



# 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 <sup>(7)</sup>



SCATTA A' FOTO

*Consigliata per quattro*

### O' TAGLIER <sup>(7)</sup>

*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, stracciatina di bufala, olio evo, aglio, basilico e origano (3 Pz)

8€

## A' BRUSCHETTA RE MAR (1,4,7,8)

Crostone di pane casereccio con stracciatina 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 Ariccia, pepe, Parmigiano Reggiano e leggera nota di pomodorino ciliegino rosso **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€**

**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)



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

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

**95€**

**NO DOMENICA A PRANZO**

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





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

|   |  |            |
|---|--|------------|
| <b>A' MARINARA</b> (1)  | Pomodoro, aglio, origano e olio evo  | <b>7€</b>  |
| <b>A' REGINA MARGHERITA</b> (1,7)  | Pomodori pelati La Torrente, fior di latte dei Monti Lattari, basilico e olio evo                                  | <b>8€</b>  |
| <b>A' DIAVOLA</b> (1,7,12)  | Pomodori pelati La Torrente, fior di latte dei Monti Lattari e salame piccante                                     | <b>9€</b>  |
| <b>JAMM BELL</b> (1,7)  | Pomodori pelati La Torrente, fior di latte d'Agerola, provola, pepe, basilico e olio evo                           | <b>9€</b>  |
| <b>O' SCUGNIZZO</b> (1,7,12)  | Fior di latte dei Monti Lattari, würstel e patatine fritte   | <b>9€</b>  |
| <b>A' MARINARA 2.0</b> (1,4)      | Pomodori pelati La Torrente, olive taggiasche, alici di Cetara, capperi di Pantelleria, origano, aglio e basilico  | <b>10€</b> |
| <b>A' NAPOLI</b> (1,4,7)  | Pomodori pelati La Torrente, fior di latte d'Agerola e acciughe  | <b>10€</b> |
| <b>A' BUFALINA</b> (1,7)  | Pomodori pelati La Torrente, mozzarella di bufala, basilico e olio evo   | <b>11€</b> |
| <b>A' CAPRICCIOSA</b> (1,7,12)  | Pomodori pelati bio, fior di latte d'Agerola, prosciutto cotto, funghi, olive e carciofini                         | <b>11€</b> |
| <b>O' FILETT</b> (1,7)  | Mozzarella di bufala, pomodorini rossi, basilico e olio evo  | <b>11€</b> |
| <b>ORTOLANA</b> (1,7)   | Fior di latte dei Monti Lattari, verdure grigliate: zucchine, melanzane e peperoni                                 | <b>11€</b> |
| <b>A' 4 FORMAGGI</b> (1,7)  | Fior di latte dei Monti Lattari, gorgonzola, ricotta di bufala e tomino  | <b>12€</b> |
| <b>A' PUZZONA</b> (1,7,12)  | 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> (1,7,12)*  | 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

**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

|                                    |                             |   |           |
|------------------------------------|-----------------------------|---|-----------|
| <b>O' SORBETTO*</b>                | FATTO IN CASA<br>CON AMMORE | Sorbetto al profumo dei limoni<br>di Sorrento   | <b>4€</b> |
| <b>A' CAPRESE</b> (3)              | FATTO IN CASA<br>CON AMMORE | Delizia a base di cioccolato e mandorle   | <b>7€</b> |
| <b>A' PANNACOTT</b> (6,7,8)        | FATTO IN CASA<br>CON AMMORE | Fragola / Frutti di Bosco / Pistacchio /<br>Cioccolato / Caramello                                      | <b>7€</b> |
| <b>O' TIRAMISU'</b>                | FATTO IN CASA<br>CON AMMORE | Dolce al cucchiaio a base di savoiardi<br>inzuppati nel caffè e ricoperti da una<br>crema al mascarpone | <b>7€</b> |
| <b>O' BABA'</b> (1,3,7)            | FATTO IN CASA<br>CON AMMORE | Dolce partenopeo soffice e imbevuto di rum  | <b>7€</b> |
| <b>O' CHEESECAKE</b> (1,7,8)       | FATTO IN CASA<br>CON AMMORE | Fragola / Frutti di Bosco / Pistacchio /<br>Cioccolato / Caramello                                      | <b>7€</b> |
| <b>A' PASTIERA</b> (1,3,7)         | FATTO IN CASA<br>CON AMMORE | Torta di pasta frolla, con un ripieno morbido<br>di grano e ricotta                                     | <b>7€</b> |
| <b>A' DELIZIA AL LIMONE</b> (1,7)* |                             | Dolce tipico della Costiera amalfitana<br><b>Produzione Sal de Riso</b>                                 | <b>7€</b> |
| <b>O' BABA' CA CREMM</b> (1,3,7)   | FATTO IN CASA<br>CON AMMORE | Provalo con la<br>crema pasticceria!  | <b>8€</b> |



**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



|   |   |   |
|---|---|---|
| <b>FALANGHINA DEL SANNIO</b> 20€<br>(La Guardiense - Campania)<br><b>ANCHE AL CALICE</b> 5€ | <b>AGLIANICO IGP BENEVENTO</b> 20€<br>(La Guardiense - Campania)<br><b>ANCHE AL CALICE</b> 5€ | <b>ORO CARATI MILLESIMATO</b> 20€<br>(Martellozzo Terre Magre - Friuli Venezia Giulia)<br><b>ANCHE AL CALICE</b> 5€ |
| <b>GRECO SANNIO DOC</b> 21€<br>(La Guardiense - Campania)                                   | <b>CAMPOLONGO BARBERA D'ASTI SUPERIORE</b> 21€<br>(Cascina Vèngore - Piemonte)                | <b>MARSURET PROSECCO DOC FRIZZANTE</b> 21€<br>(Marsuret - Veneto)   |
| <b>FIANO SANNIO DOC</b> 21€<br>(La Guardiense - Campania)                                   | <b>PIEDIROSSO DOC</b> 22€<br>(La Guardiense - Campania)                                       | <b>MARSURET ROSE' BRUT</b> 23€<br>(Marsuret - Veneto)   |
| <b>FRIULANO DOC</b> 22€<br>(Azienda agricola Alturis - Friuli Venezia Giulia)               | <b>OTELLO LAMBRUSCO</b> 24€<br>(Cantine Ceci - Emilia Romagna)                                | <b>DIRUPO PROSECCO EXTRA DRY VALDOBBIADENE DOCC</b> 24€<br>(Andreola - Veneto)                                      |
| <b>TRAMINER</b> 22€<br>(Azienda agricola Alturis - Friuli Venezia Giulia)                   | <b>BARBERA FRIZZANTE DOC - LA MONELLA</b> 25€<br>(Braida Giacomo Bologna - Piemonte)          | <b>FRANCIACORTA DOCC CUVÉE STORICA 6L SATEN</b> 48€<br>(Berlucchi - Lombardia)                                      |
| <b>VERMENTINO DI GALLURA D.O.C.G.</b> 23€<br>(La Neula - Sardegna)                          | <b>VALPOLICELLA SUP. RIPASSO</b> 30€<br>(Az.agr. Monte del Fra - Veneto)                      | <b>FERRARI MAXIMUM BRUT - BLANC DE BLANCS</b> 51€<br>(Ferrari - Trentino)   |
| <b>RAYA - MALVASIA CHARDONNAY</b> 27€<br>(Masiceci - Calabria)                              | <b>RONCHEDONE ROSSO</b> 37€<br>(Cà dei Frati - Lombardia)                                     | <b>FRANCIACORTA DOCC ALMA GRAN CUVÉE</b> 69€<br>(Bellavista - Lombardia)  |
| <b>LUCANA DOC</b> 27€<br>(Cà dei Frati - Lombardia)   | <b>ROSSO DI MONTALCINO DOC</b> 40€<br>(La Gerla - Toscana)                                    | <b>FRANCIACORTA DOCC PRESTIGE</b> 72€<br>(Cà del Bosco - Lombardia)   |
| <b>RUGGIA ZIBIBBO</b> 30€<br>(Masiceci - Calabria)  | <b>AMARONE CASTAGNEDI DOCC</b> 69€<br>(Tenuta Sant'Antonio - Veneto)                          |   |
| <b>PINOT GRIGIO DOCC</b> 39€<br>(Felluga - Friuli Venezia Giulia)                           | <b>BRUNELLO DI MONTALCINO DOCC</b> 82€<br>(La Gerla - Toscana)                                |   |

## VINI ROSATI

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

## VINI DA DESSERT

**MOSCATO D'ASTI DOCC** 20€  
(Dante Rivetti - Piemonte)

**PASSITO DI PANTELLERIA** 40€  
(Pellegrino - Sicilia)

## CHAMPAGNE

**CHAMPAGNE PREMIER CRU** 82€  
(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)

