



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



O' TAGLIER (7)

Consigliato per due

A' FIGLIATA (7)



SCATTA A' FOTO

Consigliata per quattro

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

30€

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

35€

😊 1KG DI PURA FELICITÀ

O' TAGLIER

A' FIGLIATA



ANTIPASTI

A' BRUSCHETTA NAPOLETANO (1,7)

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

8€

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

Crostone di pane casereccio con stracciata 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

13€

E' COZZ (1,14)

VARIANTE A
SCELTA IMPEPATA

VARIANTE A
SCELTA MARINARA

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

13€

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€

A' VOMERO



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€

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:

4€

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

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€

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

NO DOMENICA A PRANZO

Non sai cosa scegliere?
PROVA UN MIX DEI NOSTRI SAPORI

12€





PRIMI PIATTI

AGLIO E UOGLIE

(1,7,8)

A MODO NOSTRO

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

14€

A' SORRENTINA

(1,3,7)



Gnocchi di patate con passata di pomodoro bio, fior di latte d'Agerola filante, provola e Parmigiano Reggiano gratinati al forno

15€

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' GAMBERONE (2)*

Gamberoni argentini alla griglia (5 pezzi)

20€

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€



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

110€

NO DOMENICA A PRANZO

CONSIGLIATA PER
MINIMO 4 PERSONE

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



O' FRITT DEL RÈ



OGNI GIOVEDÌ A CENA NON PUOI PERDERTI

O' PANUOZZO

**P1. PARMIGIANA DI MELANZANE,
FIOR DI LATTE E RUCOLA 13€**

P2. SALSICCIA, FRIARIELLI E PROVOLA 14€

**P3. PORCHETTA DI ARICCIA,
PATATE AL FORNO E PROVOLA 15€**



LIMITED EDITION



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

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

AMARI 4€

DISTILLATI 5€

CAFFÈ MISCELA NAPOLETANA **KIMBO** 2€
CORREZIONE + 1,5€ *il Caffè di Napoli*

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

VINI ROSATI

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

30€

VINI DA DESSERT

MOSCATO D'ASTI DOCC
(Dante Rivetti - Piemonte)

20€

PASSITO DI
PANTELLERIA
(Pellegrino - Sicilia)

40€

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE PREMIER
CRU
(Guy Larmandier - Francia)

82€



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

