PIZZERIA VERACE

NAPOLETANO®

TRATTORIA PARTENOPEA

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

NAPOLETANO®

PIZZERIA VERACE - TRATTORIA PARTENOPEA

EXPERIENCE

Il nostro menù degustazione è pensato per regalarti un'autentica esperienza partenopea, come in famiglia dove tutto viene condiviso a centro tavola per assaporare piatto dopo piatto momenti di puro gusto.

MINIMO PER 4 PERSONE | Questa formula è disponibile se ordinata da tutti i commensali al tavolo



ANTIPASTI

A' FRITTATINA (1,7,9,12)

La regina dello street food napoletano, nella versione originale con bucatini, ragù bianco di carne, besciamella, piselli, pepe, Parmigiano Reggiano e basilico

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

A' MONTANARINA AL RAGÙ (1,7,12)

Ragù napoletano, Grana Padano e basilico

A' PURPETT RA NONNA (1,3,7)

Il sapore rustico delle polpette classiche incontra il gusto del ragù napoletano e quello del Parmigiano Reggiano. Vengono servite su un crostone di pane



PRIMI

PASTA 3 P (1,7,9)

Pasta mista con patate, provola fresca affumicata, guanciale di Ariccia, pepe, Grana Padano e leggera nota di pomodorino ciliegino rosso

A' GENOVES (1,7,9,12)

Un sugo lento e pieno d'amore: cipolla dorata, carne di manzo e maiale che cuociono per ore

O' RAUU' (1,3,9)

Fusillone di Gragnano con Ragù napoletano, cottura lenta con il metodo dell'antica tradizione



DOLCI

O' BABA' (1,3,7)

Dolce partenopeo soffice e imbevuto di rum

A' PASTIER (1,3,7)

Dolce tradizionale napoletano, preparato con una base di pasta frolla ripiena di ricotta, grano cotto, uova e canditi, con un delicato profumo di fiori d'arancio



45€ A PERSONA

ANTIPASTI

A' BRUSCHETTA NAPOLETANO (1,7)
Crostone di pane casereccio con pomodorini, stracciata di bufala, olio EVO, aglio, basilico e origano (3 Pz) — 9€

A' BRUSCHETT E MAR (1,7)
Crostone di pane casereccio con stracciata di bufala, alici di Cetara e granella di pistacchio (3 Pz) — 11€

E' COZZ (1,14) VARIANTE A SCELTA IMPEPATA · VARIANTE A SCELTA MARINARA · VARIANTE A SCELTA SAUTÉ
Cozze servite con crostini di pane aromatizzati all'aglio, prezzemolo e peperoncino — 16€

O' FIORE (3,9,14)*
Polpo fiore del Marocco al vapore servito con patate schiacciate, maionese aromatizzata al lime e sedano ghiaccio — 18€

O' SAUTÉ MIST (1,2,14)
Frutti di mare e crostacei saltati in padella con aglio, olio, peperoncino e prezzemolo, accompagnati da crostini di pane aromatizzati. Semplice, gustoso e profumato di mare — 20€

AFFOGATO RE MAR (2,12,14)
Seppie, calamari, gamberi e polpo serviti con sauté di lupini — 20€

L'ANGOLO DEL CASARO

A' BUFALA (7)
Mozzarella di Bufala Campana DOP 250gr — 8€

PROSCIUTTO E BUFALA (7)
Crudo di Parma Villani 18 mesi con Mozzarella di Bufala Campana DOP 250gr — 16€

O' TAGLIER (7,12)
Consigliato per due
Degustazione di bufala, burratina, salumi e formaggi campani, accompagnati da composta, olive taggiasche e frutta fresca — 35€

A' FIGLIATA (7) SCATTA A' FOTO
Consigliata per quattro
Prodotto caseario di Bufala Campana DOP ripieno di piccole perle di latte, accompagnato da prosciutto di Parma Villani 18 mesi — 37€
1KG DI PURA FELICITÀ

I FRITTI

A' FRITTATINA (1,7,9,12)

#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:
CON SALSICCIA E FRIARIELLI

5€

O' CUOPP E MAR (1,4)

Frittura croccante di alici volanti del Mediterraneo

10€

O' CUOPP E TERRA

(1,7,9,12) **(DI NOSTRA PRODUZIONE)**

SCATTA A' FOTO

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

12€

L'ORO DI NAPOLI 39€

Consigliata per quattro

Un omaggio alla tradizione napoletana in un piatto che racchiude il meglio della cucina casalinga:
-1 frittatina classica
-1 frittatina ro maestro
-4 crocchè dorati
-4 arancini
-3 montanarine fragranti
-le irresistibili zeppoline
-gli scagnuzzielli napoletani

FATTO IN CASA CON AMMORE



PRIMI PIATTI

PASTA 3 P (1,7,9)	Pasta mista con patate, provola fresca affumicata, guanciale di Ariccia, pepe, Grana Padano e leggera nota di pomodorino ciliegino rosso	16€
A' GENOVES (1,7,9,12)	Un sugo lento e pieno d'amore: cipolla dorata, carne di manzo e maiale che cuociono per ore	16€
O' RAUU' (1,3,9)	Fusillone di Gragnano con Ragù napoletano, cottura lenta con il metodo dell'antica tradizione	16€
A' PARTENOPE (1,2,12,14)	Gnocchi di patate con calamari, mazzancolle, datterini freschi, bisque di gamberi, aglio, prezzemolo e leggera nota di peperoncino	21€
O' SCIALATIELLO RO SCOGLIO (1,2,12,14)	Pasta fresca servita con frutti di mare e crostacei, salsa di pomodorini freschi, aglio, prezzemolo e leggera nota di peperoncino	24€
A' VONGOLA MARE CHIARO (1,12,14)	Linguine di Gragnano con vongole veraci, datterino fresco scottato, aglio, prezzemolo e leggera nota di peperoncino	25€

A' VONGOLA MARE CHIARO



Il piatto potrebbe variare in base alla disponibilità giornaliera del pescato

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 (1,3,7) SCATTA A' FOTO	Il sapore rustico delle polpette classiche incontra il gusto del ragù napoletano e quello del Parmigiano Reggiano. Vengono servite su un crostone di pane	14€
A' TAGLIATA	Roast beef alla griglia con sale Maldon servita con rucola, datterini e scaglie di Parmigiano Reggiano	23€
A' LICCIA (4)	Ricciola pescata alla mediterranea con spadellata di datterini tricolore, capperi, olive e olio evo	25€
A' PINN GIALL (4)	Tagliata di tonno alla griglia servita con insalata fresca di avocado e datterino rosso	26€
O' CROSTACEO REALE (2)	Gamberoni argentini e scampi imperiali alla griglia	28€

O' CROSTACEO REALE





CONTORNI

INSALATA E POMODORI	5€
PATATINE FRITTE	5€
VERDURE GRIGLIATE	5€
FRIARIELLI con leggera nota di peperoncino	6€

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€




GUAGLIÒ
Un giorno
all'improvviso

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' CARCIOFINA (1,7) — Fior di latte dei Monti Lattari, guanciale croccante, carciofini, crema di pecorino e pepe — 14€

A' SIGNOR PURPETT (1,7,12) SCATTA A' FOTO — Ragù napoletano, polpette, bufala, burratina al centro, basilico e fonduta di pecorino — 16€

A' TARALLINA (1,7,8,12) — Cornicione ripieno di ricotta, fior di latte dei Monti Lattari, salame, sbriciolata di tarallo napoletano e burratina al centro — 16€

A' CRUDO E SAMBA (1,7) 16€

Mix di datterini gialli e rossi, crudo di Parma 18 mesi, stracciata di bufala campana DOP, zest di limone di Sorrento, basilico e olio EVO



A' ZUCCOTTA (1,7,8) — Crema di zucca, provola, in uscita pepe, speck croccante e spolverata di tarallo napoletano — 16€

A' AMATRICIANA (1,7) — Doppio pomodoro, cipolla di Tropea, guanciale croccante e spolverata di pecorino — 16€

A' CALAMAR (1,7,14) — Pomodori pelati La Torrente, fior di latte dei Monti Lattari e frittura di calamari — 17€

A' CALABRA 2.0 (1,7) — Provola affumicata, porcini, guanciale croccante, cipolla di Tropea e nduja di Spilinga — 18€

ORDINA LA TUA PIZZA A RUOTA DI CARRO

Tradizionale pizza napoletana molto grande oltre 30 cm, che spesso esce dal piatto, con un cornicione basso e quasi assente

MARGHERITA E MARINARA +2,5€ — LE ALTRE PIZZE +4€

Non disponibile per pizza A' PESCATOR



I NOSTRI IMPASTI, TUTTI REALIZZATI CON LIEVITO MADRE, MATURANO PER ALMENO 36 ORE PER GARANTIRE MAGGIORE LEGGEREZZA

BASE GLUTEN FREE +3 MOZZARELLA SENZA LATTOSIO +2.5

La nostra pizza è fatta con cura e passione.
Può presentare piccole imperfezioni che la rendono ancor più autentica e genuina.

PIZZERIA VERACE
NAPOLETANO
TRATTORIA PARTENOPEA

A' PESCATOR

Mare e ancora mare, per una pizza unica e ricca che vi lascerà senza parole, preparata prima in forno con pomodoro La Torrente, fior di latte dei Monti Lattari e polpo e poi condita con un sauté di frutti di mare, calamari, gambero, scampo, olio aromatizzato all'aglio e prezzemolo (1,2,7,12,14)*

24€

SCATTA A' FOTO



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, 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' PARMIGGIAN 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' FIOCCO (1,7)	Fior di latte dei Monti Lattari, crocchè di patate della casa e prosciutto cotto	14€
A' SCARPARIELLO (1,7)	Salsa di pomodori ciliegini homemade, mozzarella di bufala campana, prosciutto crudo di Parma del salumificio Villani	14€
A' SFIZIOSA (1,7,8) SCATTA A' FOTO	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 (1,7,12)*	Cornicione ripieno di ricotta, ragù napoletano, mozzarella di bufala e burrata al centro	14€

ORDINA LA TUA PIZZA A RUOTA DI CARRO



Tradizionale pizza napoletana molto grande oltre 30 cm, che spesso esce dal piatto, con un cornicione basso e quasi assente

MARGHERITA E MARINARA +2,5€ LE ALTRE PIZZE +4€

Non disponibile per pizza A' PESCATOR

I NOSTRI IMPASTI, TUTTI REALIZZATI CON LIEVITO MADRE, MATURANO PER ALMENO 36 ORE PER GARANTIRE MAGGIORE LEGGEREZZA

BASE GLUTEN FREE +3 MOZZARELLA SENZA LATTOSIO +2.5

La nostra pizza è fatta con cura e passione.
Può presentare piccole imperfezioni che la rendono ancor più autentica e genuina.

LE CLASSICHE

A' MARINARA (1)	Pomodoro, aglio, origano e olio EVO	7€
A' REGINA MARGHERITA (1,7) SCATTA A' FOTO	Pomodori pelati La Torrente, fior di latte dei Monti Lattari, basilico e olio EVO	8€
A' DIAVOLA (1,7)	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€
A' NAPOLI (1,4,7)	Pomodori pelati La Torrente, fior di latte dei Monti Lattari e filetti di alici	10€
O' SCUGNIZZO (1,7)	Fior di latte dei Monti Lattari, würstel e patatine fritte	11€
A' BUFALINA (1,7)	Pomodori pelati La Torrente, mozzarella di bufala, basilico e olio EVO	11€
A' CAPRICCIOSA (1,7)	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, zola DOP, ricotta di bufala e tomino	12€
A' PUZZONA (1,7)	Pomodori pelati La Torrente, fior di latte dei Monti Lattari, zola DOP, salsiccia napoletana e cipolla rossa di Tropea	12€
A' SASICC E FRIARIELL (1,7)*	Fior di latte dei Monti Lattari, provola, salsiccia napoletana, friarielli e olio EVO	12€

ORDINA LA TUA PIZZA A RUOTA DI CARRO

Tradizionale pizza napoletana molto grande oltre 30 cm, che spesso esce dal piatto, con un cornicione basso e quasi assente

MARGHERITA E MARINARA +2,5€ LE ALTRE PIZZE +4€

Non disponibile per pizza A' PESCATOR



I NOSTRI IMPASTI, TUTTI REALIZZATI CON LIEVITO MADRE, MATURANO PER ALMENO 36 ORE PER GARANTIRE MAGGIORE LEGGEREZZA

BASE GLUTEN FREE +3 MOZZARELLA SENZA LATTOSIO +2.5

La nostra pizza è fatta con cura e passione.
Può presentare piccole imperfezioni che la rendono ancor più autentica e genuina.

LE CLASSICHE O' CALZON

CLASSICO (1,7,12)	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€

PIZZE FRITTE SPECIALI

NON COMPRESE NEL MENÙ SPACCANAPOLI

A' PARIGINA (1,7)	Provola affumicata fresca, parmigiana di melanzane come da antica tradizione e prosciutto cotto	16€
A' PONTICELL (1,7)	Fior di latte dei Monti Lattari, salsiccia, patate al forno e 'nduja di Spilinga	16€

A' MANFREDI (1,7,12) 16€

Pizza fritta farcita con ragù, ricotta, provola e pepe



BASE GLUTEN FREE +3 MOZZARELLA SENZA LATTOSIO +2.5

La nostra pizza è fatta con cura e passione.
Può presentare piccole imperfezioni che la rendono ancor più autentica e genuina.

ORDINA LA TUA PIZZA A RUOTA DI CARRO

Tradizionale pizza napoletana molto grande oltre 30 cm, che spesso esce dal piatto, con un cornicione basso e quasi assente

MARGHERITA E MARINARA +2,5€ LE ALTRE PIZZE +4€

Non disponibile per pizza A' PESCATOR



MA FAMME MAGNA' A' PIZZA FRITTA







COMPRA LE SPECIALITÀ *di Napoli*





OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO 13€

CREMA DI MELONCELLO 16€

LIMONCELLO 16€

LIQUORE MELANNURCA 16€

MINI BABÀ AL RUM 16€

MAGLIETTA NAPOLETANO 15€

ARTIGIANATO DI SAN GREGORIO ARMENO

Per maggiori informazioni rivolgiti in cassa





I DOLCI

PRODUZIONE ARTIGIANALE DELLA CASA

O' SORBETTO (7)*	Sorbetto al profumo dei limoni di Sorrento	5€
A' PASTIER (1,3,7)	Dolce tradizionale napoletano, preparato con una base di pasta frolla ripiena di ricotta, grano cotto, uova e canditi, con un delicato profumo di fiori d'arancio	8€
O' TIRAMISÙ (1,3,7)	Dolce al cucchiaio a base di savoiardi inzuppati nel caffè e ricoperti da una crema al mascarpone	8€
O' BABA' (1,3,7)	Dolce partenopeo soffice e imbevuto di rum RENDILO FOOD PORN CON L'AGGIUNTA DI SALSA ALLA nutella +1€	8€
O' TORTINO CAPRESE (3,7)	Servito su vellutata di crema al latte e vaniglia	9€
A' PANNACOTT (7)	Fragola / Frutti di Bosco / Pistacchio / Caramello / Salsa alla nutella	9€
O' CHEESECAKE (1,7)	Fragola / Frutti di Bosco / Pistacchio / Caramello / Salsa alla nutella	9€
A' DELIZIA AL LIMONE (1,7)*	Dolce tipico della Costiera amalfitana **Produzione Sal de Riso**	9€
O' BABA' CA CREMM (1,3,7)	Con crema pasticcera e frutti di bosco RENDILO FOOD PORN CON L'AGGIUNTA DI nutella +1€	9€



DAL BAR

ACQUA 0,75		3€
BIBITE	Coca Cola, Sprite, Fanta, Coca Cola Zero, Thè Pesca, Thè Limone, Chinotto, Schweppes, Lemonsoda	4€
RED BULL		5€
CAFFÈ MISCELA NAPOLETANA CORREZIONE + 1,5€	KIMBO il Caffè di Napoli	2€
GINSENG		PICCOLO 3€ GRANDE 4,5€
ORZO		PICCOLO 3€ GRANDE 4,5€
DECAFFEINATO		2,5€
CAFFÈ DOPPIO		3,5€

NELL'ATTESA... APERITIVO NAPOLETANO

CRODINO		4€
CAMPARI SODA		5€
MARTINI	Bianco, Rosso, Dry	5€
SPRITZ MOSSO	Prosecco	6€
SPRITZ FERMO	Falanghina	6€
SPRITZ VENTURO		6€
SPRITZ CAMPARI		6€
NEGRONI/SBAGLIATO/AMERICANO		7€



DAL BAR
AMARI E LIQUORI

GRAPPE

GRAPPA MANGILLI 5€
Bianca

GRAPPA MANGILLI 5,5€
Barricata

GRAPPA NONINO 6€
Bianca

GRAPPA POLI 6€
Bianca

GRAPPA POLI 6,5€
Barricata

GRAPPA MARZADRO DICIOTTO LUNE 7€
Barricata

GRAPPA MARZADRO GIARE GEWÜRZTRAMINER 8,5€
Gialla

GRAPPA MARZADRO GIARE AMARONE 9€
Barricata

AMARI 5€

AMARO DEL CAPO
SILANO
NERONE
BRAULIO
FERNET BRANCA
FERNET BRANCAMENTA
AVERNA
JÄGERMEISTER
VECCHIA ROMAGNA

AMARI SPECIAL

JEFFERSON 7€
AMARO DEL CAPO RISERVA 8€

LIQUORI 5€

MELONCELLO
LIMONCELLO
MIRTO
PISTACCHIELLO
LIQUIRIZIA
BAILEYS
SAMBUCA
DISARONNO
STREGA
MELANNURCA

DAL BAR
DRINK

GIN TONIC — 8€
"Fever Tree Premium Indian"

GORDON'S | TANQUERAY | BOMBAY SAPPHIRE

GIN TONIC SPECIAL — 12€
"Fever Tree Premium Indian"

MALFY POMPELMO ROSA | HENDRICK'S | MARTIN MILLER'S

FIFTY POUNDS | MARE

RUM E COLA — 8€
Pampero Añejo / Havana Club Añejo

RUM SPECIAL

BARCELÓ IMPERIAL 9€ | DIPLOMÁTICO 10€ | ZACAPA 23 ANNI 12€

WHISKY E COLA — 8€
Jack Daniel's / Bushmills

WHISKY SPECIAL

LAPHROAIG / TENJAKU / MONKEY SHOULDER 10€ | OBAN 14 ANNI 12€

VODKA DRINK — 8€
Tonic / Lemon / Red Bull

VODKA — 5€

MOSKOVSKAYA | FRUTTATA ALLA PESCA

TEQUILA — 5€

CLASICA JOSÉ CUERVO | GOLD TISCAZ


dna
dna

BIRRIFICIO ORSO VERDE

BIRRE ALLA SPINA

ALLA SPINA 40 cl

	**RITA** 4,8% (Chiara - Hell)	6€
	**EDENBLANCHE** 5% (Blanche)	6,5€
	**FEVER IPA** 6% (Luppolata - Ipa)	6,5€
	**VERTIGO** 7% (Doppio malto bionda - Heller bock)	6,5€
	**ENZO** 6% (Doppio malto rossa - Bock)	6,5€

LE NOSTRE BIRRE ARTIGIANALI

IN LATTINA 33 cl

BACKDOOR BITTER 5% (Rossa - Extra special bitter)	6€
BEATA IGNIORANZA 4% (Luppolata - Ipa)	6€
FEVER IPA 6% (Luppolata - Ipa)	6€
KATZENBRAU 4,8% (Chiara - Pils)	6€
REBELDE 7,5% (Rossa - American red ale)	6€
TRUE 8,5% (Luppolata - Double Ipa)	6€
UNCLE DOG 4% (Luppolata - American wheat)	6€
L.A. 1,8% (Chiara - Low alcohol)	6€
DNA 4% (Gluten free - Pacific ale)	6€
CORONA ZERO (Birra analcolica)	6€

CARTA DEI VINI

BOTTIGLIE DA 375 ML



FALANGHINA DEL SANNIO DOC 13€
(La Fortezza - Campania)



AGLIANICO SANNIO DOC 13€
(La Fortezza - Campania)

VINI BIANCHI



FALANGHINA IGT BENEVENTANO 20€
(La Fortezza - Campania)
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 GALLURA D.O.C.G. 23€
(La Neula - Sardegna)

LUGANA DOC 27€
(Cà dei Frati - Lombardia)

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

VINI ROSSI



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

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

PIEDIROSSO DOC 22€
(La Guardiense - Campania)

OTELLO LAMBRUSCO 24€
(Cantine Ceci - Emilia Romagna)

BARBERA FRIZZANTE DOC – LA MONELLA 25€
(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 DOCG 82€
(La Gerla - Toscana)

VINI SPUMANTI



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

CUVÉE VITTORIA 20€
(Casa Coller - Puglia)

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

MARSURET ROSE' BRUT 23€
(Marsuret - Veneto)

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

FRANCIACORTA DOCG CUVÉE STORICA '61 STATÈN 48€
(Berlucchi - Lombardia)

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

FRANCIACORTA DOCG ALMA GRAN CUVÉE 69€
(Bellavista - Lombardia)

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

VINI ROSATI

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

VINI DA DESSERT

MOSCATO D'ASTI DOCG 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

PIZZERIA VERACE

NAPOLETANO®

TRATTORIA PARTENOPEA

STA SENZA PENSIER...
GODITI QUESTO VIAGGIO A NAPOLI

SEGUICI

WWW.NAPOLETANOPIZZERIATRATTORIA.COM

