



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 (1,7)

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

8€

A' BRUSCHETT E MAR (1,4,7,8)

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

10€

O' FIORE (3,9,14)*

Polpo fiore del Marocco al vapore, servito con fiocchi di patate e maionese aromatizzate al lime e sedano ghiaccio

16€

O' SAUTÈ MIST (1,2,14)

Misto mare servito con crostini di pane aromatizzati all'aglio, prezzemolo e peperoncino

18€



L'ANGOLO DEL CASARO



O' TAGLIER (7)

Consigliato per due

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

30€

A' FIGLIATA (7)

Consigliata per quattro

 SCATTA A' FOTO

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

35€

 1KG DI PURA FELICITÀ

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

5€

A' FRITTATINA RO MAESTRO (1, 7)

#CREADIPENDENZA

PROPOSTA DEL MESE

Crema di zucchine alla Nerano, provolone del Monaco e basilico

5€

O' CUOPP E MAR (1, 4)

Frittura croccante di alici volanti del mediterraneo

10€

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

12€





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

15€

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

15€

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

22€

A' VONGOLA MARE CHIARO

(1,14)



Spaghetto alla chitarra di Gragnano con vongole veraci, datterino fresco scottato, aglio, prezzemolo e leggera nota di peperoncino

22€

O' SCAMPO

(1,2,9)



Linguina di Gragnano con polpa e bisque bianca di scampi

24€

O' SCIALATIELLO RO SCOGLIO





A' LARDIATA

Candele con pomodoro San Marzano, lardo di Colonnata, pecorino, cipolla rossa di Tropea, aglio, olio evo e basilico ^(1,7,9,12)

16€



LIMITED EDITION





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

13€

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

14€

O' PURPE (14)*



Tentacolo di polpo arrostito, servito con friarielli ripassati in olio, aglio e peperoncino

22€

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€

FRIARIELLI

6€

VERDURE GRIGLIATE

5€

con leggera nota di peperoncino

con leggera nota di peperoncino

GUAGLIÒ

Un giorno
all'improvviso
ma non potrai
di





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' ROMANA

(1,7)

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

16€

A' CALABRA 2.0

(1,7)

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

18€

A' PANN'AMURATE

(1,7)



LA MANGI E TE NE INNAMORI

Panna fresca, Grana Padano, porcini trifolati e in uscita prosciutto cotto, stracciatella di bufala, prezzemolo e zeste di limoni di Sorrento

18€

LIMITED EDITION

A' CRUDO E SAMBA

(1,7)

16€

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



SCATTA A' FOTO



O' PESCATOR

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

20€

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





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' 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€

A' CONTADINA (1,7)



Fior di latte dei Monti Lattari, pancetta dolce con infuso di spezie e miele, affumicata al naturale, del salumificio Villani, patate al forno, rosmarino e scaglie di grana

16€



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, würstel 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 tomato	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

CLASSICA (1,7)

Pomodoro e mozzarella

10€

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
MOZZARELLA SENZA LATTOSIO +2





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€
A' PASTIERA (1,3,7)	FATTO IN CASA CON AMMORE	Torta di pasta frolla, con un ripieno morbido di grano e ricotta	7€
O' BABA' CA CREMM (1,3,7)	FATTO IN CASA CON AMMORE	Provalo con la crema pasticcera o la crema la pistacchio!	8€

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 <i>il Caffè di Napoli</i>	2€
CORREZIONE + 1,5€		
GINSENG		PICCOLO 3€ GRANDE 4,5€
ORZO		PICCOLO 3€ GRANDE 4,5€
DECAFFEINATO		2,5€
CAFFÈ DOPPIO		3,5€

NELL'ATTESA... APERITIVO NAPOLETANO



O' CRODINO		4€
O' PROSECCO		5€
O' SPRITZ MOSSO	Prosecco	6€
O' SPRITZ FERMO	Falanghina	6€
O' VENTURO SPRITZ		7,5€
O' SBAGLIATO		7€
O' NEGRONI		7€





BIRRE DEL BORGO



alla spina 0,33 0,33

BORGO (Lager 4,8% vol) NON FILTRATA CHIARA **ECLUSIVA, SOLO PER NAPOLETANO!** 4,5€

LISA (Lager 5% vol) DORATA 4,5€ 5,5€

PANACHE 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 20€
IGT BENEVENTANO
 (La Fortezza - Campania) 5€
ANCHE AL CALICE

AGLIANICO 20€
DEL TABURNO DOCG
 (La Fortezza - Campania) 5€
ANCHE AL CALICE

MARSURET PROSECCO DOC 21€
FRIZZANTE
 (Marsuret - Veneto)
ANCHE AL CALICE 5€

GRECO SANNIO DOC 21€
 (La Guardiense - Campania)

CAMPOLONGO BARBERA 21€
D'ASTI SUPERIORE
 (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)

L'ORO DEL MARCHESE 22€
 Miglior spumante
 Charmat d'Italia

FRIULANO DOC 22€
 (Azienda agricola Alturis - Friuli Venezia Giulia)

OTELLO LAMBRUSCO 24€
 (Cantine Ceci - Emilia Romagna)

MARSURET ROSE' BRUT 23€
 (Marsuret - Veneto)

TRAMINER 22€
 (Azienda agricola Alturis - Friuli Venezia Giulia)

BARBERA FRIZZANTE 25€
DOC - LA MONELLA
 (Braida Giacomo Bologna - Piemonte)

DIRUPO PROSECCO EXTRA 24€
DRY VALDOBBIADENE DOCG
 (Andreola - Veneto)

VERMENTINO DI 23€
GALLURA D.O.C.G.
 (La Neula - Sardegna)

VALPOLICELLA SUP. RIPASSO 30€
 (Az. agr. Monte del Fra - Veneto)

FRANCIACORTA DOCG 48€
CUVEE STORICA 61 SATEN
 (Berlucchi - Lombardia)

RAYA - MALVASIA 27€
CHARDONNAY
 (Masiceì - Calabria)

RONCHEDONE ROSSO 37€
 (Cà dei Frati - Lombardia)

FERRARI MAXIMUM BRUT 51€
- BLANC DE BLANCS
 (Ferrari - Trentino)

LUGANA DOC 27€
 (Cà dei Frati - Lombardia)

ROSSO DI MONTALCINO DOC 40€
 (La Gerla - Toscana)

FRANCIACORTA DOCG 69€
ALMA GRAN CUVEE
 (Bellavista - Lombardia)

RUGGIA ZIBIBBO 30€
 (Masiceì - Calabria)

AMARONE CASTAGNEDI DOCG 69€
 (Tenuta Sant'Antonio - Veneto)

FRANCIACORTA DOCG PRESTIGE 72€
 (Cà del Bosco - Lombardia)

PINOT GRIGIO DOCG 39€
 (Felluga - Friuli Venezia Giulia)

BRUNELLO DI MONTALCINO 82€
DOCG
 (La Gerla - Toscana)

VINI ROSATI

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

VINI DA DESSERT

MOSCATO D'ASTI DOCG 20€
 (Dante Rivetti - Piemonte)
PASSITO DI 40€
PANTELLERIA
 (Pellegrino - Sicilia)

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE PREMIER 82€
CRU
 (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

