



Stefano Bonamici di Zenzero ha ridisegnato il mondo della pizzeria da autodidatta, anticonformista e visionario.

Da sempre questa passione lo ha portato a creare un impasto soffice, croccante e friabile usando farine di semi integrali con germe di grano, ricche di fibre e con un basso contenuto glicemico.

La sua costante ricerca dell'ingrediente perfetto è in grado di offrire ai nostri ospiti una pizza unica, con impasti a lunghissime maturazioni di anche 150 ore con un minimo di 120...

Stefano con i suoi 3 spicchi sulla guida del Gambero Rosso, sposa la filosofia del Giallo nella ricerca maniacale degli ingredienti, offrendo materie prime di altissima qualità, legate al territorio, alla stagionalità e ai piccoli artigiani del gusto.

/giàl.lo/

Stefano Bonamici di Zenzero has redesigned the world of pizzeria as self-taught, nonconformist and visionario.

This passion has always led him to create a soft, crunchy and crumbly dough using whole grain flour with wheat germ, rich in fiber and with a low glycemic content.

His constant search for the perfect ingredient is able to offer our guests a unique pizza, with long-maturing dough of even 150 hours with a minimum of 120...

Stefano with his 3 segments on the Gambero Rosso guide, combines the philosophy of Yellow in the maniacal search for ingredients, offering raw materials of the highest quality, linked to the territory, seasonality and small artisans of taste.

GIALLO'S PIZZA

Pachineat in Giallo / 16

Datterini gialli di Pachino, mozzarella di bufala , origano e basilico
Yellow datterino tomatoes from Pachino, buffalo mozzarella, origan and basil

1,6,11

PerDiana (Trionfo del Pomodoro) / 15

Salsa di Marinda a crudo, scorza di limone della costiera e basilico
Raw tomato Marinda, zeste of lemon and basil

1,6,11

Capperi acciughe & Parmigiano / 16

Salsa di San Marzano, parmigiano, acciughe, capperi e origano
San Marzano tomatoe sauce, parmesan cheese, anchovies, capers and origan

1,6,7,11

Acciughe che nuotano nella burrata / 18

Burrata, datterini, acciughe del Cantabrico e basilico
Burrata cheese, datterini tomato, Cantabrico anchovies and basil

1,4,6,7,11

Sapore di Amalfi / 20

Mozzarella di bufala, pomodorini arrostiti, acciughe di Cetara, capperi, aglio disidratato, terra di olive, basilico e zeste di limone
Buffalo mozzarella, roasted tomatoes, Cetara anchovies, capers, dehydrated garlic and olive, basil and zeste of lemon

1,4,6,7,11



Napoletana A'Scarola / 18

Fior di latte, scarola, olive ammaccate del Cilento, pomodorini arrostiti,
capperi e acciughe

*Fior di latte mozzarella, escarole, bruised olives from Cilento, roasted tomatoes,
capers and anchovies*

1,4,6,7,11

Aringa & Patate / 18

Patate di montagna, creme fraiche, aringa affumicata, cipollotto di Tropea,
germogli di ravanella

Mountain potatoes, creme fraiche, smoked herring, Tropea spring onion, radish sprouts

1,4,6,7,11

Baccalà al gusto di zafferano / 22

Straccetti di baccalà, fior di latte, zafferano, pinoli, porri,
peperoni canditi e finocchietto

*Salted cod, fior di latte mozzarella, saffron, pine nuts, leeks,
candied peppers, and fennel*

1,4,6,7,8,11

Lardo di Patanegra / 20

Lardo di Patanegra, fior di latte, datterini marinati, fiori di zucca e rosmarino

*Patanegra lard, fior di latte mozzarella, marinated datterini tomatoes,
courgette flowers and rosemary*

1,6,7,11



Pizza co' nicchi / 25

Arselle, aglio, olio evo, peperoncino e datterini marinati
Arselle clams, garlic, olive oil, chili and marinated datterini tomatoes

1,4,6,11,14

Amò de carbonara / 20

Guanciale, uovo di Paolo Parisi, semi di coriandolo, pecorino Romano,
pepe e prezzemolo
*Seasoned pork cheek, Paolo Parisi egg, coriander, pecorino Romano cheese,
black pepper and parsley*

1,3,6,7,11

Tartufo nero di San Miniato / 25

Tartufo di stagione, fior di latte, uovo di Paolo Parisi, pancetta
Seasonal truffle, fior di latte mozzarella, egg by Paolo Parisi, bacon

1,3,6,7,11

Pane Arabo / 16

Prosciutto di Parma Pio Tosini 24 mesi, lattuga, pomodoro
Parma ham Pio Tosini, lettuces, tomato

1,6,11



Tutte le nostre pizze possono essere preparate con impasto gluten free supplemento € 4
All our pizzas can be prepared gluten free extra € 4



HAMBURGER

Il buns home made, nasce da un mix di farine biologiche e multi cereali, soffici soffici per dare un morso succulento al panino e assaporarne le sue farciture.

Lobster burger / 26

Hamburger di astice, gamberi. mayonese al wasabi, insalata iceberg, cipolla caramellata e guanciaie croccante

Lobster burger, shrimp, wasabi mayo, iceberg salade, caramelized onion and crispy bacon

1,2,3,4,5,6,7,10,11

Raw Beef burger / 19

Tartare di manzo, valeriana, confettura di cipolle di Tropea, mayonese alla senape

Beef tartare, lettuce, Tropea onion jam, mayo with homemade mustard flavour

1,3,7,10,11

Giallo burger / 19

Burger di scottona 180 gr, pomodoro, provola affumicata, bacon croccante, mayonese, ketchup, insalata iceberg a julienne

180 gr scottona burger, tomato, smoked provola cheese, crispy bacon, homemade mayo, ketchup, julienne iceberg lettuce

1,3,7,8,10,11

