

PER COMINCIARE

APPETIZER

ANTIPASTO MISTO

Mozzarella di Bufala, grana, provola, prosciutto crudo, pane cotto a legna
(mozzarella Bufala, Parmesan, Smoked mozzarella, prosciutto, spicy salami, and homemade bread)

MISTO DI SALUMI

Prosciutto crudo, salame piccante, salame cinghiale, speck, pane cotto a legna
(prosciutto, spicy salami, wild boar salami, smoked prosciutto and homemade bread)

MISTO DI FORMAGGI

Mozzarella di Bufala, provola, burrata, pecorino, grana con pane cotto legna
(mozzarella di Bufala, parmesan, smoked mozzarella, burrata cheese, pecorino cheese, bread)

BUFALA E CRUDO

Mozzarella di Bufala, prosciutto crudo e pane cotto a legna
(Mozzarella di Bufala, prosciutto and homemade bread)

BURRATA E CRUDO

Burrata pugliese, prosciutto crudo e pane cotto a legna
(Burrata cheese, prosciutto and homemade bread)

CROCCHE' DI PATATE

2 crochè di patate (patate, prosciutto e mozzarella)
2 mashed potato croquette with ham and mozz.

FRITTATINA NAPOLETANA

2 frittatine napoletane (pasta, ragu e mozzarella)
2 meat sauce pasta cake

BRUSCHETTE CLASSICHE

3 buschette con pomodorini su pane cotto a legna
(classic bruschetta with cherry tomatoes on homemade bread)

BRUSCHETTE MISTE

3 bruschette (1 con salsiccia e friarielli, 1 con pomodoro, 1 con 'nduja e olive)
(3 bruschette; 1 with cherry tomatoes, 1, sausage, broccoli rabe greens, 1 n'duja and black olives)

Variazioni/ variation 1

Prosciutto crudo/ bufala 1,5

Burrata 2

Ripieno in crosta/ stuffed crust 3

Servizio 1.5

LE NOSTRE INSALATE, LA LASAGNA ED ALTRO

OUR SALAD, THE LASAGNA AND MORE

SEMPLICE

Insalata verde, pomodorini, olive
(Green salad, cherry tomatoes, black olives, homemade bread)

CAPRESE

Insalata verde, mozzarella, pomodorini, basilico
(Green salad, *fresh* mozzarella, cherry tomatoes, basil, homemade bread)

T&T

Insalata verde, pomodorini, olive nere, tonno, cipolle e pane
(Green salad, cherry tomatoes, black olives, tuna, onion and homemade bread)

RUCOLA

Insalata verde, rucola, grana e pane
(Green salad, arugola, parmesan, homemade bread)

.....

LA LASAGNA

pomodoro, mozzarella, carne macinata, parmigiano e basilico
(tomato sauce, fresh mozzarella, ground meat, parmigiano and basil)

LA PARMIGIANA*

pomodoro, mozzarella, melanzane, provola, parmigiano e basilico
(tomato sauce, fresh mozzarella, eggplant, smoked cheese, parmigiano and basil)

LE POLPETTE – MEATBALLS*

pomodoro, mozzarella, carne macinata, pane, aglio, uova, parmigiano, prezzemolo
(tomato sauce, groundbeef, eggs, bread, garlic, parmigiano and parsley)

*se disponibile / if available

LE NOSTRE PIZZE SPECIALI

SPECIAL PIZZAS

Margherita con Bufala e ricotta in crosta

pomodoro, mozzarella di Bufala, cornicione ripieno alla ricotta e basilico
(tomato sauce, mozzarella di Bufala, ricotta stuffed crust and basil)

Stella

centro margherita con bufala, le punte farcite con ricotta e salame, p. cotto, olive, funghi e carciofi
(margherita bufala in center, the points individually stuffed with ricotta & salami, mozz & olives, mozz & mushroom, mozz & ham, mozz & artichoke)

Luna

mezzo calzone cotto e funghi e mezza margherita con bufala
(half stuffed calzone with ham & mushroom and half margherita with Bufala)

Pizza con Burrata e 'Nduja

pomodoro, 'nduja, pomodorini e burrata in uscita
(tomato sauce, cherry tomatoes, spicy sausage and fresh burrata cheese)

Pizza O' Vesuvio

pomodoro, mozzarella, pomodorini, salame piccante, n'duja, fiocchi di ricotta
(tom. sauce, fresh mozzarella, spicy salami, cherry tomatoes, spicy sausage, ricotta cheese)

Bombetta di Totò

crosta ripiena alla ricotta, pomodoro, mozzarella, provola affumicata, melanzane e crudo
(ricotta stuffed crust, tomato sauce, fresh mozzarella, eggplant, smoked cheese, prosciutto)

La carbonara

Pomodoro, fiordilatte, pancetta, cipolla, grana, uovo e pepe
(tom sauce, fresh mozzarella, onion, bacon, egg and black pepper)

Il tronchetto

Ripieno con mozzarella, provola, crudo, rucola e grana
(Stuffed calzone with mozzarella, smoked cheese, on top prosciutto, arugola and parmesan)

* **La ricotta in crosta** è disponibile per tutte le pizze del menù

* **The Stuffed crust** and mozzarella di bufala are available for all the pizzas

LE NOSTRE NUOVE PIZZE

Via Toledo

Fiordilatte, gorgonzola, crudo, rucola, noci e miele
(Fresh mozzarella, gorgonzola, prosciutto, arugola, walnuts and honey)

Spaccanapoli

Pomodori gialli, pesto, fiordilatte, salame Napoli e grana
(yellow cherry tomatoes, pesto sauce, salami and parmesan)

Via Caracciolo

Fiordilatte, Funghi porcini, pomodorini gialli, e fiocchi di ricotta
(yellow cherry tomatoes, fresh mozzarella, porcini mushroom and ricotta cheese)

Via Chiaia

Pomodoro, burrata, olive nere, basilico e pomodori secchi
(tomato sauce, fresh burrata cheese, black olives, dry tomatoes and basil)

Corso Umberto

Pomodoro, Fiordilatte, porcini, pancetta e ricotta
(tomato sauce, fresh mozzarella, porcini mushrooms, bacon, ricotta cheese)

Corso Vittorio Emanuele

Mozzarella, pancetta, rucola, noci e grana
(fresh mozzarella, bacon, arugola, walnuts and parmesan)

Via Marina

Fior di latte, zucca a fiocchi, salsiccia e provola
(pumpkin sauce, fresh mozzarella, smoked mozzarella and sausage)

Forcella

Pesto, fiordilatte, funghi, carciofi, provola affumicata
(pesto sauce, fresh mozzarella, smoked mozzarella, fresh mushroom and artichokes)

Rione Sanità

Pomodoro, Burrata, rucola, prosciutto crudo e grana
(tomato sauce, fresh burrata, prosciutto, arugola and parmesan)

Via dei Tribunali

Mozzarella, crema di zucca, porcini e grana
(fresh mozzarella, pumpkins, porcini mushroom and parmesan)

LE NOSTRE PIZZE NAPOLETANE

TYPICAL NEAPOLITAN PIZZAS

Margherita

pomodoro, fiordilatte e basilico

(tomato sauce, fresh mozzarella, basil)

Margherita Extra Bufala

pomodoro, mozzarella di Bufala e basilico

(tomato sauce, fresh Bufala mozzarella, basil)

Margherita a' Filetto di pomodoro

Fiordilatte, pomodorini e basilico

(fresh mozzarella, cherry tomatoes, basil)

Sasicc e Friariell

Fiordilatte, salsiccia e friarielli

(fresh mozzarella, sausage, broccoli rabe greens)

Pizza cà Provola

Pomodoro, fiordilatte, provola affumicata

(tomato sauce, fresh mozzarella, smoked mozzarella)

Marinara

pomodoro, aglio, origano e basilico

(tomato sauce, garlic, oregano, basil)

Variazioni/ variation 1

Prosciutto crudo/ bufala 1,5

Burrata 2

Ripieno in crosta/ stuffed crust 3

Servizio 1.5

PIZZE DEDICATE ALLE REGIONI ITALIANE

PIZZAS BY ITALIAN REGION

Tricolore

fiordilatte, rucola, pomodorini e grana
(fresh mozzarella, arugola, cherry tomatoes, parmesan flakes)

Siciliana

Pomodoro, fiordilatte, melanzane, grana
(tomato sauce, fresh mozzarella, eggplants, parmesan)

Calabrese

Pomodoro, fiordilatte, salame piccante, olive e n'duja
(tomato sauce, fresh mozzarella, spicy salami, black olives, chorizo)

Laziale

Pomodoro, fiordilatte, pancetta, cipolle
(tomato sauce, fresh mozzarella, bacon, onion)

Abruzzese

Pomodoro, fiordilatte, salamino piccante, salsiccia, p. cotto
(tomato sauce, fresh mozzarella, spicy salami, sausage, ham)

Umbra

Pomodoro, fiordilatte, salamino di cinghiale, olio tartufato
(tomato sauce, fresh mozzarella, wild boar salami, truffle oil)

Toscana

Fiordilatte, funghi porcini, aglio
(Fresh mozzarella, porcini mushrooms, garlic)

Emiliana

Fiordilatte, crudo, rucola e grana
(Fresh mozzarella, arugola, parmesan and prosciutto Parma)

Ligure

Pesto, fiordilatte, pomodorini
(Pesto sauce, Fresh mozzarella, cherry tom)

I NOSTRI CALZONI RIPIENI

STUFFED CALZONE

Pomodoro e mozzarella

pomodoro, fiordilatte, basilico

(tomato sauce, fresh mozzarella)

Cotto e funghi

fiordilatte, cotto e funghi

(fresh mozzarella, ham and mushroom)

Calzone cà Provola

pomodoro, fiordilatte e provola

(tomato sauce, fresh mozzarella, smoked cheese)

Calzone Napoli

Fiordilatte, ricotta, salame dolce e pepe

(ricotta cheese, mozzarella, regular salami, black pepper)

Mozzarella e cotto

(fresh mozzarella and ham)

4 Formaggi

Fiordilatte, gorgonzola, provola, grana

(fresh mozzarella, blue cheese, smoked mozz, parmesan)

Variazioni/ variation 1

Prosciutto crudo/ bufala 1,5

Burrata 2

Ripieno in crosta/ stuffed crust 3

Servizio 1.5

LE NOSTRE PIZZE CLASSICHE

4 stagioni / Capricciosa

Pomodoro, fiordilatte, cotto, funghi, carciofi, olive nere
(tomato sauce, fresh mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, black olives)

4 formaggi

Fiordilatte, gorgonzola, provola affumicata, grana
(Fresh mozzarella, blue cheese, smoked mozzarella, parmesan)

Cotto & Funghi

Pomodoro, fiordilatte, cotto, funghi
(tomato sauce, fresh mozzarella, ham, mushrooms)

Cotto

Pomodoro, fiordilatte e prosciutto cotto
(tomato sauce, fresh mozzarella, ham)

Diavola

Pomodoro, fiordilatte, salamino piccante
(tomato sauce, fresh mozzarella, spicy salami)

Salame piccante & porcini

Pomodoro, fiordilatte, salamino piccante, porcini
(tomato sauce, fresh mozzarella, spicy salami, porcini mushrooms)

Napoli

Pomodoro, fiordilatte, capperi, acciughe, origano
(tomato sauce, fresh mozzarella, cappers, anchovies, oregano)

Romana

Pomodoro, fiordilatte, capperi, acciughe, olive, origano
(tomato sauce, fresh mozzarella, cappers, anchovies, black olives, oregano)

Salsiccia

Pomodoro, fiordilatte, salsiccia fresca
(tomato sauce, fresh mozzarella, fresh sausage)

Tonno & cipolle

Pomodoro, fiordilatte, tonno e cipolle
(tomato sauce, fresh mozzarella, tuna, onion)

Ortolana

Pomodoro, fiordilatte, melanzane, zucchine, peperoni, carciofi
(tomato sauce, fresh mozzarella, eggplants, zucchini, artichokes)

Vegetariana

Pomodoro, fiordilatte, melanzane, zucchine, peperoni, carciofi, olive, funghi
(tomato sauce, fresh mozzarella, eggplants, zucchini, artichokes, black olives, mushrooms)

I PANUOZZI

SANDWICHES

Crudo, rucola, grana & olio

Prosciutto, arugola, parmesan

Caprese

Fiordilatte, pomodorini, basilico, origano, olio
(fresh mozzarella, cherry tomatoes, basil, oregano, oil)

Crudo, mozzarella, rucola & olio

Prosciutto, fresh mozzarella, arugola, oil

Panuzzo Sasicc' è friarielli

(fresh mozzarella, sausage, broccoli rabe greens)

Variazioni/ variation 1

Prosciutto crudo/ bufala 1,5

Burrata 2

Ricotta stuffed crust 3

Servizio 1.5

DRINKS

ALLA SPINA / DRAFT

Coca piccola / small coke

Coca media / medium coke

Birra piccola / small beer

Birra media / medium beer

BOTTIGLIE / BOTTLE

Acqua piccola / small water

Birra bionda 33cl / blonde beer*

Birre estere 33cl / imported beers*

Birre doppio malto 33cl / double malt*

Birre rosse 33cl / amber beer*

Birre artigianali / Artisanal beer*

*consulta il nostro menù Birre – check our beer list

LATTINE / CANS

Coca zero, coca light, fanta, sprite, lemonsoda, thè limone o pesca

VINO / WINE/ PROSECCO

Bottiglia (rosso, bianco e prosecco) / bottle

Bicchiere (rosso, bianco) / by the glass (red or white)

Prosecco by the glass

Spritz (prosecco, aperol, gas water)

...E PER FINIRE

PASTRIES

Dolci tipici napoletani e non

Babà, pastiera, tiramisù, panna cotta, cheesecake.

Panuzzo alla Nutella

Pizza with Nutella

CAFFÈ'

Caffè Espresso

Caffè Americano

Cappuccino & Thè caldo

Liquori & Amari

***** Tutti i nostri ingredienti sono preparati e contengono allergeni come farina, uova, noci e pesce, fateci presente se avete delle richieste particolari inerente alla vostra allergia.***

***** All our products are made with allergens, for example the flour, others contain milk, nuts, fish and eggs, so let us know if you have any kind of request.***

***** Todos nuestros productos están hechos con alérgenos, por ejemplo, la harina, otros contienen leche, nueces, pescado y huevos, así que avísenos si tiene algún tipo de alergia.***