

DALLA VECCHIA ZIA ADA
RISTORANTINO PIZZERIA
Viale Romagna 83B - Zona Gimarra, FANO
Tel. 0721 820797

METROPIZZA
PIZZERIA TAKE AWAY
Via Montegrappa 57 - Zona Centro, FANO
Tel. 0721 847979

TRAILER
PIZZERIA GOURMET ITINERANTE
On the road
Tel. 389 1213464



www.metropizzafano.it

DVZA



DALLA VECCHIA ZIA ADA
MENU AUTUNNO INVERNO

Tutto da scoprire

editoriale

editoriale

Dalla vecchia zia Ada nasce nel dicembre 2014 da profondo impegno e profonda passione. Il tempo passa e la nostra carta delle pizze cambia al passare delle stagioni e sono proprio le nostre pizze a distinguersi e distinguerci in un panorama ricco e vivo, grazie a quel filo rosso che lega passato e presente, radici e divenire, Campania e Marche in un abbraccio, direzione futuro.

**Non vogliamo soltanto placare
la fame. Vogliamo crearla.**

CI STATE A CUORE

Luca Cervo

Ogni nostra pizza è abbinata
con un olio biologico
marchigiano o campano.

indice

COPERTO € 2,00

- 1 -

editoriale

- 5 -

WAITING FOR

<i>Patate fritte</i>	1
<i>Crocchè di patate</i>	1,3,7
<i>Frittatina di pasta alla genovese napoletana</i>	1,3,7
<i>Frittatina di pasta BRO</i>	1,2,3,7,14
<i>Frittatina di pasta vegetariana</i>	1,3,7
<i>Olive all'ascolana</i>	1,3,7

Allergeni

- 22 -

- 7 -

LE SIRENE

<i>Montanarina</i>	1,7
<i>Ciccio</i>	1,7
<i>Guappo</i>	1,7
<i>Brodotta</i>	1,2,3,4,7,14
<i>Rosario</i>	1,7

- 9 -

IMPASTI

- 12 -

PIZZE INTRAMONTABILI

<i>Margherita</i>	1,7
<i>Marinara</i>	1,7
<i>Capricciosa</i>	1,7
<i>Verdurosa</i>	1,7
<i>Salerno-Reggio Calabria</i>	1,7
<i>Incendiaria</i>	1,7
<i>Regale</i>	1,7
<i>Bufalina</i>	1,7
<i>Napoli</i>	1,4,7
<i>Calzone</i>	1,7
<i>Romanaccia</i>	1,7
<i>Tirrenica</i>	1,4,7,12
<i>Rossini</i>	1,3,7
<i>Taràll</i>	1,7

- 16 -

PIZZE AVANGUARDISTICHE

<i>Quattro di stagione</i>	1,7,8
<i>Bro</i>	1,2,4,14
<i>Spacca</i>	1,7
<i>Gino Uvese</i>	1,7,8
<i>Ripiena</i>	1,7
<i>Ciabuscola</i>	1,7,8
<i>Napoli-Pianello</i>	1,7
<i>Demetra</i>	1,8,12

- 19 -

DRINKS

- 20 -

LA REDAZIONE



Le frittiture sono **artigianali**: ogni pezzo è unico, manipolato con cura e passione.
Sono tuffate in olio bollente, asciugate e pronte da gustare.



Patate fritte dippers con buccia (200 gr ca.) € 4

Crocchè di patate con provola e ciauscolo (90 gr ca.) € 2,5 al pz

Frittatina di pasta alla genovese napoletana (130 gr ca.) € 2,5 al pz
condimento a base di cipolle e carne di manzo

Frittatina di pasta BRO (130 gr ca.) € 2,5 al pz
condimento a base di pesce, tipico della tradizione marinara fanese

Frittatina di pasta vegetariana (130 gr ca.) € 2,5 al pz
condimento di verdure di stagione

Olive all'ascolana artigianali € 6
2 pz tradizionali, 2 pz allo zenzero, 2 pz al tartufo nero



LE PIZZE FRITTE

Disco di pasta a doppia cottura,
fritto e al forno, a grammatura ridotta

Sono nato sulle coste delle sirene, quelle di Ulisse. Quelle che con il proprio canto ammaliavano i naviganti al fine di farli naufragare. Sono arrivato qui, a sette anni e l'unica sirena di cui ho memoria è quella che, ammaliante alla stessa maniera, richiama al porto le barche durante le nebbie. Il viaggio e il ritorno, il rischio e la salvezza. L'altrove e casa.

A questo penso quando immagino un sapore nuovo. Lo costruisco in modo che possa portare lontano o che possa far tornare a casa. Per questo abbiamo deciso di chiamare le nostre pizze fritte "Sirene". Perché il gusto può essere solo due cose: esperienza o ricordo.

Luca Cervo

MONTANARINA *impasto semi integrale bio*

€ 5

Piccolo disco di pasta con salsa di Pomodoro San Marzano Dop, basilico, pecorino stagionato dei Monti Sibillini dell'azienda Di Pietrantonio di Belforte in Chienti (MC)

Da accompagnare con: *Verdicchio Spumante Brut dell'azienda Podere Santa Lucia di Monte San Vito (AN)*

• *Auer Helles*

CICCIO *impasto semi integrale bio*

€ 6

Piccolo disco di pasta con ricotta di bufala campana, provola affumicata, ciauscolo Igp del salumificio Re Norcino di San Ginesio (MC) e pepe nero

Da accompagnare con: *Verdicchio Spumante Brut dell'azienda Podere Santa Lucia di Monte San Vito (AN)*

• *Furiosa Belgian Strong Ale*

GUAPPO *impasto semi integrale bio*

€ 6

Piccolo disco di pasta con fiordilatte, Pomodoro San Marzano Dop, alici di Cetara (SA) e capperi di Sicilia

Da accompagnare con: *Verdicchio Spumante Brut dell'azienda Podere Santa Lucia di Monte San Vito (AN)*

• *Invidiosa Blanche*

BRODOTTO *impasto semi integrale bio*

€ 8

Piccolo disco di pasta, panato e servito con riduzione di brodetto alla fanese e salsa al prezzemolo

Da accompagnare con: *Verdicchio Spumante Brut dell'azienda Podere Santa Lucia di Monte San Vito (AN)*

• *Invidiosa Blanche*

ROSARIO *impasto semi integrale bio*

€ 6

Piccolo disco di pasta con provola affumicata, friarielli saltati, ciauscolo Igp del salumificio Re Norcino di San Ginesio (MC) e pomodorini semi secchi del piennolo del Vesuvio

Da accompagnare con: *Verdicchio Spumante Brut dell'azienda Podere Santa Lucia di Monte San Vito (AN)*

• *Erotica Red Ale*



• I M P A S T I •

1

IMPASTO SEMI INTEGRALE

Acqua, lievito madre, farina e sale. La nostra pizza semi integrale è il frutto di un mix di grani marchigiani con abburattamenti differenti. Misceliamo farina di grano tenero tipo “0” e di tipo “2” ottenendo un impasto con un quantitativo maggiore di fibre e minerali. Abbiamo imparato che la lentezza ripaga ed è per questo che lasciamo maturare le nostre pagnottelle più di 24 ore per garantirvi gusto, fragranza e leggerezza.

2

LA SCROCCHIANTE MARCHIGIANA

L’altissima idratazione (80%), la lunga lievitazione naturale, lo speciale blend di farine marchigiane, rende questo impasto straordinariamente leggero e croccante all’esterno ma con un cuore morbido. Il profumo di crosta di pane e i sapori unici di questo impasto speciale inebrieranno il vostro palato.

•
**IN
TRA
MON
TA
BI
LI**
•



**PIZZE
INTRAMONTABILI**

Per la tua pizza intramontabile scegli il formato che preferisci: tonda o al metro con impasto semi integrale biologico fatto esclusivamente con farine marchigiane selezionate.

piatto metro

MARGHERITA

€ 7 € 21

Pomodoro San Marzano Dop Gustarosso, fiordilatte campano, spolverata di Grana Padano Dop 12 mesi e basilico

Olio di servizio: *Olio extra vergine di oliva biologico Frà Bernardo, monocultivar ascolana - Conventino di Monteciccardo (PU)*

Da accompagnare con: *Coda di volpe "MareChiaro" dell'azienda Vigne Storte di Guardia Sanframondi (BN) • Auer Helles*

MARINARA

€ 5 € 15

Pomodoro San Marzano Dop Gustarosso, polvere di aglio nero di Voghiera Dop (FE) e origano siciliano

Olio di servizio: *Olio extra vergine di oliva biologico Sopraffino di Ceraso, monocultivar pisciottana - azienda agricola Alberta Iannicelli di Ceraso (SA)*

Da accompagnare con: *Verdicchio Spumante Brut dell'azienda Podere Santa Lucia di Monte San Vito (AN) • Indolente Ipa*

CAPRICCIOSA

€ 12 € 36

Pomodoro San Marzano Dop Gustarosso, fiordilatte campano, spicchi di carciofo grigliati, funghi cardoncelli spadellati, culatta di maiale cotta del salumificio Branchi di Felino (PR) e olive leccino

Olio di servizio: *Olio extra vergine biologico Itran's, monocultivar Itrana - Madonna dell'olivo di Serre (SA)*

Da accompagnare con: *Cardoviola dell'azienda Il Conventino di Monteciccardo (PU) • Furiosa Belgian Strong Ale*

VERDUROSA

€ 9 € 18

Con verdure di stagione

Olio di servizio: *Olio extra vergine di oliva Frà Pasquale, monocultivar Raggiola - Conventino di Monteciccardo (PU)*

Da accompagnare con: *Coda di volpe "MareChiaro" dell'azienda Vigne Storte di Guardia Sanframondi (BN) • Invidiosa Blanche*

piatto metro

SALERNO-REGGIO CALABRIA

€ 10 € 30

Mozzarella di bufala campana Dop, friarielli saltati, salsiccia, pomodorini semi secchi del piennolo del Vesuvio e 'nduja di Spilinga (VV)

Olio di servizio: *Olio extra vergine biologico Itran's, monocultivar Itrana - Madonna dell'olivo di Serre (SA)*

Da accompagnare con: *Aglianico "Panacea" dell'azienda Vigne Storte di Guardia Sanframondi (BN) • Furiosa Belgian Strong Ale*

INCENDIARIA

€ 10 € 30

Pomodoro San Marzano Dop Gustarosso, fiordilatte campano, salame piccante artigianale dell'azienda Benedetto di Campo Calabro (RC) e 'nduja di Spilinga (VV)

Olio di servizio: *Olio extra vergine di oliva biologico Frà Bernardo, monocultivar ascolana - Conventino di Monteciccardo (PU)*

Da accompagnare con: *Aglianico "Panacea" dell'azienda Vigne Storte di Guardia Sanframondi (BN) • Indolente Ipa*

REGALE

€ 10 € 30

Provola affumicata, funghi cardoncelli spadellati e salsiccia

Olio di servizio: *Olio extra vergine di oliva biologico Sopraffino di Ceraso, monocultivar pisciottana - azienda agricola Alberta Iannicelli di Ceraso (SA)*

Da accompagnare con: *Verdicchio "Pellegrino" dell'azienda Podere Santa Lucia di Monte San Vito (AN) • Furiosa Belgian Strong Ale*

BUFALINA

€ 10 € 30

Pomodoro San Marzano Dop Gustarosso, mozzarella di bufala campana Dop fuori forno del caseificio La Delizia (CE) e foglie di basilico

Olio di servizio: *Olio extra vergine di oliva biologico Frà Bernardo, monocultivar ascolana - Conventino di Monteciccardo (PU)*

Da accompagnare con: *Coda di volpe "MareChiaro" dell'azienda Vigne Storte di Guardia Sanframondi (BN) • Invidiosa Blanche*

piatto metro

NAPOLI

€ 10 € 30

Pomodoro San Marzano Dop Gustarosso, fiordilatte campano, filetti di alici di Cetara (SA), capperi e origano di Sicilia

Olio di servizio: *Olio extra vergine biologico Itran's, monocultivar Itrana - Madonna dell'olivo di Serre (SA)*

Da accompagnare con: *Marche Rosato IGT dell'azienda Podere Santa Lucia di Monte San Vito (AN) • Auer Helles*

CALZONE

€ 10 € 30

Fiordilatte, Pomodoro San Marzano Dop Gustarosso, funghi cardoncelli spadellati, culatta cotta di maiale dell'azienda Branchi di Felino (PR) e spolverata di pecorino stagionato dei monti sibillini dell'azienda di Pietrantonio di Belforte del Chienti (MC)

Olio di servizio: *Olio extra vergine di oliva Frà Pasquale, monocultivar Raggiola - Conventino di Monteciccardo (PU)*

Da accompagnare con: *Verdicchio Spumante Brut dell'azienda Podere Santa Lucia di Monte San Vito (AN) • Auer Helles*

ROMANACCIA

€ 10 € 30

Fiordilatte campano, goletta marchigiana croccante, pecorino stagionato dei Monti Sibillini dell'azienda Di Pietrantonio di Belforte in Chienti (MC) e pepe nero

Olio di servizio: *Olio extra vergine di oliva biologico Frà Bernardo, monocultivar ascolana - Conventino di Monteciccardo (PU)*

Da accompagnare con: *Verdicchio "Pellegrino" dell'azienda Podere Santa Lucia di Monte San Vito (AN) • Furiosa Belgian Strong Ale*

piatto metro

TIRRENICA

€ 10 € 30

Pomodoro San Marzano Dop Gustarosso, fiordilatte, cipolla stracotta nel Sangiovese dei Colli Pesaresi, filetti di tonno sott'olio di Cerata (SA) e salsa al prezzemolo

Olio di servizio: *Olio extra vergine biologico Itran's, monocultivar Itrana - Madonna dell'olivo di Serre (SA)*

Da accompagnare con: *Marche Rosato IGT dell'azienda Podere Santa Lucia di Monte San Vito (AN) • Erotica Red Ale*

ROSSINI

€ 9 € 27

Pomodoro San Marzano Dop Gustarosso, fiordilatte campano, uova sode bio e maionese

Olio di servizio: *Olio extra vergine di oliva biologico Sopraffino di Ceraso, monocultivar pisciottana - azienda agricola Alberta Iannicelli di Ceraso (SA)*

Da accompagnare con: *Coda di volpe "MareChiaro" dell'azienda Vigne Storte di Guardia Sanframondi (BN) • Invidiosa Blanche*

TARÀLL

€ 10 € 30

Provola affumicata, goletta marchigiana croccante, pomodorini semi secchi del piennolo del Vesuvio, taralli napoletani sbriciolati e povere di menta

Olio di servizio: *Olio extra vergine di oliva biologico Frà Bernardo, monocultivar ascolana - Conventino di Monteciccardo (PU)*


Da accompagnare con: *Cardoviola dell'azienda Il Conventino di Monteciccardo (PU) • Furiosa Belgian Strong Ale*

•
**A
VAN
GUAR
DI
STI
CHIE**
•



ZIAADALAB

La vecchia zia Ada è anche laboratorio creativo, di sperimentazione e provocazione in cui si intrecciano tradizione e innovazione. Questa sezione vuole offrire all'ospite una esperienza nuova per il palato, su impasti differenti.



QUATTRO DI STAGIONE *impasto semi integrale bio* € 12
Pomodoro San Marzano Dop, fiordilatte campano, dadolata di zucca e goletta marchigiana croccante, radicchio, provola affumicata e pinoli tostati, funghi cardoncelli spadellati e culatta di maiale dell'azienda Branchi di Felino (PR), friarielli spadellati, salsiccia e pomodorini semi secchi del piennolo del Vesuvio
Olio di servizio: *Olio extra vergine biologico Itran's, monocultivar Itrana - Madonna dell'olivo di Serre (SA)*
Da accompagnare con: *Marche Rosato IGT dell'azienda Podere Santa Lucia di Monte San Vito (AN) • Erotica Red Ale*

BRO *impasto scrocchiante* € 18
Pesce sfilettato (senza spine) tipico del brodetto alla fanese (palombo, rana pescatrice, seppia e razza) con, a parte, il sugo (el sciug) da versare su ogni singolo spicchio
Olio di servizio: *Olio extra vergine di oliva biologico Frà Bernardo, monocultivar ascolana - Conventino di Monteciccardo (PU)*
Da accompagnare con: *Cardoviola dell'azienda Il Conventino di Monteciccardo (PU) • Invidiosa Blanche*

SPACCA *impasto scrocchiante* € 14
Fonduta di casciotta d'Urbino Dop, pacassi del Conero in olio evo, porchetta artigianale marchigiana
Olio di servizio: *Olio extra vergine di oliva Frà Pasquale, monocultivar Raggiola - Conventino di Monteciccardo (PU)*
Da accompagnare con: *Cardoviola dell'azienda Il Conventino di Monteciccardo (PU) • Furiosa Belgian Strong Ale*

CIABUSCOLA *impasto scrocchiante* € 11
Crema di zucca, ciauscolo Igp del salumificio Re Norcino, petali di casciotta d'Urbino Dop e granella di nocciole di Giffoni (SA)
Olio di servizio: *Olio extra vergine biologico Itran's, monocultivar Itrana - Madonna dell'olivo di Serre (SA)*
Da accompagnare con: *Verdicchio Spumante Brut dell'azienda Podere Santa Lucia di Monte San Vito (AN) • Erotica Red Ale*

RIPIENA *impasto semi integrale bio* € 11
Bordo ripieno di ricotta di bufala, provola affumicata, dadolata di zucca, stracciatella di bufala, goletta marchigiana croccante e chips di salvia
Olio di servizio: *Olio extra vergine biologico Itran's, monocultivar Itrana - Madonna dell'olivo di Serre (SA)*
Da accompagnare con: *Marche Rosato IGT dell'azienda Podere Santa Lucia di Monte San Vito (AN) • Erotica Red Ale*

GINO UVESE *impasto scrocchiante* € 14
Fonduta di casciotta d'Urbino Dop, sugo tradizionale alla genovese napoletana con cipolle dorate, carne scelta di manzo e granella di nocciole di Giffoni (SA)
Olio di servizio: *Olio extra vergine biologico Itran's, monocultivar Itrana - Madonna dell'olivo di Serre (SA)*
Da accompagnare con: *Aglianico "Panacea" dell'azienda Vigne Storte di Guardia Sanframondi (BN) • Erotica Red Ale*

NAPOLI - PIANELLO *impasto scrocchiante* € 15
Stracciatella di bufala, prosciutto crudo marchigiano del salumificio Nerino Mezzaluna di Fermo, funghi cardoncelli spadellati e salsa al tartufo nero dell'azienda La Cerca di Pianello di Cagli (PU)
Olio di servizio: *Olio extra vergine di oliva biologico Sopraffino di Ceraso, monocultivar pisciottana - azienda agricola Alberta Iannicelli di Ceraso (SA)*
Da accompagnare con: *Verdicchio "Pellegrino" dell'azienda Podere Santa Lucia di Monte San Vito (AN) • Furiosa Belgian Strong Ale*

DEMETRA *impasto scrocchiante* € 11
Crema di zucca, funghi cardoncelli spadellati, cipolla stracotta nel Sangiovese dei Colli Pesaresi e granella di nocciole di Giffoni (SA)
Olio di servizio: *Olio extra vergine di oliva Frà Pasquale, monocultivar Raggiola - Conventino di Monteciccardo (PU)*
Da accompagnare con: *Cardoviola dell'azienda Il Conventino di Monteciccardo (PU) • Erotica Red Ale*

dr ink S

Vino al calice € 5,00

BIRRA

AUER HELLES

Lager 4,9% vol calice 0,35 € 5,00

Birra Lager profumata.

La Birra Hallertau Auer Helles è una lager. Questa bevanda è considerata la più pregiata della regione dell'Hallertau che è famosa in tutto il mondo per la produzione di luppolo. Una birra gustosa ed eclettica già al naso.

DOLOMITI PILS

Pils 4,9% vol cl 33 € 3,50

Birra bionda, bassa fermentazione.

Birra pils di colore chiaro e dai riflessi dorati. Il particolare processo di fermentazione e l'utilizzo di malto delle Dolomiti le conferisce un gusto pieno e armonioso, una personalità importante e delicata al tempo stesso. La schiuma compatta e il retrogusto persistente la rende adatta a un consumo a tutto pasto e ideale a soddisfare il desiderio di una birra equilibrata e dissetante.

FURIOSA

Belgian Strong Ale (B) 7% vol

cl 33 € 6,00 cl 75 € 13,00

Birra Ale, non filtrata, non pastorizzata, chiara.

Birra dal notevole grado alcolico ma amabile in entrata grazie all'utilizzo di miele e melata che donano dolcezza e carattere, corposa in bocca con un'alta persistenza gustativa. Piacevoli sentori di frutta gialla e miele e forte intensità olfattiva. Aspetto velato/limpido con schiuma compatta e persistente.

EROTICA

Red Ale (GB) 5,7% vol

cl 33 € 6,00 cl 75 € 13,00

Birra Ale, non filtrata, non pastorizzata, rossa.

Birra dalla persistenza intensa e dal gusto equilibrato con sentori dolci di malto e di tostato. Aromi di frutta secca e rossa, cioccolato, caffè. Gusto dolce in entrata che lascia poi spazio a un amaro moderato. Questa birra si colloca a metà strada tra i sentori intensi classici di una dubbel/broun belga e una classica rossa inglese leggera con alta bevibilità. Aspetto: leggermente velato, schiuma compatta e persistente di colore beige.

INVIDIOSA

Blanche (B) 4,7% vol

cl 33 € 6,00 cl 75 € 13,00

Birra Ale, non filtrata, non pastorizzata, chiara.

Interpretazione di una classica blanche belga, estiva, gustosa ed estremamente rinfrescante. Birra di grano facile da bere, sbilanciata sull'agrumato grazie all'utilizzo massiccio di scorza d'arancio amaro calabrese. Lievissima speziatura al coriandolo. Aspetto velato con schiuma compatta.

INDOLENTE

Indian Pale Ale 6% vol

cl 33 € 6,00 cl 75 € 13,00

Birra Ale, non filtrata, non pastorizzata, ambrata.

Birra aromatizzata con uno dei luppoli australiani fra i più pregiati al mondo che le conferisce un livello aromatico eccezionale. L'aggiunta di malti medio tostati dona una rotondità gustativa tutta da scoprire. Dolce in entrata lascia poi spazio all'amaro e all'aroma del luppolo pregiato. Sentori di agrumi, frutto della passione, malto. Forte intensità olfattiva. Aspetto limpido, schiuma compatta e persistente di colore beige.

BIBITE

DAL BAR

Acqua	750 ml	€ 2,00
Aranciata Bio Galvanina	355 ml	€ 3,50
Gassosa Bio Galvanina	355 ml	€ 3,50
Chinotto Bio Galvanina	355 ml	€ 3,50
Tè Limone Bio Galvanina	355 ml	€ 3,50
Tè Pesca Bio Galvanina	355 ml	€ 3,50
Cola Bio Galvanina	355 ml	€ 3,50
Coca Cola in Vetro	355 ml	€ 3,50
	1 lt	€ 5,00

CAFFETTERIA

Caffè	€ 1,50
Caffè decaffeinato	€ 2,00
Caffè corretto	€ 2,00
Moretta	€ 2,00
Tè / Camomilla	€ 1,80
Orzo	€ 1,50

allergeni

Elenco degli allergeni

Come Allegato 2 al Reg. CE 1169/2011

A seguire gli allergeni riconosciuti dal Reg. CE 1169/2011 presenti nelle preparazioni:

1. *Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut 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 comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o del Queensland e i loro prodotti)*
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 in termini di SO₂*
13. *Lupini e prodotti a base di lupini*
14. *Molluschi e prodotti a base di molluschi*

Gentile Cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni al nostro personale, o richiedi l'apposito registro informativo degli allergeni. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.



Creative & Art Director

Luca Cervo

Selezione fotografica

Giacomo Giardinieri

Grafica

Lucia Falcinelli

Testi

Ada Birri Alunno

La Redazione

