



O' MENÙ

*Buon
appetito!*

C'VUO?
C'VUO?



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

I NOSTRI BEST SELLER



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

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)

9€

A' BRUSCHETT E MAR (1,7)

Crostone di pane casereccio con stracciatella 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

18€

AFFOGATO RE MAR (2,12,14)



Seppie, calamari, gamberi e polpo serviti con sauté di lupini

20€

A' BRUSCHETT E MAR



I FRITTI

A' MONTANARINA RO QUARTIER (1PZ) (1,7,12)

Scegli quella che ti piace di più!

NO DOMENICA A PRANZO

Pizzella frita napoletana proposta in tre differenti versioni: **4,5€**

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

A' MONTANARINA SPECIAL

A' GENOVES: Cipolla dorata, carne di manzo e maiale **5€**

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 verdure **12€**

O' TRIS MONTANARE (1,7,12)

NO DOMENICA A PRANZO

Non sai cosa scegliere?
PROVA UN MIX DEI NOSTRI SAPORI **12€**

*esclusa A' Montanarina Special

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

AGLIO E UOGLIE

A MODO NOSTRO (1,7,8)

NO DOMENICA A PRANZO

Spaghetto di Gragnano con aglio, olio EVO, peperoncino, Grana Padano, tarallo napoletano e salsa di datterini

15€

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 GIAL⁽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 6€
con leggera nota di peperoncino

I FRITTI RO MARE

O' BACCALA'

(1,4)*

NO DOMENICA A PRANZO

Baccalà fritto servito con chips di patate dello chef

18€

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)*

NO DOMENICA A PRANZO



SCATTA A' FOTO

Mazzancolle, calamari, baccalà, alici volanti e gamberoni, serviti con chips di patate

110€

Consigliata per quattro

Guaglio C sta indo o' mar
(c'è dentro tutto il mare)



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)



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' CALAMAR (1,7,14)

Pomodori pelati La Torrente, fior di latte dei Monti Lattari e frittura di calamari

17€

A' FRESCHEZZ (1,7)



Crema di zucchine, fior di latte dei Monti Lattari, prosciutto crudo di Parma, zest di limone, stracciata di bufala, chips di zucchine, basilico e olio EVO

17€

A' CALABRA (1,7)



Pomodoro, mozzarella, 'nduja di Spilinga, rucola e scaglie di Provolone del Monaco

18€

A' PORCINA (1,7)



Fior di Latte dei Monti Lattari, crema di porcini, carpaccio di manzo, rucola e scaglie di Grana

20€

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.



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' SCARPARELLO (1,7)	Salsa di pomodori ciliegini homemade, 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 (1,7,12)*	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)	 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 COMPRESSE 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€

LIQVORE MELANNURCA 16€

MINI BABÀ AL RUM 16€

MAGLIETTA NAPOLETANO 15€

ARTICIANATO 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		2€
CORREZIONE + 1,5€		

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 7€
DICIOOTTO LUNE
Barricata

GRAPPA 8,5€
MARZADRO GIARE
GEWÜRZTRAMINER
Gialla

GRAPPA MARZADRO 9€
GIARE AMARONE
Barricata

AMARI

AMARO DEL CAPO
SILANO
NERONE

BRAULIO
FERNET BRANCA
FERNET BRANCAMENTA

AVERNA
JÄGERMEISTER
VECCHIA ROMAGNA

5€

AMARI SPECIAL

JEFFERSON 7€

AMARO DEL CAPO 8€
RISERVA

LIQUORI

MELONCELLO
LIMONCELLO
MIRTO
PISTACCHIELLO

LIQUIRIZIA
BAILEYS
SAMBUCA

DISARONNO
STREGA
MELANNURCA

5€



DAL BAR DRINK

GIN TONIC

"Fever Tree Premium Indian"

8€

GORDON'S

TANQUERAY

BOMBAY SAPPHIRE

GIN TONIC SPECIAL

"Fever Tree Premium Indian"

12€

MALFY POMPELMO ROSA

HENDRICK'S

MARTIN MILLER'S

FIFTY POUNDS

MARE

RUM E COLA

Pampero Añejo / Havana
Club Añejo

8€

RUM SPECIAL

BARCELÓ IMPERIAL 9€

DIPLOMÁTICO 10€

ZACAPA 23 ANNI 12€

WHISKY E COLA

Jack Daniel's / Bushmills

8€

WHISKY SPECIAL

LAPHROAIG / TENJAKU / MONKEY SHOULDER 10€

OBAN 14 ANNI 12€

VODKA DRINK

Tonic / Lemon / Red Bull

8€

VODKA

5€

MOSKOVSKAYA

FRUTTATA ALLA PESCA

TEQUILA

5€

CLASICA JOSÉ CUERVO

GOLD TISCAZ



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 IGNORANZA 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€

CARTA DEI VINI

**BOTTIGLIE
DA 375 mL**



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



AGLIANICO SANNIO DOC 13€
(La Fortezza - Campania)

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€	CUVÉE VITTORIA (Casa Collier - Puglia)	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 CUVÉE STORICA '61 STATÈN (Berlucchi - Lombardia)	48€
LUCANA DOC (Cà dei Frati - Lombardia)	27€	RONCHEDONE ROSSO (Cà dei Frati - Lombardia)	37€	FERRARI MAXIMUM BRUT - BLANC DE BLANCS (Ferrari - Trentino)	51€
PINOT GRIGIO DOCC (Felluga - Friuli Venezia Giulia)	39€	ROSSO DI MONTALCINO DOC (La Gerla - Toscana)	40€	FRANCIACORTA DOCC ALMA GRAN CUVÉE (Bellavista - Lombardia)	69€
		AMARONE CASTAGNEDI DOCC (Tenuta Sant'Antonio - Veneto)	69€	FRANCIACORTA DOCC PRESTIGE (Cà del Bosco - Lombardia)	72€
VINI ROSATI		VINI DA DESSERT		CHAMPAGNE	
MJERE ROSATO DEL SALENTO (Calò Michele e figli - Puglia)	30€	MOSCATO D'ASTI DOCC (Dante Rivetti - Piemonte)	20€	CHAMPAGNE PREMIER CRU (Guy Larmandier - Francia)	82€
		PASSITO DI PANTELLERIA (Pellegrino - Sicilia)	40€		



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...
CODITI QUESTO VIAGGIO A NAPOLI**

SEGUICI
♪ f @

WWW.NAPOLETANOPIZZERIATRATTORIA.COM

