

# NAPPLES



IL NOSTRO MENÙ  
ANCHE DELIVERY E TAKEAWAY  
PRENOTAZIONI AL NUMERO  
011.4270093

SEGUICI SU



## DA BERE

Acqua microfiltrata 75 cl. Frizzante   Naturale	2.0
Bibite in vetro 33 cl. Coca Cola   Coca Cola zero Sprite   Fanta	3.0
Bibite in lattina Thè Limone   Pesca	3.0
Caffè espresso	2.0
Caffè decaffeinato	2.0
Caffè corretto	2.5
Caffè americano	2.5
Limoncello di Sorrento	3.0
Crema di Limoncello	3.0
Rucolino d'Ischia	3.0
Amari	3.0
Grappe	4.0
Whisky	6.0
Coperto	1.5

## I NOSTRI VINI

BIANCHI	
Calice Chardonnay DOC Vinchio Vaglio	3.0
Chardonnay DOC Vinchio Vaglio 1/4 lt	4.5
Chardonnay DOC Vinchio Vaglio 1/2 lt	6.5
Chardonnay DOC Vinchio Vaglio 1 lt	11.0
Greco di Tufo	16.0
Falanghina dei Campi Flegrei	16.0
Fiano di Avellino	18.0
Prosecco DOC	17.0
ROSSI	
Calice Barbera DOC Vinchio Vaglio	3.0
Barbera DOC Vinchio Vaglio 1/4 lt	4.5
Barbera DOC Vinchio Vaglio 1/2 lt	6.5
Barbera DOC Vinchio Vaglio 1 lt	11.0
Aglianico del Beneventano	16.0
Piedirosso dei campi Flegrei	18.0

## LE BIRRE ALLA SPINA

Moretti Bionda Piccola Media	3.0 4.5
Moretti Bianca   McFarland Rossa Affligem Blonde 6,8% Piccola Media	3.5 5.5

## LE BIRRE ARTIGIANALI

Birrificio San Michele, S. Ambrogio (TO)	6.0
Tosca 5% Pilsnes 33 cl. Birra amara in cui i malti e i luppoli conferiscono un gusto persistente ed un profumo erbaceo.	
Carmen 6,2% American Pale Ale 33 cl. Birra in armonia tra dolce e amaro. Dal corpo e gradazione alti e sentori di frutta e spezie.	
Lady Macbeth 5,5% Indian Pale Ale 33 cl. Il suo amaro gradevole e la sorprendente dolcezza la rendono particolarmente dissetante.	
Valchiria 5% Weizen 33 cl. Birra dal bouquet fruttato dove prevalgono banana e chiodi di garofano. Sapore piacevolmente aspro.	
Traviata 6,2% Miele 33 cl. Armonizzata tra dolce e amaro, il miele dona sentori floreali in cui spiccano tiglio e violetta.	
Norma 6,8% Castagna 33 cl. Birra corposa e decisa con un marcato aroma di malto tostato. Le castagne danno un finale delicato.	
Maria Stuarda 5% Canapa 33 cl. Bionda, dissetante, rinfrescante, rilassante... e un profumo inconfondibile.	

## LE NOSTRE PIZZE

MARINARA Pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano di montagna e olio evo	5.0
COSACCA Pomodoro San Marzano DOP, Parmigiano Reggiano (stagionato 36 mesi), olio evo, basilico fresco	5.5
ANTICA MARGHERITA Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, Parmigiano Reggiano (stagionato 36 mesi), olio evo e basilico fresco	6.0
NAPOLI Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, acciughe, origano di montagna, olive taggiasche (denocciolate), capperi, olio evo e basilico fresco	7.0
A' PACCHETELLA Pomodoro del Piennolo DOP a "Pacchetella", provola di Agerola, fior di latte, olio evo e basilico fresco	7.0
RICOTTA E CICOLI Fior di latte, ricotta fresca di bufala, cicoli di Mugnano (cubetti di pancetta di suino), pepe nero macinato, olio evo e basilico fresco	7.0
MARGHERITA GIALLA Pomodoro giallo in salsa, provola di Agerola, olio evo e basilico fresco	7.5
SCEMITA' Fior di latte, prosciutto cotto, stracchino vallygiano, olio evo e basilico fresco	8.0
BOLOGNA IGP Fior di latte, stracchino vallygiano, mortadella Bologna IGP, olio evo e basilico fresco	8.0
SALVATORE RICCIO Fior di latte, pomodorino giallo in salsa, pomodoro pachino, olio evo e basilico fresco	8.0
SPILINGA Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, 'Nduja di Spilinga, olio evo e basilico fresco	8.0
VICARIA Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, salsiccia fresca (in cottura), pancetta, olio evo e basilico fresco	8.0
PESTO DI BASILICO Pesto fresco di basilico, pomodorini pachino, provola di Agerola, olio evo e basilico fresco	8.0
GOLFO Metà margherita e metà calzone ripieno di fior di latte, ricotta fresca di bufala, salame tipo Napoli, olio evo e basilico fresco	8.0
RIPIENO (calzone) Pomodoro di San Marzano DOP, fior di latte, ricotta fresca di bufala, salame tipo Napoli, olio evo e basilico fresco	8.0
BUFALA DOP Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala DOP, Parmigiano Reggiano (stagionato 36 mesi), olio evo e basilico fresco	8.5
VIA PARTENOPE Fior di latte, guanciale di Amatrice, zucchine fritte, olio evo e basilico fresco	8.5
VIA CHIAIA Provola di Agerola, porchetta di Ariccina IGP, pomodorino giallo datterino, olio evo e basilico fresco	8.5
4 FORMAGGI RIVISITATA Fior di latte, gorgonzola, brie, provola di Agerola, olio evo e basilico fresco	8.5

MARINARA RIVISITATA Pomodoro giallo in salsa, alici fresche, olive taggiasche, aglio, origano di montagna e olio evo	8.5
MASANIELLO Provola di Agerola, pomodorino giallo datterino, salame tipo Napoli, ricotta fresca di bufala, pepe, olio evo e basilico fresco	9.0
MERGELLINA Fior di latte, salsiccia fresca (in cottura) melanzane a funghetto, olio evo e basilico fresco	9.0
FUORIGROTTA Cornicione ripieno di ricotta fresca di bufala, pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, prosciutto cotto, olio evo e basilico fresco	9.0
PIZZOFALCONE Fior di latte, provola di Agerola, scarola saracena, pomodorini pachino, olio evo e basilico fresco	9.0
VEGETARIANA Fior di latte, melanzane, zucchine, peperoni grigliati, funghi champignon, pomodorini pachino, olio evo e basilico fresco	9.0
LA REGINA Fior di latte, parmigiana di melanzane, Parmigiano Reggiano (stagionato 36 mesi), olio evo e basilico fresco	9.0
4 STAGIONI RIVISITATA Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, 1/4 bufala DOP, 1/4 prosciutto cotto "Casa Montana" e funghi champignon, 1/4 salame tipo Napoli, 1/4 salsiccia fresca (in cottura), olio evo e basilico fresco	9.0
GUAPPARIA Provola di Agerola, friarielli, salsiccia fresca (in cottura), olio evo e basilico fresco	9.0
VIA TRIBUNALI Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, parmigiana di melanzane bianca, olio evo e basilico fresco	9.0
VIA CARACCILOLO Provola di Agerola, fior di latte, carciofi freschi, olio evo e basilico fresco	9.0
AMATRICE Fior di latte, pomodorino del Piennolo DOP a "Pacchetella", pomodorino giallo datterino, guanciale di Amatrice, olio evo e basilico fresco	9.5
VIA TOLEDO Pomodoro giallo in salsa, stracciatella di bufala, olio evo e basilico fresco	10.0
MATERDEI Cornicione ripieno di pesto fresco di basilico, provola di Agerola, salsiccia fresca (in cottura) pomodorini pachino, olio evo e basilico fresco	10.0
MISERIA E NOBILTA' Fior di latte, parmigiana di salsiccia e friarielli, olio evo e basilico fresco	10.0
A' PATANEGRA Fior di latte, carciofi freschi, lardo di Patanegra, olio evo e basilico fresco	12.0
FOCACCIA "DECUMANO SUPERIORE" Mozzarella di bufala DOP, pomodorino pachino, prosciutto crudo di Parma, origano di montagna, olio evo e basilico fresco	10.0

## LE NOSTRE PIZZE FRITTE

SPACCANAPOLI provola, ricotta e cicoli	8.0
SANTA LUCIA fior di latte, acciughe, datterino giallo e melanzane a funghetto	8.5
FORCELLA provola, salsiccia e friarielli	9.0
SANITA' provola e scarola saracena	9.0
VOMERO quattro formaggi e salame	9.5

Ogni variazione nelle pizze comporterà una modifica al prezzo di 2 euro

PIEGA LUNGO LE LINEE E PORTAMI CON TE

I nostri fritti sono preparati al momento. Utilizziamo solo prodotti freschi e accuratamente selezionati.

## LE NOSTRE PARMIGIANE

LA CLASSICA L'antica ricetta delle "Melanzane alla Parmigiana"	8.0
PARMIGIANA BIANCA Fette di melanzane farcite con provola di Agerola e pancetta fresca	8.0
PARMIGIANA SALSICCIA E FRIARIELLI Fette di melanzane farcite con salsiccia e friarielli	10.0
GRANDE ASSAGGIO DI PARMIGIANE (consigliato per 2 persone) Le nostre parmigiane in un unico piatto	16.0

## LE NOSTRE MONTANARE

Pizzette fritte guarnite con le nostre specialità	
TRIS DI MONTANARE Tre montanare a scelta in un unico piatto	9.0
CLASSICA CRUDO E BUFALA LARDO DI PATANEGRA E RICOTTA MORTADELLA PANCETTA E PROVOLA PROSCIUTTO COTTO E STRACCHINO FRIARIELLI MELANZANE A FUNGHETTO PARMIGIANA DI MELANZANE PARMIGIANA DI MELANZANE BIANCA PARMIGIANA SALSICCIA E FRIARIELLI SCAROLA SARACENA	

Ogni montanara aggiunta comporterà un sovrapprezzo di 3 euro

## I NOSTRI FRITTI DI TERRA

PATATINE FRITTE*	5.0
PASTA CRESCIUTA NAPOLETANA Frittelle sferiche salate fatte di pastella di farina, prezzemolo, acqua e lievito naturale, accompagnate da fette di prosciutto crudo di Parma	6.0
CROCCHIE' Crocchette di patate farcite di mozzarella tipo fiordilatte e Parmigiano Reggiano	6.0
VERDURE FRITTE Peperoni, melanzane e zucchine impanate	6.0
ARANCINI NAPOLETANI Arancini di riso impanati e farciti di mozzarella, salame, piselli, Parmigiano Reggiano e sale	6.0
MOZZARELLA IN CARROZZA Fette di pane in cassetta farcite di mozzarella fior di latte	7.0
PROVOLA FRANCESE Fette di provola di Agerola impanata	7.0
CARCIOFI IMPANATI E FRITTI	9.0
FRITTURA NAPPLES (consigliato per 2 persone) Crocchè, arancini napoletani, pasta cresciuta, verdure fritte e provola francese	16.0

## I NOSTRI FRITTI DI MARE

ALICI DORATE E FRITTE Alici fresche spinatate passate in farina, uovo e pane grattugiato	10.0
CALAMARI* Frittura composta di anelli di calamaro	12.0
LA PARANZA* (consigliato per 2 persone) Frittura mista di pesce con gamberi, calamari e pesce azzurro dei nostri mari	17.5

## I NOSTRI SFIZI

MELANZANE A FUNGHETTO Melanzane tagliate a tocchetti, saltate in padella con pomodorini pachino e basilico fresco	6.0
FRIARIELLI Cime di rapa preparate con peperoncino fresco, olio di oliva e sale	6.0
SCAROLA SARACENA Scarola saltata in padella con olio evo, olive taggiasche (nocciolate), pinoli, uva sultanina, acciughe e capperi	6.0
TRIS DI SFIZI (consigliato per 2 persone) Tre assaggi dei nostri sfizi (melanzane a funghetto, friarielli e scarola saracena)	12.0

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale.

\* Prodotto decongelato. Ci impegnamo ogni giorno a reperirlo fresco, il personale è disponibile a darti informazioni sui prodotti che oggi abbiamo selezionato.