

Fuddie®

pizza e cucina



Fuddie
pizza e cucina

PIZZERIE D'ITALIA 2026



DUE SPICCHI



GAMBERO ROSSO

menu



BEN
VE
NUTI

Caro ospite,

è un piacere averti qui, come fosse casa mia, casa nostra.

Fuddie nasce come luogo di accoglienza, di condivisione, di esperienza.

Un posto dove il tempo conta.

C'è un filo invisibile che lega il mio impasto al tempo: studio, attese, errori necessari, scoperte e da questo filo nasce una pizza che non imita nessuno: vive, respira, cambia. Porta nel piatto la Sicilia che mi ha cresciuta e non cerca definizioni.

È il risultato di un percorso personale fatto di memoria, di mani che provano, occhi che osservano, di un cuore che continua a crescere.

Da qui comincia Fuddie.

Da qui comincia il nostro viaggio.

Il mio e il tuo, attraverso una memoria.

Rosalba Lo Jacono

Fuddie
pizza e cucina



Desideriamo farti sapere che...

Tutti gli ingredienti sono scelti con attenzione attraverso una rete di fornitori che condividono il nostro stesso rigore.

Le *farine* utilizzate provengono da filiere controllate e da mulini selezionati.

Valorizzare il *territorio* è un desiderio concreto: per questo privilegiamo prodotti locali e di stagione ogni volta che è possibile.

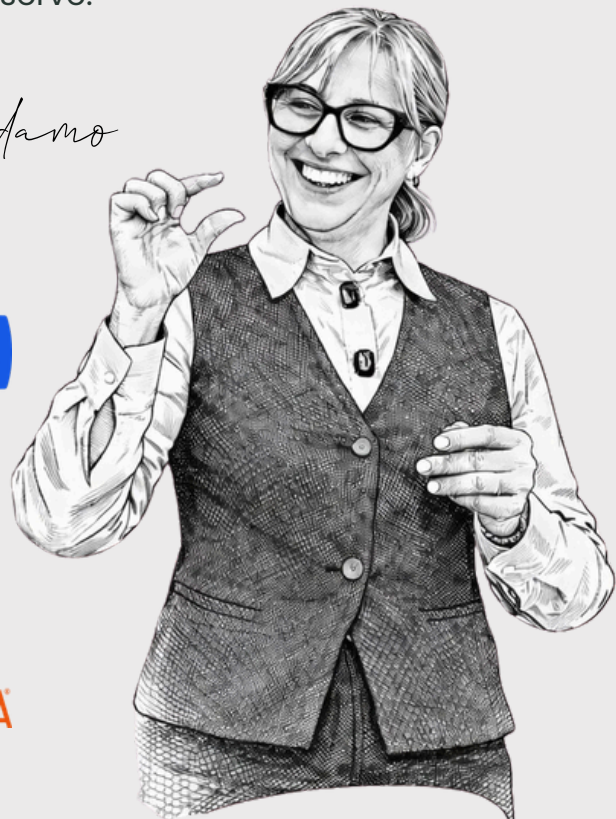
Ogni pizza nasce da un equilibrio preciso di ingredienti e impasto: per questo ti chiediamo di rispettare le combinazioni pensate in cucina.

Alcune preparazioni possono richiedere tempi diversi: l'attesa fa parte del nostro modo di lavorare che è sicuro e veloce ma che si prende il tempo quando serve.

Grazie!

Maritena Adamo

Alcune collaborazioni:



Gli antipasti

Preludio: sapori di strada e ricordi di famiglia, un morso che non ti aspetti...

PATATE VASTASE

Patate rustiche con cheddar fuso, bacon croccante e cipolla crispy. 8.5

COMFORT CONDIVISIBILI

TRA PANNELLE E CAZZILLI

Panelle di ceci, cazzilli di patate alla menta, verdure croccanti, chips di patate. 9

VEGETALE IDENTITARIO

CAPONATA DI MELANZANE

Melanzane, sedano, cipolla, pomodoro, olive, capperi, mandorle tostate, olio EVO Terraliva Cherubino IGP Sicilia Presidio Slow Food. 10

AGRODOLCE VEGETALE

PRIMO SALE DORATO

Primo sale panato e fritto accompagnato da noci tostate e miele. 4

CALDO LATTICO

DUETTO

Frittatina di anelletti alla siciliana, ristretto di ragù della nonna, panatura croccante, spolverata di Parmigiano Reggiano DOP e olio al basilico.

Suppli alla romana, riso carnaroli, pomodoro Siccagno Presidio Slow Food, Parmigiano Reggiano DOP. 7.5

IDENTITARIO GOLOSO

PATATE RUSTICHE

Patate fritte con la buccia. 5

COMFORT CONDIVISIBILI

Le Vulcaniche

Golosi bomboloni di pasta fritta condita.

Genovese Light

Pesto alla genovese, pomodorini freschi, fiocchi di Parmigiano Reggiano Dop. 2 pz/6

Mortadella & Pistacchio

Mortadella Oro "Levoni", pesto di pistacchio, granella di pistacchio. 2 pz/7

Pomodoro & Origano

Pomodoro siccagno "Rosso Siculo", mozzarella fresca, origano siciliano selvatico di montagna "Az. Musarra", olio EVO Terraliva Cherubino IGP Sicilia Presidio Slow Food. 2 pz/6

CONDIVISIBILE POP



La cucina

Pochi gesti, cotture precise: la carne è la protagonista, la tecnica e l'attesa sono gli ingredienti segreti.

COSTINE DI MAIALE BBQ

Costine di maiale cotte a bassa temperatura, glassate alla BBQ, patate rustiche fritte con la buccia. 18.5

AFFUMICATO DECISO

STINCO DI MAIALE A BASSA TEMPERATURA

Stinco di maiale marinato e cotto a bassa temperatura, patate senza buccia, cotte al forno e aromatizzate. 18.5

COMFORT SOSTANZIOSO

BRASATO AL NERO D'AVOLA

Manzo brasato al Nero d'Avola, purea di patate fresche, crostoni di pane fatto in casa al rosmarino. 21

PROFONDO PROFUMATO

POLLO FRITTO FUDDIÈ

Filetti di pollo marinati, pastellati e panati, salsa Fuddiè. 15.5

SORPRENDENTE CROCCANTE

CARPACCIO DI MANZO

Carpaccio di manzo, rucola, Parmigiano Reggiano DOP, olio al limone. 16

ESSENZIALE FREDDO

CUBEROLL ALLA GRIGLIA

Cuberoll di manzo cotto a bassa temperatura e alla griglia. 19

INTENSO ESSENZIALE

CUBEROLL AL PARMIGIANO

Cuberoll di manzo cotto a bassa temperatura e alla griglia, con rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, aceto balsamico. 24

EQUILIBRATO CLASSICO

CUBEROLL AL PISTACCHIO

Cuberoll di manzo cotto a bassa temperatura e alla griglia, con pesto di pistacchio, pomodorino, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, granella di pistacchio. 26

AVVOLGENTE CONTEMPORANEO

POLPETTE DELLA NONNA

Polpette di carne al sugo di pomodoro, pane tostato all'origano, olio EVO Terraliva Cherubino IGP Sicilia Presidio Slow Food. 11

COMFORT DOMESTICO

I CONTORNI

Patate al forno 5
Verdure grigliate 7
Insalata mista 5
Insalata verde 4

Cotture senza fretta:

il tempo, qui, è parte della ricetta.

Gentile Ospite, le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze le trovi in appendice ma sono anche disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

I lievitati

La materia prima, il gesto, il tempo, il luogo magico della Sicilia e dell'intero Mediterraneo.

La mia pizza non nasce per caso: è frutto di un pensiero profondo, di una memoria da bambina, il sapore autentico della farina e del pomodoro.

I miei ricordi trovano sostanza e corpo nei gesti quotidiani, nella scelta delle materie prime e nella disciplina della lievitazione.

Il mio impasto nasce da miscele di farine selezionate, con un uso calibrato di tipo 1 e tipo 0, e da *prefermenti* che costruiscono struttura, complessità aromatica e digeribilità.

Le *lievitazioni* si estendono dalle 48 alle 72 ore, permettendo alla maglia glutinica di svilupparsi con lentezza e regalando all'impasto una propria "vita", percepibile nella fragranza, nella leggerezza del bordo e nella profondità di sapore.

Tecnica ma non solo: per me l'impasto è una materia viva, che va ascoltata, seguita in ogni momento della sua evoluzione, amata prima di essere infornata. È per questo che amo *Fuddie*: il risultato non è una dichiarazione ma è esperienza: fragranza, alveolatura, digeribilità e memoria gustativa che mettono insieme tradizione, ricerca e istinto.

Mi auguro possiate amarlo anche voi.

Rosalba Lo Jacono



Fuddie
pizza e cucina

Percorso degustazione

Un viaggio da fare insieme, tra la memoria della mia terra e la mia crescita: dalla bambina che impastava ai sapori di oggi, in un divenire costante di suggestioni e nuove contaminazioni.

MENU COMPOSTO DA 6 PORTATE PIÙ DOLCE.
45€ BEVANDE ESCLUSE
DA PRENOTARE ALMENO 1 GIORNO PRIMA, MIN. 2 PERSONE

DALLA MIA STORIA

1. 'LA MADRE', LO SFINCIONE ALL'ALCAMESE

Il mio primo sfincionello. Quello che profumava la cucina e radunava la famiglia durante le festività e non solo. Un morso antico ed essenziale, che apre questo percorso come apriva le feste di casa

Alta focaccia di semola e grani antichi del Mulino del Ponte, cotta in teglia. Pomodoro siccagno Rosso Siculo, cipolla dorata km 0 "Az BioViola", filetti di acciughe di Armatore di Cetara, caciocavallo semistagionato siciliano, pecorino primizio siciliano, origano siciliano selvatico di montagna "Az. Musarra", olio EVO Terraliva Cherubino IGP Sicilia, *Presidio Slow Food*

2. IL MIO PANE TRA I FILARI

Affumicato come i forni accesi nei giorni di vendemmia, era il pane mangiato tra i filari, con le mani segnate dal mosto. Un gesto semplice, contadino, che sa di fatica e di festa insieme.

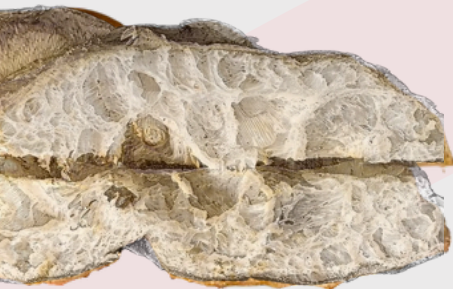
Mini focaccia di grani antichi siciliani biologici del Mulino del Ponte. Pomodoro datterino semi-dry bio km 0 "Az BioViola", origano siciliano selvatico di montagna "Az. Musarra", Tuma persa "Caseificio Passalacqua" *Presidio Slow Food*, filetti di acciughe di Armatore di Cetara, olio EVO Terraliva Cherubino IGP Sicilia *Presidio Slow Food*, sale marino di Trapani "Riserva del mare" *Presidio Slow Food*.

Gentile ospite, in base alla disponibilità nelle diverse stagioni, potrebbe verificarsi la possibilità di una variazione sui topping.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze le trovi in appendice ma sono anche disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Fuddie
pizza e cucina





Se la vostra fiducia ci ha guidati
fin qui, allora lo sapete:
ogni sapore è un pezzo di storia che
continua a diventare.

DAL MIO PRESENTE

3. PARMIGIANA DEI GIORNI FELICI

Ci sono piatti che non cambiano mai, anche quando cambiamo noi. La parmigiana è il presente che profuma di casa: strati di memoria, mani che friggono, attese davanti al forno. Oggi la racconto così, con leggerezza e profondità insieme.

Pizza da blend di farine Tipo 1 e Tipo 0 selezionate Fuddie di grano parzialmente germogliato, salsa di ciliegino Pic Pac, fiordilatte "Latteria Sorrentina", composta di melanzane, gel di salsa Pic Pac, Parmigiano Reggiano DOP di Vacche Rosse 24 mesi 4 Madonne Caseificio dell'Emilia, gocce di basilico, olio EVO Terraliva Cherubino IGP Sicilia, *Presidio Slow Food*

4. REGINA DI CUORI

Il sapore delle cose semplici, come una volta. Ingredienti riconoscibili, combinati in perfetto equilibrio. È un esercizio di stile e misura: togliere il superfluo, lasciare solo ciò che conta.

Pizza da blend di farine Tipo 1 e Tipo 0 selezionate Fuddie di grano parzialmente germogliato. Polpa di pomodoro al forno 100% italiano, mozzarella di bufala affumicata, Parmigiano Reggiano DOP aromatizzato al basilico, pepe nero di Kampot IGP, olio EVO Terraliva Cherubino IGP Sicilia *Presidio Slow Food*

DALLA MIA RICERCA

5.6. A DISCREZIONE DELLE STAGIONI (E DI ME)

Due portate selezionate da me. Qui non c'è un elenco. C'è fiducia. Ogni giorno scelgo due piatti seguendo il mio sentire, la stagione, l'ispirazione, il dialogo con la terra. Nessuna anticipazione. Solo coerenza con le mie radici e uno sguardo in avanti. Chiedo fiducia. Restituisco sorpresa. Prometto stupore.

La tonda a tre cotture

Una tecnica che costruisce consistenze diverse nello stesso impasto. Soffice, croccante, fragrante. A vapore, fritta e a forno. Quando arriva a tavola è un equilibrio di struttura e leggerezza voluti per valorizzare ogni ingrediente.

ROSSO ASSOLUTO

Crema di pomodoro arrosto Siccagno "Rosso Siculo", pacchetelle (filetti di pomodoro) al forno, datterini rossi semi-dry, confettura di datterino, Tuma persa "Caseificio Passlacqua" Presidio Slow food, crumble di olive nere, origano selvatico siciliano di montagna, olio EVO Terraliva Cherubino IGP Sicilia Presidio Slow Food. 17.5

OPERA

Prosciutto cotto affumicato "Branchi", fiordilatte "Latteria Sorrentina", capuliatto di datterino rosso semy-dry, julienne di zucchine marinate, chips di zucchine, olio al basilico. 16.5

MARINELLA

Crema di pomodoro arrosto Siccagno "Rosso Siculo", provola dei Nebrodi Presidio Slow Food, olive taggiasche, filetti di acciughe di Armatore di Cetara, datterino rosso semi-dry, crumble di olive nere, origano siciliano selvatico di montagna "Az. Musarra", olio all'aglio rosso di Nubia. 17

80 MESI E OLTRE

San Marzano DOP dell'Agro Nocerino Sarnese cotto per 10 ore, fiordilatte "Latteria Sorrentina", Parmigiano Reggiano DOP 80 mesi e oltre 4 Madonne Caseificio dell'Emilia, olio EVO Terraliva Cherubino IGP Sicilia Presidio Slow Food. 17.5

Bello come il cristallo,
così buono da farsi ricordare.

Gentile ospite
le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze le trovi in appendice ma sono anche disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Fuddie
pizza e cucina



Le Siculiane

Un po' focaccia e un po' pizza, farcite: il mio impasto a lievitazione mista e in doppia cottura, frita e poi al forno, per un morso che si scioglie e delizia il palato.

CUNZATO

Fiordilatte "Latteria Sorrentina", Tuma persa "Caseificio Passalacqua" *Presidio Slow Food*, datterino rosso semi-dry, acciughe di Aspra, origano siciliano selvatico di montagna "Az. Musarra", olio EVO Terraliva Cherubino IGP Sicilia *Presidio Slow Food*. 16.5

SAPIDO IDENTITARIO

PROFUMO D'INVERNO

Broccoletti saltati, lardo pancettato alle erbe "Levoni", provola dei Nebrodi *Presidio Slow Food*, crumble di olive nere, olio EVO Terraliva Cherubino IGP Sicilia *Presidio Slow Food*. 17

MARINO DECISO

MORTADELLA E RICOTTA

Mortadella siciliana al finocchietto salumificio "Morselli", ricotta di pecora locale, zeste di limone, olio EVO Terraliva Cherubino IGP Sicilia *Presidio Slow Food* 15.5

AROMATICO MORBIDO

STRACCIATELLA E ACCIUGHE

Stracciatella di fiordilatte, filetti di acciughe Armatore di Cetara, zeste di limone candito al sale di Trapani "Riserva del Mare" *Presidio Slow Food*, olio EVO Terraliva Cherubino IGP Sicilia *Presidio Slow Food*. 14.5

MARINO DECISO

Una pizza diversa da mangiare
anche con le mani.

Conquista fin dal primo morso
per la croccantezza esterna e la
morbidezza interna che si fonde
con la farcitura.



Fuddie
pizza e cucina

Le pizze del passato

Pizze che nascono da una memoria collettiva.

Ricette riconoscibili, gesti antichi, equilibri che non chiedono di essere cambiati, soltanto interpretati, vissuti. La mia Sicilia dentro al cuore.

MARGHERITA

Salsa di pomodoro 100% italiano, fiordilatte "Latteria Sorrentina" gocce di basilico, basilico fresco, olio EVO. 9

BUFALA

Salsa di pomodoro 100% italiano, Bufala DOP, gocce di basilico, basilico fresco, olio EVO. 11

NAPOLI

Salsa di pomodoro 100% italiano, fiordilatte "Latteria Sorrentina", filetti d'acciughe Armatore di Cetara, origano siciliano selvatico di montagna "Az. Musarra", olio EVO Terraliva Cherubino IGP Sicilia *Presidio Slow Food*. 12.5

FORMAGGIOSA

Fiordilatte "Latteria Sorrentina", blu di bufala, provola affumicata "Latteria Sorrentina", caciocavallo semistagionato siciliano, stracciatella di fiordilatte, chips di Parmigiano Reggiano DOP, mollica di pane fresco, miele di zagara d'arancia, polvere di barbabietola, olio EVO. 15.5

BAGHERESE

Ricotta di pecora fresca siciliana, fiordilatte "Latteria Sorrentina", caciocavallo semistagionato siciliano, cipolla caramellata, mollica di pane fresco, origano siciliano selvatico di montagna "Az. Musarra", olio EVO Terraliva Cherubino IGP Sicilia *Presidio Slow Food*. 13.5

SFINCIONELLA

Salsa sfincione, fiordilatte "Latteria Sorrentina", caciocavallo semistagionato siciliano, acciuga Armatore di Cetara, mollica di pane fresco, scaglie di pecorino primizio siciliano, origano siciliano selvatico di montagna "Az. Musarra", olio EVO Terraliva Cherubino IGP Sicilia *Presidio Slow Food*. 14

CAPRICCIOSA

Salsa di pomodoro 100% italiano, fiordilatte "Latteria Sorrentina", funghi champignon, **all'uscita:** prosciutto cotto affumicato "Branchi," carciofi grigliati, olive taggiasche, crumble di olive nere, olio EVO. 14.5

Gentile ospite

le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze le trovi in appendice ma sono anche disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Fuddie
pizza e cucina



Le pizze di oggi

Il mio passato dialoga con il presente tra materia, equilibrio e interpretazione. È così che sono oggi, il mio sguardo adesso.

PARMIGIANA EVOLUTA

Salsa di ciliegino Pic Pac, fiordilatte "Latteria Sorrentina", melanzane fritte, stracciatella di fiordilatte, chips di Parmigiano Reggiano DOP, gocce di basilico, olio EVO. 16.5

VEGETARIANA FUDDIE

Salsa di ciliegino Pic Pac, fiordilatte "Latteria Sorrentina", crema di patate alla curcuma e rosmarino, melanzane fritte, peperoni saltati in padella, chips di zucchine, gocce di basilico, olio EVO. 15.5

INTENSA

Fiordilatte "Latteria Sorrentina", carpaccio di manzo, mousse di bufala, crema di tartufo, carpaccio di tartufo nero, chips di Parmigiano Reggiano DOP, olio al tartufo, olio EVO. 19

IMPERIALE

Fiordilatte "Latteria Sorrentina", funghi porcini spadellati, stracciatella di bufala affumicata, Crudo di Parma DOP, confettura di fichi, mandorle tostate. 18.5

CRUDO DOP

Crudo di Parma DOP, Bufala Campana DOP, mousse di Bufala, chips di Parmigiano Reggiano DOP, gocce di basilico, olio Evo. 17.5

BUFALA ESAGERATA

Bufala Campana DOP, perline di bufala, mousse di bufala, salsa di pomodoro 100% italiano, gocce di basilico. 15.5

REGINA DI CUORI

Pacchetelle di pomodoro al forno, mozzarella di bufala affumicata, Parmigiano Reggiano DOP aromatizzato al basilico, pepe nero di Kampot IGP, olio EVO. 16.5

consigliata dalla guida

GAMBERO ROSSO



Sono come te le aspetti ma con

quel "qualcosa in più",

tra curiosità e memoria.

Fuddie
pizza e cucina

Le pizze di oggi

SAPORITA

Salsa di pomodoro 100% italiano, fiordilatte "Latteria Sorrentina", provola affumicata "Latteria Sorrentina", guanciale affumicato "Levoni", patate al forno aromatizzate, olio al rosmarino, pistilli di peperoncino. 13.5

DIAVOLO, DIAVOLA!

Salsa di pomodoro 100% italiano, fiordilatte "Latteria Sorrentina", salsiccia stagionata mediterranea "Levoni", mousse di 'nduja di Spilinga, pistilli di peperoncino, olio EVO. 12.5

CARPACCIO & BUFALA

Base focaccia: Carpaccio di manzo, perle di bufala Campana, rucola, pomodorini rossi freschi, focchi di Parmigiano Reggiano DOP, olio EVO. 15.5

PISTACCHIOSA

Crema di pistacchio, fiordilatte "Latteria Sorrentina", mortadella Oro "Levoni", stracciatella di fiordilatte, pesto di pistacchio, granella di pistacchio, olio al limone. 15.5

La me bambina che resiste
all'eccesso di modernità ma vive
il tempo di oggi, della curiosità e
della sperimentazione.



LE PACCHETELLE SONO FILETTI DI POMODORO GIUNTI AL GIUSTO GRADO DI MATURAZIONE, COLTIVATI CON TECNICHE TIPICHE DELLA TRADIZIONE E TAGLIATI IN QUATTRO PARTI.

Gentile ospite
le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze le trovi in appendice ma sono anche disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Fuddie
pizza e cucina



Le pizze inedite

*È qui, con queste pizze, che esploro nuove possibilità senza perdere equilibrio.
Nessuna rottura con il passato ma una tradizione che oggi è la mia esperienza: oso per
indicare una nuova strada, sempre un passo oltre.*

DECISA

Fiordilatte "Latteria Sorrentina", pancetta affumicata "Levoni", patate al forno aromatizzate, maionese al tartufo, pepe nero di Kampot IGP, semi di sesamo nero tostati, olio EVO. 15.5

SUBLIME

Fiordilatte "Latteria Sorrentina", crema di zucca, funghi porcini spadellati, coppa di maiale, provola affumicata "Latteria Sorrentina", fonduta di Parmigiano Reggiano DOP, mandorle tostate. 16.5

TUTTO IN UN BOCCONE

Fiordilatte "Latteria Sorrentina", speck affumicato, provola affumicata "Latteria Sorrentina", pomodorini, fiocchi di Parmigiano Reggiano DOP, pesto di pistacchio, granella di pistacchio, olio EVO. 16.5

RIOSA

Fiordilatte "Latteria Sorrentina", salsiccia locale spadellata, patate al forno aromatizzate, mousse di 'nduja di Spilinga, confettura di datterino, crumble di olive nere, olio EVO. 15

ENFASI DI SAPORI

Fiordilatte "Latteria Sorrentina", pomodorini rossi, perline di bufala, Crudo di Parma DOP, pesto di pistacchio, rucola, fiocchi di Parmigiano Reggiano DOP. 17.5

LA BELLA TRA LE BELLE

Fiordilatte "Latteria Sorrentina" e **all'uscita**: prosciutto cotto affumicato "Branchi", stracciatella di fiordilatte, cucunci, gocce di peperoncini dolci, crumble di olive nere, olio EVO. 17.5

PORCHETTA E CREMA DI PATATE

Fiordilatte "Latteria Sorrentina", porchetta artigianale legata a mano del salumificio siciliano "Morselli", crema di patate alla curcuma e rosmarino, cipolla caramellata, cipolla crispy, olio EVO. 15.5

SOTTOBOSCO

Fiordilatte "Latteria Sorrentina", guanciale affumicato "Levoni", funghi porcini spadellati, crema di tartufo, patate al forno aromatizzate, olio al tartufo. 16.5



IncurSIONi

*Abbiamo scelto di lasciarle, senza confonderle con il resto.
Restano ciò che sono: pietanze golose, preparate da noi con la solita
attenzione, che ci sono rimaste nel cuore.*

LE PIZZE

CHICKEN CRUNCH

Pollo fritto Fuddie, fiordilatte "Latteria Sorrentina"
salsa cheddar, cipolla caramellata, cipolla
crispy, salsa Fuddie. 14.5

PULLED PORK

Pulled Pork, fiordilatte "Latteria Sorrentina",
salsa cheddar, patatine fritte, cipolla crispy,
salsa BBQ. 14.5

I BURGER

CRUNCH BURGER

BUN artigianale, pollo fritto Fuddie, doppio
cheddar, lattuga, salsa Fuddie. 13.5

TASTY PORK

Bun artigianale, pulled pork (Maiale sfilacciato
marinato e cotto a bassa temperatura), bacon
crispy, salsa cheddar, lattuga, salsa Fuddie. 14



I CUCUNCI SONO I FRUTTI DEL CAPPERO,
RACCOLTI DOPO LA FIORITURA. PIÙ GRANDI
E CARNOSI DEI CAPPERI, HANNO UNA
CONSISTENZA CROCCANTE E UN SAPORE
SAPIDO MA PIÙ DELICATO E AROMATICO.

Gentile ospite
le informazioni circa la presenza di sostanze o
di prodotti che provocano allergie o intolleranze
le trovi in appendice ma sono anche disponibili
rivolgendosi al personale in servizio.

Fuddie
pizza e cucina

Sono così: una parentesi,
volutamente fuori rotta.



I vini

Una selezione essenziale di vini siciliani, da bere con la cucina e con la pizza.
Un invito a scoprire il lavoro delle piccole cantine, un sorso alla volta, anche con le nostre pizze.

BIANCHI FRIZZANTI SICILIA

ALDO VIOLA - ALCAMO

BRUTTO 2023, Catarratto. 32

BOLLA ANCESTRALE INTENSO

CRIANTE - ALCAMO

NIENTE PANICO, 2024, Catarratto, vino bianco frizzante. 24

BOLLA ANCESTRALE BEVERINO

MARILINA

FEDELIE Moscato, bianco frizzante. 31

BOLLA ANCESTRALE AROMATICO

BIANCHI FERMI SICILIA

CRIANTE - ALCAMO

G24, 2024, Grillo, vino bianco IGP - Terre siciliane, biologico. 27

BIOLOGICO FLOREALE

LONGARICO

NOSTRALE 2023, Catarratto. 29

BIOLOGICO AGRUMATO ELEGANTE

BIANCHI FRIZZANTI ESTERO

FILIPA PATO - PORTOGALLO

3B BLANC DE BLANCS 70% Bical - 20% Maria Gomes, 10% Sercial. 30

BIOLOGICO PROFUMATO FRAGRANTE

ROSATI FRIZZANTI SICILIA

ALDO VIOLA

BRUTTO ROSÈ 2023, Nero d'Avola. 32

ANCESTRALE FRUTTATO PERSISTENTE

SERGIO DRAGO

ROSA MOSSO 2023, Nero D'Avola. 29

ANCESTRALE FRUTTATO PERSISTENTE

ROSSI SICILIA

CRIANTE - ALCAMO

N22 2022, Nero d'Avola, vino rosso IGP - Terre siciliane. 29

BIOLOGICO FRUTTATO FRESCO

ELIOS

GLOU GLOU 2022, Nerello Mascalese. 26

BIOLOGICO AGRUMATO BEVERINO



Fuddie
pizza e cucina

Birre & Co.

Birre scelte per accompagnare la pizza e la cucina con equilibrio, freschezza e carattere. Una bevuta semplice, ma mai banale.

BIRRE ALLA SPINA

MESSINA

Cristalli di Sale 40 cl. 5

Cristalli di Sale 20 cl. 3

BIRRE IN BOTTIGLIA

BRUNO RIBADI

Bianca 33 cl. 7

Sicilian Pale Ale 33 cl. 7

Sicilian Pils 33 cl. 7

India Pale Ale 33 cl. 7

Triplel 33 cl. 7

Special Ale 33 cl. 7

LEFFE

Leffe Blonde 75 cl. 13,5

Rouge 33 cl. 5

SHOT

Amaro del Capo. 3

Amaro Monte Polizo. 3

Grappa 903 Barrique. 3

COCKTAIL

Margarita. 6

Aperol Spritz. 7

BIBITE

Coca Cola 1 lt, vetro. 5

Coca Cola 33 cl, vetro. 3

Coca Cola Zero 33 cl, vetro. 3

Aranciata Fanta 33 cl, vetro. 3

Sprite 33 cl, vetro. 3

Chinò San Pellegrino 20 cl., vetro 3

ACQUA

Acqua Panna, naturale 75 cl. 2.5

Acqua San Pellegrino, frizzante 75 cl. 2.5

Acqua frizzante 50 cl. 1

Acqua naturale 50cl. 1

CAFFE'

Caffè 1



Fuddie
pizza e cucina

Gentile Ospite,

Laddove non espressamente specificato, per i nostri impasti utilizziamo un blend di farine Tipo 1 e Tipo 0, di nostra esclusiva selezione, da grano parzialmente germogliato: una scelta che conferisce all'impasto elevata tollerabilità e una straordinaria digeribilità.

La salsa e la composta di ciliegino Pic Pac, la composta di melanzane, le chips di Parmigiano Reggiano DOP, le gocce di basilico, così come le mousse e la maggior parte dei condimenti che utilizziamo sono frutto di materie prime ricercate e vengono preparati esclusivamente nella nostra cucina.

Tutti i salumi vengono affettati al momento, così da esprimere al meglio profumi, consistenze e freschezza. Questo può richiedere qualche minuto in più, ma è un tempo prezioso che restituisce un gusto più autentico e pieno.

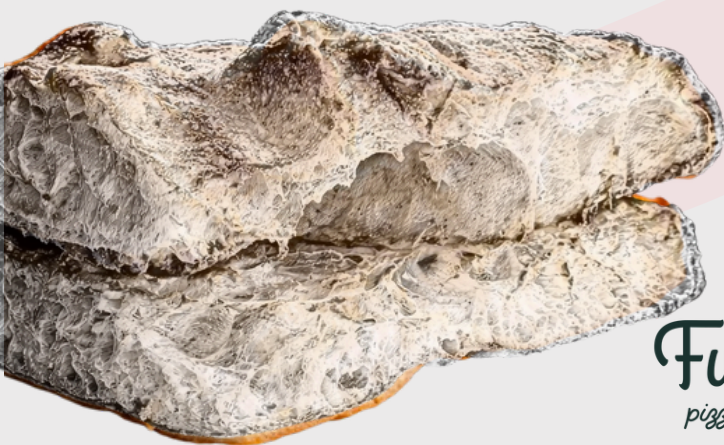
Desideriamo inoltre informarti che alcuni prodotti, laddove non reperiti freschi, possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04.

Ti invitiamo a rivolgerti al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desideri ordinare.

LE AGGIUNZIONI

- Salumi 2
- Prosciutto crudo 3
- Prosciutto cotto 3
- Carpaccio di manzo 3
- Formaggi 2
- Mozzarella di bufala 3
- Blu di bufala 3
- Acciughe 2
- Verdure 1.5

Servizio e Coperto € 2 a persona
Servizio Torta € 1 a persona



Fuddie
pizza e cucina

LISTA ALLERGENI

Ai sensi del regolamento UE N. 2024/2512 in vigore dal 1 aprile 2025, si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande somministrate e negli alimenti allo stato di "non preimballati" possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti che possono provocare allergie o intolleranze.

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

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze
REGOLAMENTO (UE) N.2024/2512

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
 - b) maltodestrine a base di granoli;
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato;
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) latticolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape, tranne: acido beenico con una purezza minima dell'85% e ottenuto dopo due fasi di distillazione, utilizzato nella fabbricazione degli emulsionanti E 470a, E 471 ed E 477.
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/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

GRAZIE!

I dolci

Fuddie[®]
pizza e cucina

www.fuddiepizzaecucina.com



I dolci

Dolci più o meno dolci, pensati per chiudere con equilibrio, senza togliere spazio al ricordo. Un finale gentile, fatto di cose semplici e ben fatte, a mano.

MILLE VOGLIE DI FUDDIÈ

Sfoglie da farine di grani antichi siciliani tirate a mano e fritte, crema di ricotta fresca, granella di pistacchio. 6

CROCCANTE ARTIGIANALE

TIRAMISÙ

Savoardi, crema al mascarpone, caffè, spolvero di cacao. 6

CLASSICO RASSICURANTE

CHEESECAKE ARTIGIANALE

Cheesecake classica con topping a scelta.

Topping: nutella, pistacchio, cioccolato bianco, sciroppo d'acero, caramello, frutti di bosco, vaniglia. 5

CREMOSA PERSONALIZZABILE

FUDDIÈ DI CHURROS

Frittelle di nostra produzione, a base di farina e uova, con topping a scelta.

Topping: nutella, pistacchio, cioccolato bianco, sciroppo d'acero, caramello, frutti di bosco, vaniglia. 5

GOLOSE CONDIVISIBILI

CUORE CALDO AL CIOCCOLATO NERO ALL'ARANCIA

Tortino al cioccolato nero dal cuore caldo fondente, scorza d'arancia. 5.5

INTENSO FONDENTE

CUORE CALDO AL CIOCCOLATO BIANCO

Tortino al cioccolato bianco dal cuore caldo e fondente. 5.5

MORBIDO AVVOLGENTE

BOMBOLONI DOLCI

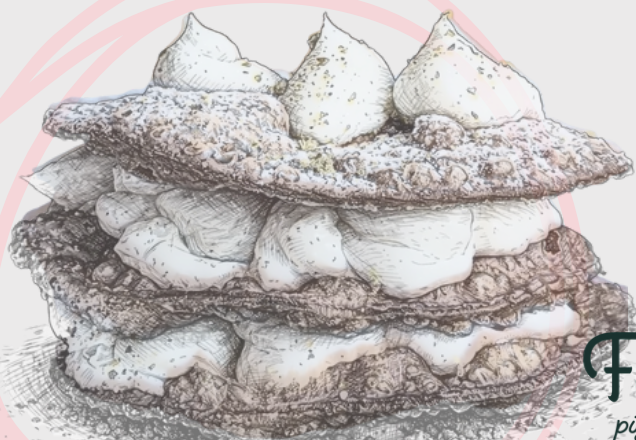
Pasta frita, crema al pistacchio, Nutella, cioccolato bianco. 3 pz/6

GOLOSE CONDIVISIBILI

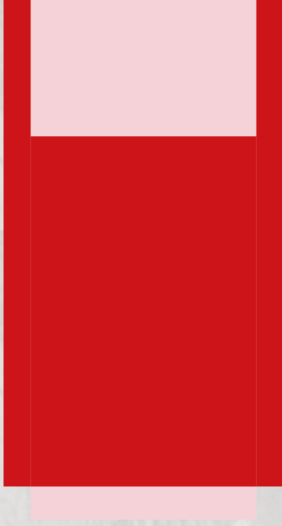
SCRIGNO DI MELE ALLA VANIGLIA

Tortino di frolla da grani antichi siciliani, mele glassate, salsa tiepida alla vaniglia. 6

FAMILIARE PROFUMATA



Fuddie
pizza e cucina



Fuddie

pizza e cucina

www.fuddiepizzaecucina.com

