3,00

- Crochè di patate, speck croccante, provola, crema di parmigiano, mandorle.
- Crochè di patate, prosciutto cotto, provola, crema di parmigiano, mandorle.

ARANCINO CLASSICO (1,3,7,9) € 2,00

Riso, ragu' di pomodoro, provola, mortadella a cubetti.

PATATINE FRITTE* € 4,00

FRITTO MISTO* (5) € 5,00

*Olive, mozzarelline, wurstel, anelli di cipolla, patatine.**

FRITTO MISTO ALL'ITALIANA* (1,2,7,9,5) 10 pezzi € 6,00

Crocché con mozzarella, arancino, frittatina, delizia ai 4 formaggi, calzoncino con ricotta

TAGLIERE MISTO (1,7) € 12,00

Salumi misti, formaggi misti, ricottina di bufala con confettura, grana con miele.

PIZZE CLASSICHE

4 FORMAGGI (1,7) € 9,50

Fior di latte, affumicato, zola, mousse di parmigiano, chips di grana.

AMERICANA (1,7) € 8,50

Pomodoro, fior di latte, wurstel, patatine fritte.

BRESAOLINA (1,7) € 9,50

Pomodoro, fior di latte, rucola, bresaola, scaglie, crema balsamica.

CAPRICCIOSA (1,7) € 9,00

Pomodoro, fior di latte, Funghi, spicchi di carciofi, prosciutto cotto.

CRUDOLINA (1,7) € 9,00

Pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo.

DIAVOLA (1,7) € 8,00

Pomodoro, fior di latte, salamino piccante.

MARGHERITA (1,7) € 7,00

Pomodoro, fior di latte, basilico, olio.

MARINARA RIVISITATA (1,4,7) € 6,50

*Pomodoro, acciughe, datterino cotto
a bassa temperatura, olio, origano, basilico.*

SALSICCIA E PATATE (1,7) € 9,00

Pomodoro, fior di latte, salsiccia, patate con buccia, montasio, rosmarino.

SPEKKOSA (1,7,8) € 9,00

Pomodoro, fior di latte, brie, speck, semi di papavero.

TONNO E CIPOLLA (1,4,7) € 8,50

Pomodoro, fior di latte, tonno, cipolla di tropea, petali di cipolla.

VEGETARIANA (1,7) € 9,50

Pomodoro, fior di latte, melanzane, zucchine, peperoni.

PIZZE SPECIALI

DELIZIA (1,7)..... € 13,00

Datterino scottato, funghi porcini, prosciutto crudo , bufala, pesto di rucola.

DEL PIZZAIOLO (1,7)..... € 13,00

Cornicione ripieno di ricotta e pepe, base margherita, prosciutto cotto, funghi porcini, scaglie.

GOLOSA (1,3,7)..... € 14,00

Fior di latte, mortadella, pesto rosso, crema di ricotta , noci, basilico.

JENNY (1,7,8)..... € 13,00

Fior di latte, funghi, speck, mousse di parmigiano, mandorle.

NAPOLETANA (1,7)..... € 9,50

Provola, salsiccia, friarielli.

ORO ROSSO (1,7)..... € 14,00

Fior di latte, pomodoro, rucola, datterino, mozzarella di bufala dopo cottura.

PARMIGIANA (1,7)..... € 9,50

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, melanzane, chips di melanzane, scaglie, basilico, olio.

PISTACCHIOSA (1,7,8)..... € 13,00

Fior di latte, crema di pistacchio, mortadella, burrata, granella di pistacchio.

REGINA (1,7)..... € 12,00

Crema di ricotta, fior di latte, prosciutto cotto, pomodori secchi, gocce di pesto rosso , basilico.

RUSTICA (1,7)..... € 13,00

Crema di pomodori secchi, fior di latte, zucchine, rucola, crema di rucola.

SAPORITA (1,7)..... € 12,00

Fior di latte, patate con buccia, pancetta, crema di parmigiano, gocce di basilico.

SFIZIOSA (1,2,6,7)..... € 16,00

Fior di latte, rucola, burrata, salmone, sesamo, olio EVO.

NERANO (1,7)..... € 13,00

Crema di zucchine, fior di latte, bacon, chips di zucchine, fonduta di parmigiano.

TREVIGIANA ; (SE DI STAGIONE) (1,7)..... € 11,00

Pomodoro, fior di latte, radicchio di Treviso, salsiccia (locale), bacon croccante.

Aggiunte..... da € 0,50 a € 3,00

PIZZA FRITTA

CALZONE 1 (1,7)	€ 8,00
<i>Fior di latte, pomodoro, basilico</i>	
CALZONE 2 (1,7)	€ 9,00
<i>Fior di latte, Bacon, patate</i>	
CALZONE 3 (1,7)	€ 9,00
<i>Fior di latte, ricotta, mozzarella, prosciutto cotto, sale, pepe</i>	
MONTANARA (1,7) fritta & ripassata al forno	€ 14,00
<i>Fior di latte, prosciutto crudo, pesto di basilico, datterino semi dry, basilico, olio EVO</i>	

Pizza padellino in doppia cottura croccante fuori, morbida dentro.

DELICATA (1,7)	€ 11,00
<i>Stracciatella, datterino cotto, riduzione di basilico.</i>	
INFINITY (1,7)	€ 11,00
<i>Mozzarella di bufala, crudo, scaglie di grana.</i>	
MAMMAMIA (1,4,7)	€ 12,00
<i>Philadelphia, salmone affumicato, rucola, sesamo bianco.</i>	
MARGHERITA SBAGLIATA (1,7)	€ 11,00
<i>Pomodoro, bufala, basilico, olio EVO</i>	

I NOSTRI PANINI

CLASSICO (1,3,7)	€ 10,00
<i>Panpizza, hamburger di manzo, lattuga, pomodoro, bacon, cheddar (SERVITO CON PATATE)</i>	
MAESTOSO (1,3,7,8)	€ 12,00
<i>Panpizza, stracciatella, mortadella, crema di pistacchio, granella di pistacchio.</i>	
LEGGERO (1,3,7,8)	€ 10,00
<i>Panpizza, doppia cotoletta di pollo, scamorza alla piastra, lattuga, maionese, pomodoro (servito con patate)</i>	

I NOSTRI PRIMI PIATTI

GNOCCHI ROSSI ALLA SICILIANA (1,3,7)	€ 12,00
<i>Pesto di pomodori secchi, ricotta fresca, mandorle.</i>	
GNOCCHI DELLA CASA (1,7)	€ 11,00
<i>Stracciatella, pomodoro, basilico.</i>	
GNOCCHI AL PISTACCHIO (1,3,7)	€ 13,00
<i>Crema di pistacchio, burrata, granella di pistacchio.</i>	
ONDE DI SAPORI (2,4,14,1)	€ 14,00
<i>Paccheri, anelli di totano, gamberi, datterino, prezzemolo.</i>	

I NOSTRI SECONDI PIATTI

FRITTURA DI PESCE CON POLENTA (1,4,6,12)	€ 17,00
<i>Calamari della Patagonia, gamberi argentini.</i>	
TENTACOLI DI POLPO GRIGLIATO (6)	€ 18,00
<i>con bagnetto verde, rucola, limone.</i>	
LUCE DI MARE (2,4,14)	€ 15,00
<i>Salmonc affumicato, carpaccio di polpo, rucola.</i>	
TAGLIATA DI MANZO (7)	€ 16,00
<i>Carne di manzo, rucola, pomodorini, scaglie.</i>	

CONTORNI

VERDURE GRIGLIATE	€ 4,00
PATATE AL FORNO	€ 4,00
INSALATA MISTA	€ 4,00
VERDURE PASTELLATE*	€ 5,00

BIBITE

ACQUA DOLOMIA NATURALE/FRIZZANTE 70 cl.....	€ 3,00
ACQUA DOLOMIA NATURALE/FRIZZANTE 50 cl.....	€ 2,00
ACQUA TONICA 20 cl.....	€ 3,00
COCA COLA/COCA ZERO/FANTA/SPRITE 33 cl.....	€ 3,00
TÈ LIMONE/PESCA 33 cl.....	€ 2,80
SUCCHI PERA/PESCA/ACE 200 ml.....	€ 3,00

BIRRE ALLA SPINA

MESSINA CRISTALLI DI SALE 0,2 Lt.....	€ 3,50
MESSINA CRISTALLI DI SALE 0,4 Lt.....	€ 5,00
MORETTI ROSSA 0,2 Lt.....	€ 4,00
MORETTI ROSSA 0,4 Lt.....	€ 6,00

BIRRE BOTTIGLIA/ARTIGIANALI

FRANZISKANER 500 ml.....	€ 6,00
BLANCHE SENZA GLUTINE 33 cl.....	€ 5,00
RAFFO GREZZA 33 cl.....	€ 3,50
RAFFO WARSTEINER ANALCOLICA 33 cl.....	€ 3,00
HOPPY BLONDE ZAGO 50 cl.....	€ 7,00
HOPPY RED ZAGO 50 cl.....	€ 7,00
SUPERIOR IPA ZAGO 50 cl.....	€ 7,50

CAFFETTERIA

CAFFÈ	€ 1,40
CAFFÈ MACCHIATO (7)	€ 1,60
CAFFÈ D'ORZO / DECAFFEINATO (7)	€ 1,60
CAFFÈ GINSENG (7)	€ 1,60

APERITIVI

PROSECCO	€ 3,00
SPRITZ APEROL / CAMPARI (12)	€ 3,00
HUGO	€ 4,00
AMERICANO / NEGRONI / MOJITO	€ 6,00
ANALCOLICO ALLA FRUTTA	€ 4,00
CRODINO / GINGERINO / SAN BITTER	€ 3,00
AMARI / LIQUORI / DIGESTIVI (12,7,3,1)	€ 4,00
GRAPPE	€ 4,00
<i>Candolini bianca / 903 / Nardini 50° / Podere del bosco</i>	
SGROPPINO ALCOLICO	€ 3,00

Goditi la serata

COPERTO € 2,00

I nostri successi

30 AZZANO X - ZONA DEL MOBILE

La coppia di imprenditori ha rilevato l'attività ad Azzano Decimo. «Se alimenti i sogni puoi trasformarli in realtà» Sul podio mondiale per la pizza classica La rivincita di Orazio e Olga Puleo

LA STORIA

SILVIA GIACOMINI

“Genny Doppia O” ad Azzano Decimo è tra le migliori pizzerie al mondo. Il profumo inconfondibile della pizza appena sfornata, l'arte del pizzaiolo che mescola tradizione e innovazione e l'emozione di un traguardo straordinario. È lo sceglierlo che ha visto brillare Orazio e Olga Puleo, titolari della pizzeria azzanese “Genny Doppia O”, che hanno conquistato il terzo posto mondiale nella categoria più prestigiosa, la pizza classica, ai campionati del mondo “Pizza senza frontiere”.

La gara ha riunito a Rimini i migliori pizzaioli da 45 nazioni. Oltre 700 partecipanti si sono sfidati in diverse categorie, ma è stata la pizza classica ad attirare i riflettori, con 220 concorrenti pronti a contendersi il titolo più ambito. Tra questi, Orazio Puleo è riuscito a salire sul podio. «È un risultato che ci lascia senza parole. Non tocchiamo la terra con i piedi - ha

detto entusiasta - Abbiamo lavorato duramente per questo traguardo, con un impegno costante. La pizza non è solo acqua e farina: tra gli ingredienti fondamentali c'è l'amore e la dedizione».

Orazio, originario di Messina, già da ragazzo desiderava diventare pizzaiolo. «Ho iniziato come lavapiatti in una pizzeria, ma non riuscivo a smettere di osservare il pizzaiolo. Ho rubato con gli occhi tutto quello che faceva, e un giorno, quando l'aiuto pizzaiolo si è fatto male, mi hanno dato la possibilità di provare. Da quel momento, non mi sono più fermato».

La strada non è stata sempre facile. Nel 2014 Orazio si è trasferito in Veneto, affrontando difficoltà e arrivando persino a dormire in macchina per due settimane. «Si può cadere, ma l'importante è rialzarsi», racconta. Al suo fianco, la moglie Olga, cameriera e pasticciera, con la quale ha costruito la realtà imprenditoriale. Dopo aver gestito una piccola pizzeria da asporto ad Annone Veneto, nell'aprile 2024 i due hanno rilevato la pizzeria “Genny” in via Trieste 8, dietro al munici-



Olga e Orazio con la coppa, l'ingresso della pizzeria ad Azzano Decimo. Orazio a Rimini e la sua pizza

pio di Azzano. Al nome originale hanno aggiunto “Doppia O” le iniziali di Orazio e Olga, i loro nomi.

Il podio mondiale è il culmine di un lungo percorso. «L'anno scorso siamo arrivati ventisimi ai campionati europei di Milano, ma volevamo di più. Abbiamo studiato, migliorato ogni dettaglio e lavorato senza sosta per raggiungere questo risultato. Oggi sentiamo di avercela fatta». Orazio non è solo un pizzaiolo, ma anche istruttore e insegna ai futuri professionisti del settore.

«Ogni pizza è un mix di tecnica e cuore. E il nostro motto è: se va bene, è meraviglioso; se va male, è esperienza. Guardando indietro, mi vengono i brividi, ma tutto ha avuto un senso». La vittoria di Orazio e Olga rappresenta un orgoglio non solo per la loro pizzeria, ma per l'intera comunità di Azzano Decimo. “Genny Doppia O” ora è un punto di riferimento per la pizza d'eccellenza.

Il titolo di “pizzeria di bronzo” ai campionati mondiali è una vittoria che profuma di farina e sogni. Orazio e Olga, con questa coppa, hanno dimostrato che i desideri si costruiscono con coraggio, mattone dopo mattone, impasto dopo impasto.

Dietro ogni pizza c'è un pezzo del loro viaggio, che ha il sapore della rivincita, amore per il proprio lavoro e coraggio di non mollare. Perché, come dice Orazio, «se fai ciò che ami, non sentirai mai fatica e se alimenti i sogni puoi trasformarli in realtà».

SABATO 25 GENNAIO 2025
MESSAGGERO VENETO

LA TABELLA DEGLI ALLEGENI



1-Glutine



2-Sesamo



3-Noccioline



4-Crostacei



5-Uova



6-Pesce



7-Latte



8-Mostarda



9-Sedano



10-Arachidi



11-Soia



12-Molluschi



13-Lupini



14-Solfiti

*Gli allergeni sono indicati sul menù
con il numero di riferimento.*

*Alcuni ingredienti, in assenza di prodotti freschi sono
sostituiti con quelli surgelati.*