



# 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, burratina, 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





# 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, crocche 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 <sup>(1,7,9,12)</sup>

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, guanciaiale 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' 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€

### 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

<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 tomino	<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

**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

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

**GRECO SANNIO DOC** 21€  
 (La Guardiense - Campania)

**FIANO SANNIO DOC** 21€  
 (La Guardiense - Campania)

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

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

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

**RAYA - MALVASIA** 27€  
**CHARDONNAY**  
 (Masiceì - Calabria)

**LUGANA DOC** 27€  
 (Cà dei Frati - Lombardia)

**RUGGIA ZIBIBBO** 30€  
 (Masiceì - Calabria)

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

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

**CAMPOLONGO BARBERA** 21€  
**D'ASTI SUPERIORE**  
 (Cascina Vèngore - Piemonte)

**PIEDIROSSO DOC** 22€  
 (La Guardiense - Campania)

**OTELLO LAMBRUSCO** 24€  
 (Cantine Ceci - Emilia Romagna)

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

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

**RONCHEDONE ROSSO** 37€  
 (Cà dei Frati - Lombardia)

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

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

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

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

**ORO CARATI MILLESIMATO** 20€  
 (Martellozzo Terre Magra -  
 Friuli Venezia Giulia)

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

**MARSURET ROSE' BRUT** 23€  
 (Marsuret - Veneto)

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

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

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

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

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

## 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](http://WWW.NAPOLETANOPIZZERIATRATTORIA.COM)**

