

IL MIO MODUS

*Ingredienti prelibati
e amore per il Cilento,
in cucina non uso altro.
La mia passione nasce
dalle mie origini, il mio
stile prende ispirazione,
forza e generosità dalla
mia terra.*

Paolo

MODUS
SEMPLICE MANGIARE

LE MIE ORIGINI

Sono nato nel Cilento, in una terra dove la vita è scandita dai ritmi della natura. Lì ho trascorso il mio tempo tra orti e cucina, un tempo in cui affondano le radici del mio lavoro, un tempo che rivive ogni giorno nella mia cucina.

IL MIO METODO

La mia cucina si ispira alla saggezza popolare cilentana, uno scrigno di sapori eccellenti che unisco all'attenzione, alla ricerca e alla selezione delle materie prime della Dieta Mediterranea.

I MIEI INGREDIENTI

I miei ingredienti seguono il ritmo della natura, riscoprono il valore della stagionalità e risvegliano i sapori autentici di una tradizione che si tramanda di generazione in generazione, restituendo l'equilibrio di uno stile di vita in cui il cibo si fa fonte di longevità.

LE MIE TRADIZIONI

Ogni piatto di questo menu è legato a tradizioni secolari, a una vita dai ritmi lenti, a una comunità in cui le persone si ritrovano ancora per cucinare insieme e condividere il gusto di mangiare bene.

PREMI E RICONOSCIMENTI

- ─ *2017: Miglior Pizzaiolo d'Italia – Paolo De Simone ha vinto il titolo di “Miglior Pizzaiolo d'Italia” durante la competizione “Elementi”, un riconoscimento che celebra l'abilità tecnica, la creatività e la capacità di valorizzare ingredienti di qualità, fondamentali nella sua cucina.*
- ─ *2022: 42° posto nella classifica 50 Top Pizza*
- ─ *2022: Premio Pizzeria Novità dell'Anno– Solania Award: Modus (Milano)*
- ─ *2024: 65ª posizione nella 50 Top Pizza World e la 29ª nella 50 Top Pizza Italia*
- ─ *2024: Ambasciatore della Dieta Mediterranea – Nel 2024, Paolo De Simone è stato nominato “Ambasciatore della Dieta Mediterranea” dal Museo Vivente “Ancel Keys” della Dieta Mediterranea. Questa nomina è avvenuta in occasione del 14° anniversario dell'inserimento della Dieta Mediterranea nel Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità. Il suo impegno nel promuovere i valori della Dieta Mediterranea e la cultura culinaria del Cilento lo rende una delle voci più autorevoli nel panorama internazionale di questa tradizione gastronomica.*
- ─ *2024: Tre spicchi Guida Gambero Rosso Edizione 2025*
- ─ *2025: Premio Biodiversità d'Italia – Paolo ha ricevuto il premio “Biodiversità d'Italia” dalla guida “Pizza&Cocktail” 2025 di Identità Golose. Questo riconoscimento celebra l'eccellenza nell'arte della pizza, l'innovazione e l'attenzione alla qualità degli ingredienti, molti dei quali provengono dal Cilento, territorio ricco di biodiversità. È un riconoscimento che sottolinea l'autenticità dei suoi piatti e il suo impegno nella valorizzazione dei prodotti locali e della sostenibilità.*



MENU DEGUSTAZIONE

*Un viaggio tra i sapori autentici del Cilento,
reinterpretati da Paolo De Simone con passione e creatività.*

*Un percorso pensato per farvi assaporare la sua cucina
in tutte le sfumature: dai piatti della tradizione più pura
a proposte rivisitate con leggerezza e carattere.*

6 Portate + Dessert

€ 45

5 Portate + Dessert

€ 40

4 Portate + Dessert

€ 35

Disponibile solo per un minimo di 2 persone.
Il menu degustazione è servito per l'intero tavolo.

Un'esperienza cilentana autentica,
da vivere fino in fondo nel centro di Milano.

PER INIZIARE

Bontà semplice, ricetta povera, tradizione contadina: tutto in un solo piatto, tutto nell'unicità della pizza fritta. la pizza del popolo.

Antipasti

Bufala DOP <i>Prosciutto di Parma DOP 24 Mesi, Mozzarella di Bufala DOP</i>	€ 20
Polpette Cilentane <i>Pane, Formaggio di Capra, Prezzemolo, Pomodoro, Uovo</i>	€ 10
Parmigiana di Melanzane <i>Melanzane, Pomodoro, Fior di Latte, Parmigiano, Farina, Basilico, Olio</i>	€ 15
Mulignane 'mbuttunate <i>Melanzane, Uova, Cacioricotta, Prezzemolo, Pomodoro</i>	€ 12
Dall'orto al piatto <i>Antipasto Misto fatto di Verdure e Ortaggi di stagione</i>	€ 18

Fritti & Sfizi Pop

Crocché di Patate <i>Patate, Uova, Parmigiano, Prezzemolo, Pan Grattato, Pepe, Basilico, Sale</i>	€ 3
Crocché Cilentano <i>Patate, Uova, Soppresata di Gioi, Pan Grattato, Provola Affumicata, Parmigiano</i>	€ 4
Frittatina di Pasta <i>Pasta di Semola, Latte, Salumi Misti, Olio Evo, Provola Affumicata, Gorgonzola</i>	€ 4
Le Patate di Gerardo <i>Patate Fritte homemade dal nostro Chef Gerardo</i>	€ 6
Mini Pizza Fritta "Cilentana" <i>Pomodoro Cotto, Cacioricotta di Capra</i>	€ 3.5
Mini Pizza Fritta "Menaica" <i>Pomodoro Giallo, Mozzarella di Bufala DOP, Alici di Menaica</i>	€ 5.5

LA PIZZA CONTEMPORANEA

Negli anni il concetto di pizza si è evoluto: da piatto semplice e popolare a pasto completo ed equilibrato. La mia pizza, con il suo impasto leggero e i suoi condimenti genuini, fa suo questo stile contemporaneo. Provala a pranzo o a cena, abbinerai sempre gusto e benessere.

Classiche

Margherita <i>Pomodoro Bio, Fior di Latte, Basilico, Olio Evo</i>	€ 12
Provola e Pepe <i>Pomodoro Bio, Provola Affumicata, Pepe, Pecorino, Basilico, Olio Evo</i>	€ 15
Margherita Gialla <i>Datterino Giallo, Fior di Latte, Basilico, Olio Evo</i>	€ 15
Marinara Cilentana <i>Pomodoro a Pacchetelle, Aglio, Olive, Alici, Capperi, Origano, Olio Evo</i>	€ 19
Bufalina <i>Pomodoro Bio, Mozzarella di Bufala DOP, Olio Evo, Basilico</i>	€ 15
Diavola <i>Pomodoro Bio, Fior di Latte, Salsiccia Piccante, Olio Evo, Basilico</i>	€ 16
Tre Pomodori <i>Datterino Giallo, Pomodoro del Piennolo, Pomodoro Secco, Mozzarella nella Mortella, Olio Evo, Basilico</i>	€ 16
Capricciosa Modus <i>Pomodoro Bio, Prosciutto Cotto, Salame, Funghi, Carciofi, Olive, Fior di Latte, Olio Evo, Basilico</i>	€ 20

Vegetali

Fior di Zucca

*Fiori di Zucca, Fior di Latte,
Provola, Crema di Zucchine*

€ 16

Ortolana

*Ortaggi di Stagione, Fior di Latte,
Pomodoro del Piennolo, Olio Evo, Basilico*

€ 16

Vegariana

*Crema di Zucchine, Ortaggi Misti di Stagione,
Pomodori Secchi, Olive, Basilico*

€ 16

Gustose

Menaica

*Pomodoro Giallo, Mozzarella di Bufala DOP,
Alici di Menaica, Zeste di Lime, Basilico, Olio Evo*

€ 20

Terra e Confine

*Mozzarella nella Mortella,
Pomodoro Giallo, Nduja, Basilico*

€ 18

Tonno e Ammaccate

*Fior di Latte, Cipolla Stufata,
Tonno di Palinuro, Olive "Ammaccate"*

€ 20

Gricia

Guanciale, Fior di Latte, Pepe, Pecorino

€ 18

LA PIZZA COME UNA VOLTA

I mulini e i grani sono cambiati, le farine sono diverse da un tempo, l'agricoltura stessa si è modificata. La mia pizza rurale è un ritorno alle varietà antiche, molite come una volta e provenienti esclusivamente da piccole realtà agricole del Cilento. Assaggiala, scoprirai che il tempo ha un gusto unico.

Realizzo i miei impasti solo con lievito madre e farine provenienti da grani locali, macinati a pietra e 100% integrali.

**BASSO CONTENUTO GLICEMICO,
RICCA DI FIBRE E SALI MINERALI,
LA MIA PIZZA ABBINA
QUALITÀ E SALUTE.**

Contadina

*Salsiccia Piccante,
Pomodoro, Melanzane,
Fior di Latte,
Cacioricotta, Olio Evo*

€ 18

Cilentana

*Pomodoro Cotto, Olio Evo,
Cacioricotta di Capra*

€ 15

Cilentana Sbagliata

*Pomodoro Cotto, Olio Evo,
Cacioricotta di Capra,
Fior di Latte*

€ 15

Marinara Cilentana

*Pomodoro a Pacchetelle,
Aglio, Olive, Alici, Capperi,
Origano, Olio Evo*

€ 19

LA CUCINA CILENTANA

Amo la semplicità delle cose fatte bene. Con i miei piatti miro all'equilibrio tra sapori, cerco l'armonia tra il gusto contemporaneo e la tradizione, esaltando la convivialità, vera essenza delle tavole cilentane.

Primi

Cavatelli al Pomodoro Bio	€ 15
Cavatelli alla Mediterranea <i>Pescato del Giorno, Pomodorini, Melanzane, Cipolla, Capperi, Olive, Basilico</i>	€ 18
Fusillo Ortolano <i>Ortaggi di Stagione, Pomodorini, Basilico</i>	€ 16

Secondi

Filetto di Pescato Mediterraneo <i>Il Piatto è Accompagnato da Verdure e Patate</i>	€ 28
Pollo "Ruspante" <i>Pollo Ruspante Cotto al Forno con Patate</i>	€ 25
La mia Versione di Carne alla Pizzaiola <i>Costato di Manzo, Pomodoro Bio, Aglio, Basilico, Origano</i>	€ 25

Insalate

Insalata Cesare <i>Petto di Pollo, Lattuga, Scaglie di Parmigiano</i>	€ 16
Mista <i>Insalata Verde, Radicchio, Rucola, Pomodorini</i>	€ 10
Ricca <i>Insalata Verde, Radicchio, Rucola, Pomodorini, Olive, Mozzarella di Bufala DOP, Filetti di Tonno di Palinuro</i>	€ 15
Frisillo <i>Pane Biscottato, Pomodorini, Mozzarella di Bufala DOP, Filetti di Tonno di Palinuro, Olive Ammaccate</i>	€ 16

I DOLCI DEL CILENTO

Pochi e freschissimi ingredienti uniti in modo artigianale secondo le storiche ricette della tradizione.

Perché, quando il gusto ci riporta a casa, diventa un viaggio meraviglioso.

Dolci & Fine Pasto

Panna Cotta € 8

Cre moso alla Frutta € 8

Tiramisù € 8

Cannoli Cilentani € 6
Porzione 2 pz.

Dolce
del Giorno € 8

Babà € 8

Caffè € 2

Coperto € 3

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

Cereali

contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati.

Crostacei

e prodotti a base di crostacei.

Uova

e prodotti a base di uova.

Pesce

e prodotti a base di pesce.

Arachidi

e prodotti a base di arachidi.

Soia

e prodotti a base di soia.

Latte

e prodotti a base di latte (incluso lattosio).

Frutta a guscio

come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti.

Sedano

e prodotti a base di sedano.

Senape

e prodotti a base di senape.

Semi di sesamo

e prodotti a base di semi di sesamo.

Lupini

e prodotti a base di lupini.

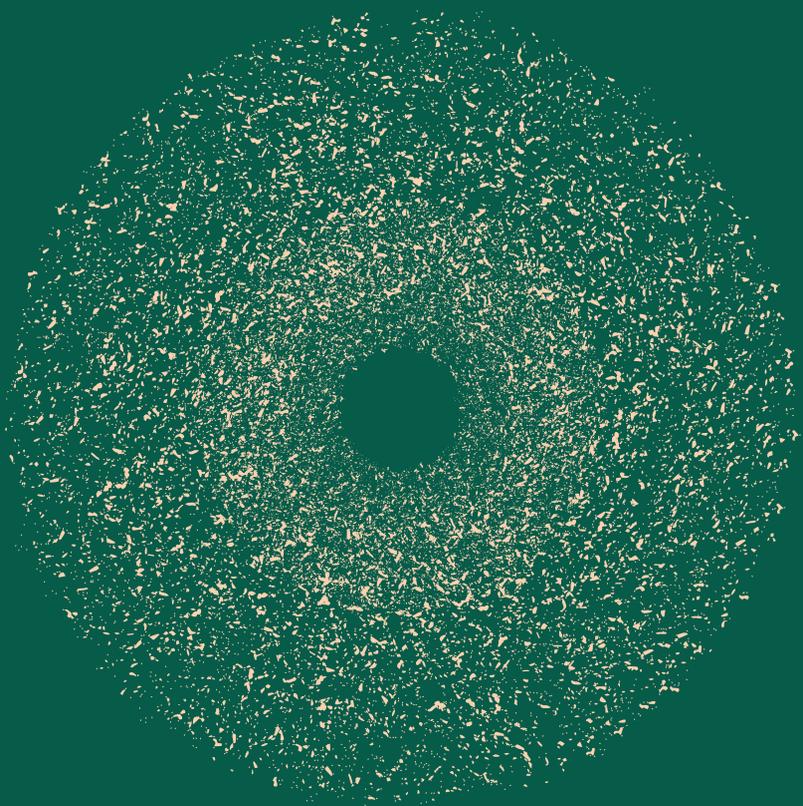
Molluschi

e prodotti a base di molluschi.

Anidride solforosa e solfiti

in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale.

GRAZIE
Paolo



MODUS

SEMPLICE MANGIARE