



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**"

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

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' BRUSCHETTA RE QUARTIER

Degustazione di crostini caserecci proposti in tre varianti, zucchine alla Scapece, parmigiana di melanzane e friarielli

11€

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' LUCIANA (1,14)

Moscardini in umido servito con crostini di polenta fritta

15€

O' SAUTÈ MIST (1,2,14)

Misto mare servito con crostini di pane aromatizzati all'aglio

18€

A' FIGLIATA (7)



Consigliata per quattro

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

38€

 1KG DI PURA FELICITÀ



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

22€

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 MAESTR

(1,3,7,12)

#CREADIPENDENZA

PROPOSTA DEL MESE

Crema di radicchio, besciamella, salsiccia e provola affumicata

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)**

PERFETTI DA
INSTAGRAMMARE

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

10€



O' CUOPP E TERRA

PRIMI PIATTI

PASTA 3 P

(1,3,7,9,12)

Pasta mista con patate, provola fresca affumicata, guanciale di Ariccia, pepe e Parmigiano Reggiano

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' 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' NERANO

(1,3,7)

Spghetto fresco con zucchine fritte, basilico e scaglie di Provolone del Monaco

15€

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€

O' SPAGHETT A' VONGOLE

(1,14)

Spghettone alla chitarra di Gragnano con vongole veraci, aglio, prezzemolo e leggera nota di peperoncino

19€

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€

O' RRAU'

(1,3,9)

Paccheri con Ragu' napoletano, cottura lenta con il metodo dell'antica tradizione

14€



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€

O' CLASSICO (1,2,12)*



Salsiccia napoletana servita su letto di friarielli e crostone di pane tostato

13€

A' PURPETT RA NONNA

(1,3,12)



Il sapore rustico delle polpette classiche, incontrano il gusto dolce del pomodoro, del Parmigiano Reggiano, e vengono servite su crostone di pane

13€

O' GAMBERONE (2)*

Gamberoni argentini alla griglia (5 pezzi)

18€

A' TAGLIATA (7)

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

22€



CONTORNI

INSALATA E POMODORI 5€

PATATINE FRITTE 5€

FRIARIELLI 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)*

PERFETTI DA
INSTAGRAMMARE

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

95€

Uaglio Costa indo o' mar

(c'è dentro tutto il mare)







LE CLASSICHE

A' MARINARA (1)	Pomodoro, aglio, origano e olio evo	6€
A' REGINA MARGHERITA (1,7)	 Pomodori pelati La Torrente, fior di latte dei Monti Lattari, basilico e olio evo	7€
JAMM BELL (1,7)	Pomodori pelati La Torrente, fior di latte dei Monti Lattari, provola, pepe, basilico e olio evo	8€
O' SCUGNIZZO (1,7,12)	Fior di latte dei Monti Lattari, wurstel e patatine fritte	8€
A' DIAVOLA (1,7,12)	Pomodori pelati La Torrente, fior di latte dei Monti Lattari e salame piccante	8€
A' NAPOLI (1,4,7)	Pomodori pelati La Torrente, fior di latte dei Monti Lattari e acciughe	9€
A' CAPRICCIOSA (1,7,12)	Pomodori pelati La Torrente, fior di latte dei Monti Lattari, prosciutto cotto, funghi, olive e carciofini	10€
ORTOLANA (1,7)	Fior di latte dei Monti Lattari, verdure grigliate: zucchine, melanzane e peperoni	10€
A' BUFALINA (1,7)	Pomodori pelati La Torrente, mozzarella di Bufala, basilico e olio evo	10€
O' FILETT (1,7)	Bufala, pomodorini rossi, basilico e olio evo	10€
A' SASICC E FRIARIELL (1,7,12)*	Fior di latte dei Monti Lattari, salsiccia napoletana, friarielli, provola e olio evo	11€
A' PUZZONA (1,7,12)	Pomodori pelati La Torrente, fior di latte dei Monti Lattari, zola, salsiccia napoletana e cipolla rossa di Tropea	11€
A' 4 FORMAGGI (1,7)	Fior di latte dei Monti Lattari, gorgonzola, ricotta di bufala tomino e scamorza	11€
O' TRICOLORE (1,7)	Fior di latte dei Monti Lattari, Crudo di Parma, rucola, pomodorini e scaglie di grana	14€



LE CLASSICHE

A MARINARA 2.0 (1,4)

Pomodori pelati la torente, olive taggiasche, alici di cetara, capperi di panatelleria, origano e basilico

9€

A' CONTATINA (1,7)

Fior di latte dei monti lattari, pancetta salumificio villani, patate al forno e scaglie di grana

15€

A SCARPARELLO (1,7)

Salsa di pomodoro ciiegini home made, mozzarella di bufala campana, prosciutto crudo di parma salumificio villani

13€

A TARTUFONA (1,7,8)

Fior di latte dei monti lattari, mortadella al tartufo salumificio villani, stracciatella di bufala, pesto di tartufo, sbriciolata di tarallo napoletano

19€

A ROMANA (1,7)

Crema di carciofi, fior di latte dei monti lattari, guanciale croccante, carciofi alla romana e crema di pecorino

16€



LE SPECIALI

A' CARBONARA (1,3,7)	Fior di latte dei Monti Lattari, guanciaie croccante, crema carbonara e pecorino	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' TROPEA GIALLA (1,4,7)	Fior di latte dei Monti Lattari, datterino giallo, filetti di tonno e cipolla di Tropea	14€
O' GAMBERO (1,2,7)	Pomodori pelati La Torrente, fior di latte dei Monti Lattari, zola DOP e code di gambero	13€
A' CALABRA (1,7)	Pomodori pelati La Torrente, fior di latte dei Monti Lattari, Nduja di Spilinga, provolone del Monaco e rucola	14€
CAPELLO DI TOTÒ (1,7,9)	Cornicione ripieno di ricotta, ragù napoletano, mozzarella di bufala e burrata al centro	14€

O' CALZON

CLASSICO (1,7)	Pomodori pelati La Torrente fior di latte dei Monti Lattari, ricotta, salame Napoli e pepe	9€
O FARCIT (1,7)	Pomodori pelati La Torrente fior di latte dei Monti Lattari, prosciutto cotto, funghi e olive	10€

A' PIZZ FRITT

PF CLASSICA	Pomodoro e mozzarella	9€
PF FARCITA (1,7)	Pomodoro, provola, cicoli napoletani, ricotta e pepe	10€

LA NOSTRA PIZZA È UN PRODOTTO ARTIGIANALE:
POTREBBE PRESENTARE PICCOLE IMPERFEZIONI

BASE GLUTEN FREE +3



LE SPECIALISSIME

A' MASCALZONA (1,7) 	Metà ripiena di ricotta, cigoli, provola e pepe, metà con pomodori pelati la torrente, bufala in uscita e basilico	15€
A' TIROLESE (1,7) 	Crema di radicchio, provola affumicata e speck Dop, basilico	15€
A' SIGNOR PURPETT (1,7,9)  PERFETTI DA INSTAGRAMMARE	Ragù napoletano, polpette, bufala, burratina al centro, basilico e fonduta di pecorino	15€
A' PORCINA (1,7) 	Fior di latte dei monti lattari, porcini trifolati, bitto Dop e bresaola della Valtellina e basilico	18€
O' PESCATOR (1,2,4,7,14)*  PERFETTI DA INSTAGRAMMARE	Pomodori pelati La Torrente, fior di latte dei Monti Lattari, olio aromatizzato all'aglio, polipo, seppie, frutti di mare, gamberi e prezzemolo	20€
A SFIZIOSA (1,7,8)  PERFETTI DA INSTAGRAMMARE	Fior di latte dei monti lattari, mortadella, burratina al centro, mousse di ricotta, crema e granella di pistacchio	14€

(1,7)

I DOLCI

PRODUZIONE ARTIGIANALE DELLA CASA

O' SORBETTO*

Sorbetto al profumo dei limoni
di Sorrento

4€

A' CAPRESE (3)

7€

A' PANNACOTT (6,7,8)

Fragola / Frutti di Bosco / Pistacchio /
Cioccolato / Caramello

7€

O' TIRAMISÙ (1,3,7)

7€

O' BABA' (1,3,7)

7€

O' CHEESECAKE (1,7,8)

Fragola / Frutti di Bosco / Pistacchio /
Cioccolato / Caramello

7€

A' PASTIERA (1,3,7)

7€

A' DELIZIA AL LIMONE (1,7)*

Dolce tipico della costiera amalfitana
Produzione Sal de Riso

7€

O' BABA'CA CREMM (1,3,7)

8€



À PASTIERA



DAL BAR

ACQUA 0,75 3€

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

DISTILLATI 5€

AMARI 4€

CAFFÈ MISCELA NAPOLETANA **KIMBO** 2€
il Caffè di Napoli

NELL'ATTESA... APERITIVO NAPOLETANO



O' SPRITZ MOSSO Prosecco 6€

O' SPRITZ FERMO Falanghina 6€

O' SBAGLIATO 6€

O' NEGRONI 6€

O' CRODINO 4€

O' PROSECCO 5€



BIRRE DEL BORGO



alla spina
0,33



0,33



0,75

LISA (Lager 5% vol)

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% vol)

AMBRATA

6€

DAURA DAMM

GLUTEN
FREE



5,5€

CARTA DEI VINI

VINI BIANCHI



FALANGHINA DEL SANNIO 19€

(La guardiense - Campania)

GRECO SANNIO DOC 20€

(La guardiense - Campania)

FIANO SANNIO DOC 20€

(La guardiense - Campania)

FRIULANO DOC 21€

(Azienda agricola Alturis - Friuli Venezia Giulia)

TRAMINER 21€

(Azienda agricola Alturis - Friuli Venezia Giulia)

VERMENTINO DI 22€

GALLURA D.O.C.G.

(La Neula - Sardegna)

RAYA - MALVASIA 26€

CHARDONNAY

(Masiceo - Calabria)

LUGANA DOC 26€

(Cà dei frati - Lombardia)

RUGGIA ZIBIBBO 28€

(Masiceo - Calabria)

PINOT GRIGIO DOCC 37€

(Felluga - Friuli Venezia Giulia)

VINI ROSSI



AGLIANICO IGP BENEVENTO 19€

(La guardiense - Campania)

CAMPOLONGO BARBERA 20€

D'ASTI SUPERIORE

(Cascina Vèngore - Piemonte)

PIEDIROSSO DOC 21€

(La guardiense - Campania)

OTELLO LAMBRUSCO 23€

(Cantine Ceci - Emilia Romagna)

BARBERA FRIZZANTE 24€

DOC - LA MONELLA

(Braida Giacomo Bologna - Piemonte)

VALPOLICELLA SUP. RIPASSO 28€

(Az.agr. Monte del Fra - Veneto)

RONCHEDONE ROSSO 35€

(Cà dei frati - Lombardia)

ROSSO DI MONTALCINO DOC 38€

(La Gerla - Toscana)

AMARONE CASTAGNEDI DOCC 66€

(Tenuta Sant' Antonio - Veneto)

BRUNELLO DI MONTALCINO 78€

DOCC

(La Gerla - Toscana)

VINI SPUMANTI



ORO CARATI 19€

MILLESIMATO

(Martellozzo terre magre - Friuli Venezia Giulia)

MARSURET PROSECCO DOC 20€

FRIZZANTE

(Marsuret - Veneto)

MARSURET ROSE' BRUT 22€

(Marsuret - Veneto)

DIRUPO PROSECCO EXTRA 23€

DRY VALDOBBIADENE DOCC

(Andreola - Veneto)

FRANCIACORTA DOCC 46€

CUVEE STORICA 61 SATEN

(Berlucchi - Lombardia)

FERRARI MAXIMUM BRUT 49€

- BLANC DE BLANCS

(Ferrari - Trentino)

FRANCIACORTA DOCC 66€

ALMA GRAN CUVEE

(Bellavista - Lombardia)

FRANCIACORTA DOCC 69€

PRESTIGE

(Cà dei bosco - Lombardia)

VINI ROSATI

MJERE ROSATO DEL 28€

SALENTO

(Calo' Michele e figli - Puglia)

VINI DA DESSERT

MOSCATO D'ASTI DOCC 19€

(Dante Rivetti - Piemonte)

PASSITO DI 38€

PANTELLERIA

(Pellegrino - Sicilia)

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE PREMIER 78€

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

*corrisponde a prodotto che potrebbe essere surgelato

COPERTO E SERVIZIO 3€



f  SEGUICI

WWW.NAPOLETANOPIZZERIATRATTORIA.COM