



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



A' FIGLIATA ⁽⁷⁾



SCATTA A' FOTO

Consigliata per quattro

O' TAGLIER ⁽⁷⁾

Consigliato per due

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

38€



1KG DI PURA FELICITÀ

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

22€

O' TAGLIER

A' FIGLIATA



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 crostoni 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 serviti con crostini di polenta frita

15€

O' SAUTÈ MIST (1,2,14)

Misto mare servito con crostini di pane aromatizzati all'aglio

18€

MPEPAT E COZZ



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 E FRIARIELLI

Salsiccia, friarielli, besciamella, grana, sale, pepe, basilico, peperoncino e aglio

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:

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

4€

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

NO DOMENICA A PRANZO

Non sai cosa scegliere?
PROVA UN MIX DEI NOSTRI SAPORI

9€

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, crochè di patate e verdure

10€





PRIMI PIATTI

PASTA 3 P (1,3,7,9,12) Pasta mista con patate, provola fresca affumicata, guanciale di Ariccìa, pepe, Parmigiano Reggiano e leggera nota di pomodorino ciliegino rosso **14€**

A' GENOVES (1,3,7,9,12) Dall'antica ricetta dello chef Genovese, ziti di Gragnano con ragù di cipolla, carne di manzo e maiale, basilico, Parmigiano Reggiano e pepe **14€**

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' NERANO (1,3,7) Spaghetto fresco con zucchine fritte, basilico e scaglie di Provolone del Monaco **15€**

A' SORRENTINA (1,3,7) Gnocchi di patate con passata di pomodoro, fior di latte dei Monti Lattari filante, provola e Parmigiano Reggiano gratinati al forno **15€**

O' RRAU' (1,3,9)  Paccheri con Ragù napoletano, cottura lenta con il metodo dell'antica tradizione **15€**

O' SPAGHETT A VONGOLE (1,14) Spaghettoni 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€**





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)



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' GAMBERONE (2)*

Gamberoni argentini alla griglia (5 pezzi)

18€

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

22€



CONTORNI

INSALATA E POMODORI

5€

PATATINE FRITTE

5€

FRIARIELLI

6€

VERDURE GRIGLiate

5€

con leggera nota di peperoncino

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

95€

NO DOMENICA A PRANZO

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



O' FRITT DEL RÈ

a pizza





LE SPECIALISSIME

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

15€

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' PORCINA (1,7)



Fior di latte dei Monti Lattari, porcini trifolati, bitto DOP, bresaola della Valtellina e basilico

18€

A' TARTUFONA (1,7,8)



LIMITED EDITION

Fior di latte dei Monti Lattari, pesto di tartufo, mortadella al tartufo salumificio Villani, stracciatella di bufala e sbriciolata di tarallo napoletano

19€

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€

A' CONTADINA





LE SPECIALI

A' CARBONARA (1,3,7)

Fior di latte dei Monti Lattari, guanciale 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' CALABRA (1,7)

Pomodori pelati La Torrente, fior di latte dei Monti Lattari, Nduja di Spilinga, provolone del Monaco e rucola

14€

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€

CAPELLO DI TOTÒ (1,7,14)*

Cornicione ripieno di ricotta, ragù napoletano, mozzarella di bufala e burrata al centro

14€



A' CARBONARA



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 d'Agerola, provola, pepe, basilico e olio evo	9€
O' SCUGNIZZO (1,7,12)	Fior di latte dei Monti Lattari, würstel e patatine fritte	9€
A' MARINARA 2.0 (1,4) 	Pomodori pelati La Torrente, olive taggiasche, alici di Cetara, capperi di Pantelleria, origano, aglio e basilico	10€
A' NAPOLI (1,4,7)	Pomodori pelati La Torrente, fior di latte d'Agerola 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 d'Agerola, 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

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

O' SORBETTO*	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'	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' PASTIERA (1,3,7)	FATTO IN CASA CON AMMORE	Torta di pasta frolla, con un ripieno morbido di grano e ricotta	7€
A' DELIZIA AL LIMONE (1,7)*		Dolce tipico della Costiera amalfitana Produzione Sal de Riso	7€
O' BABA' CA CREMM (1,3,7)	FATTO IN CASA CON AMMORE	Provalo con la crema pasticceria!	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€ *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



FALANGHINA DEL SANNIO 20€

(La Guardiense - Campania)

ANCHE AL CALICE 5€

AGLIANICO IGP BENEVENTO 20€

(La Guardiense - Campania)

ANCHE AL CALICE 5€

ORO CARATI MILLESIMATO 20€

(Martellozzo Terre Magre - Friuli Venezia Giulia)

ANCHE AL CALICE 5€

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
(Masiceci - Calabria)

LUCANA DOC 27€

(Cà dei Frati - Lombardia)

RUGGIA ZIBIBBO 30€

(Masiceci - Calabria)

PINOT GRIGIO DOCC 39€

(Felluga - Friuli Venezia Giulia)

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 DOCC 69€

(Tenuta Sant'Antonio - Veneto)

BRUNELLO DI MONTALCINO 82€

DOCC
(La Gerla - Toscana)

MARSURET PROSECCO DOC 21€

FRIZZANTE
(Marsuret - Veneto)

MARSURET ROSE' BRUT 23€

(Marsuret - Veneto)

DIRUPO PROSECCO EXTRA 24€

DRY VALDOBBIADENE DOCC
(Andreola - Veneto)

FRANCIACORTA DOCC 48€

CUVEE STORICA 6L SATEN
(Berlucchi - Lombardia)

FERRARI MAXIMUM BRUT 51€

- BLANC DE BLANCS
(Ferrari - Trentino)

FRANCIACORTA DOCC 69€

ALMA GRAN CUVEE
(Bellavista - Lombardia)

FRANCIACORTA DOCC PRESTIGE 72€

(Cà del Bosco - Lombardia)

VINI ROSATI

MJERE ROSATO DEL 30€

SALENTO
(Calò Michele e figli - Puglia)

VINI DA DESSERT

MOSCATO D'ASTI DOCC 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

