



O' MENÙ

C'VUO?
C'VUO?

*Buon
appetito!*



A' MEGLIA MERICINA: VINO, COMPAGNIA, PURPETTE E CUCINA.

*Vivi un'esperienza
tra i quartieri
napoletani*



CONDIVIDI E TAGGACI

@Napoletanopizzeriatrattoria



SIMBOLO CHE INDICA I NUOVI PIATTI

Non si effettuano conti separati, **SOLO ALLA ROMANA**

Coperto e servizio 3€

Tutti i nostri piatti sono fatti in casa **con amore e passione** per la tradizione,
garantendo **un prodotto fresco e genuino** tutti i giorni



Non riesci a finire il tuo piatto? **Jamme Jà!** Portati a casa la **doggy bag** a soli 0,50€ a confezione



Vuoi portare la tua **torta di pasticceria**? Il costo del servizio è di 2€ a persona
Ricordati la lista degli allergeni



ANTIPASTI

I NOSTRI BEST SELLER



L'ANGOLO DEL CASARO



A' FIGLIATA ⁽⁷⁾



SCATTA A' FOTO

Consigliata per quattro

O' TAGLIER ⁽⁷⁾

Consigliato per due

Mozzarella di Bufala Campana DOP
ripiena di piccole perle di latte,
accompagnata da prosciutto crudo

38€



1KG DI PURA FELICITÀ

Degustazione di bufala, burratina,
salumi e formaggi campani,
accompagnati da marmellata di
cipolla rossa, olive taggiasche
e frutta fresca

25€

O' TAGLIER

A' FIGLIATA



ANTIPASTI

A' BRUSCHETTA NAPOLETANO (1,7)

Crostone di pane casereccio con pomodorini, stracciatella di bufala, olio evo, aglio, basilico e origano (3 Pz)

8€

A' BRUSCHETTA RE MAR (1,4,7,8)

Crostone di pane casereccio con stracciatella di bufala, alici di Cetara e granella di pistacchio (3 Pz)

10€

A' VOMERO (7)

Burratina napoletana servita su spadellata di datterini, olive taggiasche, capperi e basilico

12€

MPEPAT E COZZ (1,14)

Cozze servite con crostini di pane aromatizzati all'aglio e prezzemolo

13€

A' FRESELL (1,9,14)

Ciambella di pane biscottato servita con polpo, datterini campani rossi e gialli, sedano croccante, cipolla di Tropea e olive taggiasche

15€

A' INSALATA RE MAR (2,4)*

Polpo, seppia, calamari e gamberi al profumo degli agrumi di Sorrento

16€

O' SAUTÈ MIST (1,2,14)

Misto mare servito con crostini di pane aromatizzati all'aglio

18€

MPEPAT E COZZ



I FRITTI

A' FRITTATINA (1, 3, 7,12)

#CREADIPENDENZA

La regina dello street food napoletano, nella versione originale con bucatini, ragù bianco di carne, besciamella, piselli, pepe, Parmigiano Reggiano e basilico

4€

A' FRITTATINA RO MAESTRO (1, 3, 7,12)

#CREADIPENDENZA

PROPOSTA DEL MESE
Salsiccia, friarielli, besciamella e grana

5€

A' MONTANARINA RO QUARTIER (1PZ) (1, 7, 8,9)

Scegli quella che ti piace di più!

NO DOMENICA A PRANZO

Pizzella frita napoletana proposta in tre differenti versioni:

- Ragù napoletano, Grana Padano e basilico
- Ricotta, pepe, mortadella e granella di pistacchio
- Pomodoro fresco, provolone Del Monaco e basilico

4€

O' TRIS MONTANARE (1,7,8,9)

NO DOMENICA A PRANZO

Non sai cosa scegliere?
PROVA UN MIX DEI NOSTRI SAPORI

9€

O' CUOPP E MAR (1,4)

Frittura croccante di alici volanti del mediterraneo

9€

O' CUOPP E TERRA (1,7,9) (FATTO A MANO)

SCATTA A FOTO

Frittura composta da zeppoline, polenta, arancini di riso, crocchè di patate e verdure

10€





PRIMI PIATTI

PASTA 3 P

(1,3,7,9,12)

Pasta mista con patate, provola fresca affumicata, guanciale di Ariccia, pepe, Parmigiano Reggiano e leggera nota di pomodorino ciliegino rosso

14€

A' GENOVES

(1,7,9,12)

Dall'antica ricetta dello chef Genovese, ziti di Gragnano con ragù di cipolla, carne di manzo e maiale, basilico, Parmigiano Reggiano e pepe

14€

AGLIO E UOGLIE

A MODO NOSTRO

(1,7,8)

Spghettone di Gragnano con aglio, olio evo, peperoncino, tarallo napoletano e salsa di datterini

14€

A' DELIZIA RO MAR'

(1,7,14)



Spaghetti alla chitarra freschi di Gragnano con pecorino romano DOP, cozze, prezzemolo, aglio e pepe

18€

A' VONGOLA MARECHIARO

(1,14)



Linguine di Gragnano con vongole veraci, datterino fresco scottato, aglio, prezzemolo e leggera nota di peperoncino

20€

GNOCCHI ALLA PARTENOPE

(1,2,3,4)



Gnocchi di patate con calamari, mazzancolle, datterini freschi, aglio, prezzemolo e leggera nota di peperoncino

21€

O' SCIALATIELLO RO SCOGLIO

(1,2,3,4,14)

Pasta fresca servita con frutti di mare e crostacei, salsa di pomodorini freschi, aglio, prezzemolo e leggera nota di peperoncino

21€





SECONDI PIATTI

A' PARMIGGIAN (1,7)

Preparata seguendo la tradizionale ricetta della nonna, con melanzane fritte, passata di pomodoro, provola fresca affumicata, Parmigiano Reggiano, basilico e pepe

12€

A' PURPETT RA NONNA (1,3,12)



Il sapore rustico delle polpette classiche incontra il gusto dolce del pomodoro e quello del Parmigiano Reggiano. Vengono servite su un crostone di pane

13€

O' GAMBERONE (2)*

Gamberoni argentini alla griglia (5 pezzi)

18€

O' PURPE (4,8,14)*

Polpo arrostito servito su letto di scarola ripassata, con uvetta, pinoli e alici

21€

A' TAGLIATA (7)

Angus Irlandese servita con rucola, datterini e scaglie di Parmigiano Reggiano

23€



CONTORNI

INSALATA E POMODORI

5€

PATATINE FRITTE

5€

FRIARIELLI

con leggera nota di peperoncino

6€

VERDURE GRIGLIATE

5€

con leggera nota di peperoncino



I FRITTI RO MARE

O' BACCALA'

(1,4)*

Baccalà fritto servito con chips di patate dello chef

17€

A' FRITTURINA

(1,2,14)*

Calamari e mazzancolle serviti con chips di patate

21€

O' FRITT DEL RÈ

(1,2,4,14)*

Calamari, mazzancolle, alici volanti, baccalà e chips di patate

23€

A' FRITTURA REALE

(1,2,4,14)*



SCATTA A' FOTO

Mazzancolle, calamari, baccalà, alici volanti e gamberoni, serviti con chips di patate e verdure fritte dello chef

95€

NO DOMENICA A PRANZO

Uaglio Costa indo o' mar
(c'è dentro tutto il mare)



O' FRITT DEL RÈ

a pizza





LE SPECIALISSIME

LE PIZZE SPECIALI E SPECIALISSIME SONO STATE STUDIATE DAL NOSTRO MAESTRO PIZZAIOLO. BILANCIANDO GUSTI E SAPORI. PER QUESTO MOTIVO NON POSSONO SUBIRE VARIAZIONI CON AGGIUNTE DI INGREDIENTI

A' SIGNOR PURPETT

(1,7,9)



Ragù napoletano, polpette, bufala, burratina al centro, basilico e fonduta di pecorino

15€

A' FRIGGITELLA

(1,7,12)



Provola affumicata, salsiccia a punta di coltello leggermente piccante, friggittelli saltati con datterini rossi, aglio e olio

15€

A' ROMANA

(1,7)

Crema di carciofi, fior di latte dei Monti Lattari, guanciale croccante, carciofi alla romana e crema di pecorino

16€

A' FIOR DI CETARA

(1,4,7)



Fior di latte dei Monti Lattari, ciliegino giallo dry, fiori di zucca, alici di Cetara, zest di lime, ciuffi di ricotta basilico e olio evo

17€

A' CALABRA 2.0

(1,7)



Provola affumicata, porcini, guanciale croccante, cipolla di Tropea e nduja di Spilinga

18€

O' PESCATOR

(1,2,4,7,14)*



Pomodori pelati La Torrente, fior di latte dei Monti Lattari, olio aromatizzato all'aglio, polipo, seppie, frutti di mare, gamberi e prezzemolo

20€

O' PESCATOR





LE SPECIALI

LE PIZZE SPECIALI E SPECIALISSIME SONO STATE STUDIATE DAL NOSTRO MAESTRO PIZZAIOLO. BILANCIANDO GUSTI E SAPORI. PER QUESTO MOTIVO NON POSSONO SUBIRE VARIAZIONI CON AGGIUNTE DI INGREDIENTI

A' CARBONARA (1,3,7)

Fior di latte dei Monti Lattari, guanciale croccante, crema carbonara e pecorino

13€

O' GAMBERO (1,2,7)

Pomodori pelati La Torrente, fior di latte dei Monti Lattari, zola DOP e code di gambero

13€

A' PARMIGGIANA 2.0 (1,7)

Pomodori pelati La Torrente, fior di latte dei Monti Lattari e parmigiana di melanzane cotta come da antica tradizione

13€

A' FIOCCO (1,7)



Fior di latte dei Monti Lattari, crochè di patate della casa e prosciutto cotto

14€

A' SCARPARELLO (1,7)

Salsa di pomodori ciliegini home made, mozzarella di bufala campana, prosciutto crudo di Parma del salumificio Villani

14€

A' SFIZIOSA (1,7,8)



Fior di latte dei Monti Lattari, mortadella, burratina al centro, mousse di ricotta, crema e granella di pistacchio

14€

O' TRICOLORE (1,7)

Fior di latte dei Monti Lattari, crudo di Parma, rucola, pomodorini e scaglie di grana

14€

A' TROPEA GIALLA (1,4,7)

Fior di latte dei Monti Lattari, datterino giallo, filetti di tonno e cipolla di Tropea

14€

CAPPELLO DI TOTÒ (1,7,14)*

Cornicione ripieno di ricotta, ragù napoletano, mozzarella di bufala e burrata al centro

14€





LE CLASSICHE

A' MARINARA <small>(1)</small>	Pomodoro, aglio, origano e olio evo	7€
A' REGINA MARGHERITA <small>(1,7)</small> 	Pomodori pelati La Torrente, fior di latte dei Monti Lattari, basilico e olio evo	8€
A' DIAVOLA <small>(1,7,12)</small>	Pomodori pelati La Torrente, fior di latte dei Monti Lattari e salame piccante	9€
JAMM BELL <small>(1,7)</small>	Pomodori pelati La Torrente, fior di latte dei Monti Lattari, provola, pepe, basilico e olio evo	9€
O' SCUGNIZZO <small>(1,7,12)</small>	Fior di latte dei Monti Lattari, wüstel e patatine fritte	9€
A' NAPOLI <small>(1,4,7)</small>	Pomodori pelati La Torrente, fior di latte dei Monti Lattari e acciughe	10€
A' BUFALINA <small>(1,7)</small>	Pomodori pelati La Torrente, mozzarella di bufala, basilico e olio evo	11€
A' CAPRICCIOSA <small>(1,7,12)</small>	Pomodori pelati bio, fior di latte dei Monti Lattari, prosciutto cotto, funghi, olive e carciofini	11€
O' FILETT <small>(1,7)</small>	Mozzarella di bufala, pomodorini rossi, basilico e olio evo	11€
ORTOLANA <small>(1,7)</small>	Fior di latte dei Monti Lattari, verdure grigliate: zucchine, melanzane e peperoni	11€
A' 4 FORMAGGI <small>(1,7)</small>	Fior di latte dei Monti Lattari, gorgonzola, ricotta di bufala e tomino	12€
A' PUZZONA <small>(1,7,12)</small>	Pomodori pelati La Torrente, fior di latte dei Monti Lattari, zola, salsiccia napoletana e cipolla rossa di Tropea	12€
A' SASICC E FRIARIELL <small>(1,7,12)*</small>	Fior di latte dei Monti Lattari, provola, salsiccia napoletana, friarielli e olio evo	12€



O' CALZON

CLASSICO (1,7)

Pomodori pelati La Torrente, fior di latte dei Monti Lattari, ricotta, salame Napoli e pepe

10€

O' FARCIT (1,7)

Pomodori pelati La Torrente, fior di latte dei Monti Lattari, prosciutto cotto, funghi Champignon e olive

11€

A' PIZZ FRITT

PF CLASSICA (1,7)

Pomodoro e mozzarella

10€

PF FARCITA (1,7)

Pomodoro, provola, cicoli napoletani, ricotta e pepe

11€

La nostra pizza è fatta con cura e passione.
Può presentare piccole imperfezioni che la rendono ancor più autentica e genuina.



BASE GLUTEN FREE +3



I DOLCI

PRODUZIONE ARTIGIANALE DELLA CASA

O' SORBETTO (7)*	FATTO IN CASA CON AMMORE	Sorbetto al profumo dei limoni di Sorrento	4€
A' CAPRESE (3)	FATTO IN CASA CON AMMORE	Delizia a base di cioccolato e mandorle	7€
A' PANNACOTT (6,7,8)	FATTO IN CASA CON AMMORE	Fragola / Frutti di Bosco / Pistacchio / Cioccolato / Caramello	7€
O' TIRAMISU' (1,3,7)	FATTO IN CASA CON AMMORE	Dolce al cucchiaio a base di savoiardi inzuppati nel caffè e ricoperti da una crema al mascarpone	7€
O' BABA' (1,3,7)	FATTO IN CASA CON AMMORE	Dolce partenopeo soffice e imbevuto di rum	7€
O' CHEESECAKE (1,7,8)	FATTO IN CASA CON AMMORE	Fragola / Frutti di Bosco / Pistacchio / Cioccolato / Caramello	7€
A' DELIZIA AL LIMONE (1,7)*		Dolce tipico della Costiera amalfitana Produzione Sal de Riso	7€
O' BABA' CA CREMM (1,3,7)	FATTO IN CASA CON AMMORE	Provalo con la crema pasticceria!	8€
CODA D'ARAGOSTA (1,3,7)		Capolavoro della pasticceria artigianale partenopea, croccante fuori e morbida dentro con un ripieno di crema artigianale o crema di pistacchio	8€





DAL BAR

ACQUA 0,75 3€

BIBITE IN BOTTIGLIA Coca Cola, Sprite, Fanta 4€
Coca Cola Zero

AMARI 4€

DISTILLATI 5€

CAFFÈ MISCELA NAPOLETANA KIMBO® 2€
CORREZIONE + 1€ *il Caffè di Napoli*

GINSENG 3€

ORZO 2€

DECAFFEINATO 2€

NELL'ATTESA... APERITIVO NAPOLETANO



O' CRODINO 4€

O' PROSECCO 5€

O' SBAGLIATO 6€

O' NEGRONI 6€

O' SPRITZ MOSSO Prosecco 6€

O' SPRITZ FERMO Falanghina 6€



BIRRE DEL BORGO



alla spina 0,33 0,33

LISA (Lager 5% vol) DORATA 4,5€ 5,5€

DUCALE (Belgian strong ale 8,5% vol) SCURA 6,5€

DUCHESSA (Saison al farro 5,8% vol) DORATA 6€ 6,5€

MALEDETTA (Belgian ale 6,2% vol) AMBRATA 6€ 6,5€

REALE EXTRA (American pale ale 6,2% vol) DORATA 6€ 6,5€

REALE (Indian pale ale 6,4%) AMBRATA 6,5€



GLUTEN FREE

DAURA DAMM

5,5€



CARTA DEI VINI

VINI BIANCHI



VINI ROSSI



VINI SPUMANTI



FALANGHINA DEL SANNIO 20€ (La Guardiense - Campania) ANCHE AL CALICE 5€	AGLIANICO IGP BENEVENTO 20€ (La Guardiense - Campania) ANCHE AL CALICE 5€	MARSURET PROSECCO DOC FRIZZANTE 21€ (Marsuret - Veneto) ANCHE AL CALICE 5€
GRECO SANNIO DOC 21€ (La Guardiense - Campania)	CAMPOLONGO BARBERA D'ASTI SUPERIORE 21€ (Cascina Vèngore - Piemonte)	ORO CARATI MILLESIMATO 20€ (Martellozzo Terre Magra - Friuli Venezia Giulia)
FIANO SANNIO DOC 21€ (La Guardiense - Campania)	PIEDIROSSO DOC 22€ (La Guardiense - Campania)	MARSURET ROSE' BRUT 23€ (Marsuret - Veneto)
FRIULANO DOC 22€ (Azienda agricola Alturis - Friuli Venezia Giulia)	OTELLO LAMBRUSCO 24€ (Cantine Ceci - Emilia Romagna)	DIRUPO PROSECCO EXTRA DRY VALDOBBIADENE DOCG 24€ (Andreola - Veneto)
TRAMINER 22€ (Azienda agricola Alturis - Friuli Venezia Giulia)	BARBERA FRIZZANTE DOC - LA MONELLA 25€ (Braida Giacomo Bologna - Piemonte)	FRANCIACORTA DOCG CUVÉE STORICA 61 SATEN 48€ (Berlucchi - Lombardia)
VERMENTINO DI GALLURA D.O.C.G. 23€ (La Neula - Sardegna)	VALPOLICELLA SUP. RIPASSO 30€ (Az.agr. Monte del Fra - Veneto)	FERRARI MAXIMUM BRUT - BLANC DE BLANCS 51€ (Ferrari - Trentino)
RAYA - MALVASIA CHARDONNAY 27€ (Masiceci - Calabria)	RONCHEDONE ROSSO 37€ (Cà dei Frati - Lombardia)	FRANCIACORTA DOCG ALMA GRAN CUVÉE 69€ (Bellavista - Lombardia)
LUGANA DOC 27€ (Cà dei Frati - Lombardia)	ROSSO DI MONTALCINO DOC 40€ (La Gerla - Toscana)	FRANCIACORTA DOCG PRESTIGE 72€ (Cà del Bosco - Lombardia)
RUCCIA ZIBIBBO 30€ (Masiceci - Calabria)	AMARONE CASTAGNEDI DOCG 69€ (Tenuta Sant'Antonio - Veneto)	
PINOT GRIGIO DOCG 39€ (Felluga - Friuli Venezia Giulia)	BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 82€ (La Gerla - Toscana)	

VINI ROSATI

MJERE ROSATO DEL SALENTO 30€
(Calò Michele e figli - Puglia)

VINI DA DESSERT

MOSCATO D'ASTI DOCG 20€
(Dante Rivetti - Piemonte)

PASSITO DI PANTELLERIA 40€
(Pellegrino - Sicilia)

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE PREMIER CRU 82€
(Guy Larmandier - Francia)



TABELLA ALLERGENI

1	CEREALI CONTENENTI GLUTINE
2	CROSTACEI
3	UOVA
4	PESCE
5	ARACHIDI
6	SOIA
7	LATTE E PRODOTTI DERIVATI
8	FRUTTA A GUSCIO
9	SEDANO
10	SENAPE
11	SEMI DI SESAMO
12	ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
13	LUPINI
14	MOLLUSCHI

Dove trovi questo simbolo * potrebbe esserci un prodotto surgelato



**STA SENZA PENSIER...
GODITI QUESTO VIAGGIO A NAPOLI**

SEGUICI
🎵 f 📷

WWW.NAPOLETANOPIZZERIATRATTORIA.COM

