



# O' MENÙ

## PRANZO DELLA DOMENICA

*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

### A' BRUSCHETTA NAPOLETANO <sup>(1,7)</sup>

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

8€

### A' BRUSCHETTA RE MAR <sup>(1,4,7,8)</sup>

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

10€

### A' FRESELL <sup>(1,9,14)</sup>

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 <sup>(2,4)\*</sup>

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

16€

### O' SAUTÈ MIST <sup>(1,2,14)</sup>

Misto mare servito con crostini di pane aromatizzati all'aglio

18€



## L'ANGOLO DEL CASARO



### A' FIGLIATA <sup>(7)</sup>

SCATTA A' FOTO

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

38€

*Consigliata per quattro*

### O' TAGLIER <sup>(7)</sup>

*Consigliato per due*

😊 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



# 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, crema di peperoni, besciamella e grana

5€

## 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, crocche 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€

## A' VONGOLA MARECHIARO

(1,14)



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

20€

## 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€

## 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





## 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)



SCATTA A' FOTO

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' 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€



## I FRITTI RO MARE

### 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€



## CONTORNI

INSALATA E POMODORI

5€

PATATINE FRITTE

5€

FRIARELLI

6€

VERDURE GRIGLIATE

5€

con leggera nota di peperoncino

con leggera nota di peperoncino

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, guanciaie 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

14€

### A' SCARPARIELLO (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€

LIMITED EDITION

### A' CRUDO E SAMBA (1,7)

Mix di datterini gialli e rossi, crudo di Parma 18 mesi, stracciata di bufala campana dop, zest di limone di sorrento, basilico e olio evo

16€





# LE CLASSICHE

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



## 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.



**MA FAMME MAGNA'**

**A' PIZZA FRITTA**

BASE GLUTEN FREE +3





# I DOLCI

PRODUZIONE ARTIGIANALE DELLA CASA

<b>O' SORBETTO</b> (7)*	FATTO IN CASA CON AMMORE	Sorbetto al profumo dei limoni di Sorrento	<b>4€</b>
<b>A' CAPRESE</b> (3)	FATTO IN CASA CON AMMORE	Delizia a base di cioccolato e mandorle	<b>7€</b>
<b>A' PANNACOTT</b> (6,7,8)	FATTO IN CASA CON AMMORE	Fragola / Frutti di Bosco / Pistacchio / Cioccolato / Caramello	<b>7€</b>
<b>O' TIRAMISU'</b> (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	<b>7€</b>
<b>O' BABA'</b> (1,3,7)	FATTO IN CASA CON AMMORE	Dolce partenopeo soffice e imbevuto di rum	<b>7€</b>
<b>O' CHEESECAKE</b> (1,7,8)	FATTO IN CASA CON AMMORE	Fragola / Frutti di Bosco / Pistacchio / Cioccolato / Caramello	<b>7€</b>
<b>A' DELIZIA AL LIMONE</b> (1,7)*		Dolce tipico della Costiera amalfitana <b>Produzione Sal de Riso</b>	<b>7€</b>
<b>O' BABA' CA CREMM</b> (1,3,7)	FATTO IN CASA CON AMMORE	Provalo con la crema pasticceria!	<b>8€</b>



**O' BABA' CA CREMM**



## DAL BAR

ACQUA 0,75 3€

---

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

---

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



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

