

Daniele Cacciuolo

DANIELE CACCIUOLO



PIZZERIE D'ITALIA 2026



DUE SPICCHI

"Dalla tradizione dell'autentica pizza napoletana alla cucina moderna.
Stai per vivere un'esperienza culinaria che ti farà sognare ad occhi aperti.

Ho deciso di fondere con maestria le radici della mia terra
con la creatività della cucina odierna.

È un viaggio nel tempo, in cui le ricette tradizionali si reinventano con
eleganza e raffinatezza, dove tutto il mio amore per la cucina prende vita.

Qui sei a casa, rilassati e goditi il percorso, scegli il tuo piatto,
ascolta il tuo cuore e vivi il momento, non c'è nulla di più affascinante".

Daniele Cacciuolo

PIZZERIA E BISTROT

menù



I NOSTRI ANTIPASTI

Patatine fritte classiche €5

Patatine fritte croccanti €8

Con mortadella fritta del salumificio villani, stracciatella di bufala, granella di pistacchio.

ALLERGENI (7-8)

Chips €8

Con crema di parmigiano e bacon croccante. *ALLERGENI (7-8)*

Bis di Montanare 2 pz €5

Con pomodoro, parmigiano e basilico. *ALLERGENI (1-6-7-10)*

Crocchè di patate 8 pz €6

Patate, salame Napoli, mozzarella, prezzemolo. *ALLERGENI (1-7)*

Frittatine di pasta 8 pz €6

Con besciamella, prosciutto cotto, piselli, pepe nero. *ALLERGENI (1-7)*

Mix di crocchè e frittatine 10pz €8

ALLERGENI (1-7)

Bruschette del nostro pane 4 pz €6

Con pomodorini confit, alici di cetara, polvere di olive nere, basilico essiccato e origano.

ALLERGENI (1-6-10)

Tris di montanare €10

1^a Stracciata, mortadella fritta e polvere di pistacchio. *ALLERGENI (1-6-7-11-13)*

2^a Genovese napoletana, pecorino, basilico disidratato. *ALLERGENI (1-6-7-8-11)*

3^a Zucca, bacon, fili di peperoncino essiccati. *ALLERGENI (1-6-7-11)*

Bruschetttoni:

Bruschettone della Nonna €13

con parmigiana home Made. *ALLERGENI (1-3-7)*

Bruschettone €13

con crema di zucca, stracciatella, pancetta coppata
e tarallo napoletano. *ALLERGENI (1-7-13)*

Il Gran tagliere €20

Le nostre selezioni di salumi e formaggi pregiati con le loro confetture. *ALLERGENI (7)*

I caldi dello chef * €25

Arancino/a dello chef, tonno scottato con cipolla in agrodolce,
gambero fritto con pasta kataifi, polpetta di pesce arrosto, caponatina di pesce.

ALLERGENI (1-4-14)

Le crudité dello chef * €30

Gambero rosso di Mazzara, scampo, tartare di gambero rosso di Mazzara, tartare di tonno,
tartare di salmone, tartare di pesce spada. *ALLERGENI (4-14)*



LA NOSTRA SELEZIONE DI IMPASTI

Napoletano Contemporaneo

Selezione di Farina di tipo 0 tipo 1.

Maturazione 48 ore. Caratteristiche: Cornicione pronunciato e media croccante Zara

Napoletano Classico

Selezione di farine di tipo 0

Maturazione 24/36 ore. Consigliato per la ruota di carro 36 cm.

Padellino (Impasto croccante)

Selezione di farine di tipo 1

Lavorato con metodo biga. Maturazione 48 ore

Impasto ai cereali + €3

Selezione di farine di Tipo 1 e grani antichi siciliani con aggiunta di cereali e semi di girasole, segale, lino, orzo, sesamo e frumento. Maturazione 36/48 ore

Impasto gluten free per pizza classica e padellino

Selezione di farine di riso e miglio Bruno

Lavorato con metodo biga. Maturazione 24 ore

Tutte le nostre pizze possono essere realizzate in versione "A'ROT E CARRETT" (36 cm). + €3

LE MARGHERITE



Margherita €7

Pomodoro dell'agro Sarnese, mozzarella napoletana, basilico in cottura, olio biologico.

ALLERGENI (1-6-7-9)

Margherita gialla €8

Salsa di pomodoro giallo, mozzarella napoletana, parmigiano, basilico, olio biancolilla

Margherita provola e pepe €9

Stracotto di pomodoro, provola affumicata, pepe nero, parmigiano, basilico, olio biancolilla.

Margherita con bufala €10

Stracotto di pomodoro, mozzarella di bufala campana dop, parmigiano grattugiato, basilico in cottura, olio biologico. ALLERGENI (1-6-7-9)



LE CLASSICHE

Diavola €10

Pomodoro dell'agro Sarnese, mozzarella napoletana, salamino piccante, fili di peperoncino, basilico in cottura, olio biologico. **ALLERGENI (1-6-7-9)**

Carrettiera €11

Mozzarella napoletana affumicata, salsiccia a punta di coltello, friarielli saltati in padella.

ALLERGENI (1-6-7-9)

4 stagioni €11

Pomodoro dell'agro Sarnese, mozzarella napoletana, prosciutto cotto alta qualità, salame napoletano, funghi, olive nere di Gaeta, basilico, olio biologico. **ALLERGENI (1-6-7-9)**

Capricciosa €11

Pomodoro dell'agro Sarnese, mozzarella napoletana, prosciutto cotto alta qualità, funghi, carciofi, olive nere di Gaeta, basilico in cottura, olio biologico. **ALLERGENI (1-6-7-9)**

San Daniele €13

Mozzarella di bufala DOP, datterino, rucola, San Daniele, scaglie di parmigiano.

ALLERGENI (1-6-7-9)



LE ICONICHE

Stracciata €13

Stracotto di pomodoro, straciatella pugliese, crudo San Daniele, scaglie di parmigiano, basilico in cottura, olio bio. **ALLERGENI (1-6-7-9)**

Crocchè €13

Mozzarella napoletana, salame napoletano, crocchè di patate, parmigiano grattugiato, pepe nero, basilico in cottura, olio bio. **ALLERGENI (1-6-7-9)**

Norma rivisitata €14

Crema di melanzane arrosto, mozzarella napoletana, buccia di melanzana fritta, basilico, croccante, ricotta salata, olio bio. **ALLERGENI (1-6-7-9)**

Fiocco €14

Crema di patate, mozzarella affumicata napoletana, prosciutto cotto Villani alta qualità, parmigiano grattugiato, basilico in cottura, olio bio. **ALLERGENI (1-6-7-9)**

Patanella €14

Crema di parmigiano artigianale, mozzarella napoletana, salsiccia tagliata a punta di coltello, patate al forno, basilico in cottura, olio bio. **ALLERGENI (1-6-7-9)**

Sorrentina €14

Crema di gorgonzola DOP, mozzarella napoletana, speck del Trentino, noci di di Sorrento, miele d'api siciliano. **ALLERGENI (1-6-7-8-9)**

La piccante €15

Pomodoro dell'agro sarnese, confettura di peperoncino, salame piccante, mozzarella napoletana, crumble di olive nere, fili di peperoncino, basilico essiccato. **ALLERGENI (1-6-7-9)**



Delfino battista €15

Mozzarella napoletana, capperi, olive di Gaeta, filetti di tonno di Cetara alta qualità, cipolla croccante, pomodorino semi dry, basilico in cottura, olio bio. **ALLERGENI (1-4-6-7-9)**

Scottona €15

Mozzarella di bufala DOP, tartare di scottona, songino, maionese al prezzemolo, buccia di lime, pepe rosa, olio biologico. **ALLERGENI (1-6-7-9)**

Bella Napoli €15

Cornicione ripieno di ricotta e salame napoletano, mozzarella napoletana, prosciutto cotto alta qualità, melanzane saltate in padella con pomodorino, scaglie di parmigiano, basilico in cottura, olio bio. **ALLERGENI (1-6-7-9)**

Bacon e pistacchi €15

Crema di pistacchio siciliano, mozzarella napoletana, bacon, patate al forno, polvere di pistacchio. **ALLERGENI (1-6-7-8-9)**

Marechiaro "La pizza di sempre" €15

Salsa di pomodoro giallo, scaglie di grana in cottura, San Daniele, stracciatella pugliese, pomodorini confit, basilico, olio bio. **ALLERGENI (1-6-7-9)**

Pistacchiella €15

Crema di pistacchio siciliano, mozzarella napoletana affumicata, mortadella Villani, polvere di pistacchio. **ALLERGENI (1-6-7-8-9)**

LE PIZZE DI DANIELE

Daniele Cacciuolo €16

Salsa di pomodoro giallo, mozzarella di bufala DOP, scaglie di grana in cottura, Alici di Cetara, olive taggiasche, pomodorini confit, basilico essiccato, olio bio.

ALLERGENI (1-4-6-7-9)

Un guanciale croccante €16

Crema di melanzane, guanciale romano, funghi porcini, stracciatella, peperone crusco, crumble di olive nere, basilico disidratato, olio biancolilla . **ALLERGENI (1-6-7-9)**

Una zucca autunnale €16

Crema di zucca, funghi porcini, pancetta di maialino nero, stracciatella di bufala, nocciole piemontesi, polvere di basilico, olio (biancolilla) **ALLERGENI (1/6/7/11/13)**

Nduja croccante €16

Fior di latte, cipolla agrodolce, nduja calabrese, salsiccia a punta di coltello, gorgonzola dolce, peperone crusco essiccato croccante, basilico disidratato, olio biancolilla **ALLERGENI (1-6-7-9)**

Futuro di capricciosa €16

Stracotto di pomodoro, fior di latte, dopo cottura prosciutto cotto alta qualità, crumble di olive nere, carciofo alla romana, basilico disidratato, olio biancolilla **ALLERGENI (1-6-7-9)**



FISH PIZZA



Salmongina €17

Salsa di pomodoro giallo, salmone affumicato, stracciata di burrata pugliese, songino, pomodorino confit. ALLERGENI (1-4-6-7-9)

Tonnara €18

Crema di zucca, songino, stracciatella, tartare di tonno, pomodorini confit, cacao amaro.

ALLERGENI (1-4-7-9)

Melanzana al mare* €20

Crema di melanzane arrosto, tartare di tonno, tartare di salmone, stracciata pugliese, cucunci, fili di peperoncino. ALLERGENI (1-2-4-6-7-9)

Carbonara di mare* €20

Carbo crema con bisque di gambero rosso, stracciatella, tartare di gambero rosso, crumble di tarallo napoletano, olio al tartufo. ALLERGENI (1-2-3-4-6-7-11-13)

Un gambero fiorato* €20

Salsa di pomodoro giallo, stracciatella di bufala campana DOP, tartare di gambero rosso di Mazara, trito di fiori eduli, olio (biancolilla). ALLERGENI (1-2-4-6-7-9)

PIZZE AL PADELLINO IN DOPPIA COTTURA "I nostri lievitati croccanti"

Tartare* €16

Stracciata di bufala DOP, tartare di salmone, buccia di lime, pepe nero, olio al mango.

ALLERGENI (1-4-6-7-9)

Scottona al tartufo €17

Bufala campana DOP, songino, tartare di scottona, maionese al tartufo, tarallo napoletano

ALLERGENI (1-6-7-11-13)

Nduja croccante €17

Bufala campana DOP, bacon, gorgonzola, nduja calabrese, cipolla agrodolce, peperone croccante essiccato. ALLERGENI (1-6-7-9)

Mazzara* €17

Stracciatella pugliese, gambero rosso, trito di fiori eduli, olio biologico. ALLERGENI (1-4-6-7-9)

I NOSTRI CORNICONI RIPIENI

Ricotta e prosciutto cotto €3

Ricotta e salame Napoletano €3

Pistacchio siciliano e mortadella Villani €3



I NOSTRI HAMBURGER CON BUN ARTIGIANALE

1 €16

Bun, Hamburger 200 gr. con crema di parmigiano, cheddar, bacon croccante, burrata di bufala, songino. Servito con patatine fritte croccanti e salsa barbecue. **ALLERGENI (1-7)**

2 €16

Bun, hamburger 200 gr, bacon croccante, songino, crema di melanzane arrosto, bufala affumicata fritta, burrata di bufala, servito con patatine croccanti e salsa burger. **ALLERGENI (1-7)**

3 €16

Bun, Hamburger 200 gr., con mozzarella di bufala affumicata, cheddar, bacon croccante, crema di patate, songino, burrata di bufala.

Servito con patatine fritte croccanti e cremoso al tartufo. **ALLERGENI (1-7)**

4 €16

Hamburger 200 gr, songino, provola impanata e fritta, parmigiana di melanzane, burrata di bufala, servito con patatine croccanti e crema di pistacchio siciliano. **ALLERGENI (1-7-13)**

5 €16

Bun, hamburger 200 gr, melanzane al funghetto, bufala affumicata panata e fritta, burrata di bufala, servito con patatine fritte croccanti, e salsa agropicante. **ALLERGENI (1-7)**

I NOSTRI FISH BURGER CON BUN ARTIGIANALE

1* €17

Bun, tartare di tonno, songino, cipolla croccante, pomodorino confit, burrata di bufala, servito con patatine croccanti e maionese al prezzemolo. **ALLERGENI (1-4-7)**

2* €17

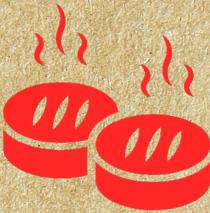
Bun, tartare di scampo, crema di melanzane, songino, fili di peperoncino, burrata di bufala, servito con patatine fritte croccanti e maionese e al lime **ALLERGENI (1-2-4-7)**

3* €17

Bun, tartare di salmone, provola affumicata rucola, cipolla agrodolce, burrata di bufala, servito con patatine fritte croccanti e salsa agropicante. **ALLERGENI (1-4-7)**

4* €17

Bun, tartare di gambero rosso, songino, polvere di pistacchio, burrata di bufala. Servito con patatine fritte croccanti e maionese al lime. **ALLERGENI (1-2-7)**



HAMBURGER AL PIATTO

Hamburger "Daniele" €16

Hamburger di cavallo 200 gr. con mozzarella di bufala dop, pancetta coppata salumificio Villani, pomodoro, lattuga, pane di nostra produzione, patatine fritte croccanti e crema di pistacchio siciliano.

ALLERGENI (1-7)

Hamburger "Marzia" €16

Hamburger al barbecue 200 gr. con mozzarella di bufala dop, bacon croccante, cipolla caramellata, pane di nostra produzione, patatine fritte croccanti e salsa piccante agrodolce.

ALLERGENI (1-7)

Hamburger "Francesco" €16

Hamburger di cavallo 200 gr., prosciutto crudo San Daniele, songino, pomodori, pane di nostra produzione, patatine fritte croccanti e cremoso al tartufo.

ALLERGENI (1-7)

Hamburger "Cecilia" €16

Hamburger di scottona 200 gr., mozzarella di bufala dop, lonzardo, lattuga, pomodori, cipolla croccante, pane di nostra produzione, patatine fritte croccanti e crema cheddar.

ALLERGENI (1-7)



LE NOSTRE INSALATE

1 Rucola, tonno, mandorle, cipolla croccante €7

ALLERGENI (4-8)

2 Lattuga, pomodoro, olive nere, mozzarella di bufala dop €8

ALLERGENI (7)

3 Songino, pomodoro, olive nere, burrata di bufala €8

ALLERGENI (7)



DALLA CUCINA



I PRIMI DI MARE

Spaghetti di granato con crema di melanzane, pesce spada e stracciatella di bufala* €20

ALLERGENI (1-4-7)

Spaghetti alla carbonara di tonno* €20

ALLERGENI (1-3-7)

Paccheri siciliani con gambero rosso, burrata di bufala, crema e polvere di pistacchio* €22

ALLERGENI (1-2-7-8)

Linguine di Gragnano alla reginella con scampi, datterino e gambero rosso* €22

ALLERGENI (1-2)

Ravioloni artigianali con bisque di scampi, crudité di gambero rosso di Mazzara e scampo imperiale* €22

ALLERGENI (1-2-4)



I PRIMI DELLA TRADIZIONE

Pasta mista con patate & provola alla Nennella €14

ALLERGENI (1-7)

Gnocchi alla Sorrentina €15

ALLERGENI (1-2-4-7)

Spaghetti alla carbonara €15

ALLERGENI (1-3-7)

Ziti alla genovese napoletana €16

ALLERGENI (1-8)

Paccheri con crema di zucca, bacon, stracciatella e crumble di pomodorini confit €16

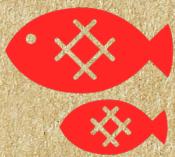
ALLERGENI (1-7)

Paccheri con crema di basilico, bacon, stracciatella di bufala, crumble di salsiccia piccante essiccata €18

ALLERGENI (1-7-13)

Pappardelle con guanciale, funghi porcini, carpaccio di tartufo, tarallo napoletano €23

ALLERGENI (1-13)



I SECONDI DI PESCE

Tonno scottato al sesamo con cipolla in agrodolce e maionese al lime* €16

ALLERGENI (3-4)

Gamberi rossi di Mazara alla griglia* €20

ALLERGENI (2)

Gran grigliata di tonno, gamberi e salmone* €25

ALLERGENI (2-4)



I SECONDI DI CARNE

**Stinco di maiale cotto a bassa temperatura,
servito su crema di patate con pane e patate al forno €18**

ALLERGENI (1)

Ribs artigianali servite con patate al forno e salsa barbecue €20

ALLERGENI (7)

**Filetto di bovino 250 gr. su crostone di pane al burro aromatizzato
al pepe nero con cremoso al tartufo €22**

ALLERGENI (1-7)



I DESSERT DI NOSTRA PRODUZIONE

Sorbetto al limone €4

Cheesecake €7

Babà €7

Servito con crema pasticcera e amarene Fabbri

Croccante al fior di latte €7

*Gelato al fior di latte, sbriciolata di cioccolato caprese, cioccolato bianco,
mandorle zuccherate*

Pastiera napoletana €7

TiraMimoka €7

Tiramisù servito nella moka napoletana

BEVANDE



Acqua Panna **€2,50**
San Pellegrino **€2,50**
Semedorato 33 cl. (bionda) **€3**
Semedorato rossa artigianale 33 cl. **€5**
Coca 33 cl. vetro **€3**
Fanta 33 cl. vetro **€3**
Sprite 33 cl. vetro **€3**
Coca zero 33 cl. vetro **€3**
Birra del borgo **€6**
Birre artigianali birrificio San Biagio **€8**
bianca, bionda, rossa, ambrata, nera

LISTA DEGLI ALLERGENI

1		glutine gluten	8		sedano celery
2		crostacei crustacean	9		senape mustard
3		uova eggs	10		anedride solforosa sulphite
4		pesce fish	11		sesamo sesame
5		arachidi peanuts	12		lupini lupins
6		soia soya	13		frutta a guscio nuts
7		latte milk	14		molluschi molluscs

* In mancanza di pesce fresco si opterà per l'utilizzo di pesce di primissima qualità abbattuto a bordo all'origine.

Disponibile mozzarella senza lattosio.

Aggiunte degli ingredienti da €1,50 a €3

Coperto €3

Servizio torta €1,00 p.p

Grazie per averci scelto!

Daniele Cacciuolo Pizzeria e Bistrot, Lungomare Federico II di Svevia, 70, Gela, Sicily.

Tel. 392 5715086



L'esperienza sonora che vivi in questo momento non è casuale

"La musica è il cibo dell'amore"



DANIELE CACCIUOLO
music bistro
è la nostra playlist ufficiale su



selected by Vincenzo Callea & Luca Lento for **PL4TFORM**

www.pl4tform.com

Branding & Graphic Design by Andrea Insulla for **PL4TFORM**