



Napples



SCARICA LA
NOSTRA APP!

Ci trovi anche in via Cagliari 4, Torino

SCAN FOR
ENGLISH



WIFI PSW: napples1982

DA BERE

Acqua microfiltrata 75 cl. Frizzante Naturale	2.0
Bibite in Vetro 33 cl. Coca Cola Coca Cola zero Sprite Aranciata Thè limone pesca 25 cl.	3.0
Caffè espresso	2.0
Caffè decaffeinato	2.5
Caffè corretto	3.0
Caffè americano	2.5
Limoncello di Sorrento	3.5
Crema di Limoncello	3.5
Rucolino d'Ischia	3.5
Amari	3.5
Grappe	4.5
Whisky	6.0

I NOSTRI VINI

BIANCHI

Calice Chardonnay DOC Vinchio Vaglio	3.5
Chardonnay DOC Vinchio Vaglio	
1/4 lt 5.0 1/2 lt 7.0 1 lt 12.0	
Falanghina dei Campi Flegrei	18.0
Greco di Tufo	20.0
Fiano di Avellino	20.0
Spumante Moscato	18.0
Prosecco DOC	20.0

ROSSI

Calice Barbera DOC Vinchio Vaglio	3.5
Barbera DOC Vinchio Vaglio	
1/4 lt 5.0 1/2 lt 7.0 1 lt 12.0	
Piediroso dei Campi Flegrei	20.0
Aglianico del Beneventano	22.0

I NOSTRI SFIZI

- ✓ **FRIARIELLI** Cime di rapa preparate con peperoncino fresco e olio d'oliva
- ✓ **MELANZANE A FUNGHETTO** Melanzane tagliate a tocchetti, saltate in padella con pomodorini Pachino e basilico fresco
- ✓ **SCAROLA SARACENA** Scarola saltata in padella con olio evo, olive taggiasche, pinoli, uva sultanina, e capperi
- ✓ **MELANZANE ALLA PARMIGIANA** Fette di melanzane fritte, sugo di pomodoro, Parmigiano e basilico
- PARMIGIANA BIANCA** Fette di melanzane fritte farcite con provola di Agerola e pancetta fresca
- GRAN ASSAGGIO DI SFIZI** (consigliato per 2 persone) I nostri sfizi in un unico piatto

LE NOSTRE MONTANARE

Pizzette fritte guarnite con le nostre specialità

TRIS DI MONTANARE

Tre montanare a scelta in un unico piatto

- ✓ **CLASSICA**
- CRUDO E BUFALA**
- STRACCIATELLA E ACCIUGHE**
- PANCETTA E PROVOLA**
- PROSCIUTTO COTTO E STRACCHINO**
- ✓ **MELANZANE A FUNGHETTO**
- ✓ **PARMIGIANA DI MELANZANE**
- PARMIGIANA DI MELANZANE BIANCA**
- ✓ **SCAROLA SARACENA**
- ✓ **RICOTTA DI BUFALA E PEPE**
- ✓ **FRIARIELLI**

Ogni montanara aggiunta comporterà un sovrapprezzo di 3 euro

I nostri fritti sono preparati al momento.

Idoneo all'utilizzo per alimenti per i quali non è prevista la prova di migrazione (alimenti secchi)

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

LE BIRRE ALLA SPINA

Moretti Bionda	
Piccola 3.5 Media 5.0	
Moretti Bianca - McFarland Rossa	
Affligem Blonde 6,8%	
Piccola 4.0 Media 6.0	

LE BIRRE ARTIGIANALI

Birrificio San Michele, S.Ambrogio (TO)

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 del bouquet fruttato dove prevalgono banana e chiodi di garofano. Sapore piacevolmente aspro.

TRAVIATA 5% 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.

I NOSTRI FRITTI DI TERRA

- 6.5 ✓ **PATATINE FRITTE*** 5.0
- 6.5 ✓ **PASTA CRESCIUTA NAPOLETANA** 6.5
Frittelle sferiche salate fatte di pastella di farina, prezzemolo, acqua e lievito naturale, accompagnate da fette di prosciutto crudo di Parma
- 7.5 ✓ **CROCCHÈ (4pz)** Crocchette di patate farcite di mozzarella tipo fiordilatte e Parmigiano Reggiano
- 8.0 ✓ **ARANCINI NAPOLETANI (4pz)** Arancini di riso impanati e farciti di provola, salame, piselli, Parmigiano Reggiano e sale
- 8.0 ✓ **VERDURE FRITTE** Peperoni, melanzane e zucchine impanate
- 8.0 ✓ **MOZZARELLA IN CARROZZA** Fette di pane in cassetta farcite di mozzarella fiordilatte
- 17.0 ✓ **PROVOLA FRANCESE (4pz)** Fette di provola di Agerola impanate
- 9.0 ✓ **FRITTATINA DI PASTA (2pz)** farcita con besciamella, mozzarella, prosciutto cotto, piselli, provola e Parmigiano
- 9.0 ✓ **CROCCHÈ RIPIENI (4pz)** Crocchè ripieni di friarielli, parmigiana bianca, classica e melanzane a funghetto
- 17.5 ✓ **FRITTURA NAPPLES** (consigliato per 2 persone) Crocchè, arancini napoletani, pasta cresciuta, verdure fritte e provola francese

I NOSTRI FRITTI DI MARE

- 11.5 ✓ **ALICI DORATE E FRITTE** Alici fresche spinate passate in farina, uovo e pane grattugiato
- 12.5 ✓ **POLPETTE DI BACCALÀ E VERDURE IN PASTELLA** Patate, baccalà, prezzemolo, pinoli, Parmigiano, pane grattugiato, uova e pepe
- 12.5 ✓ **FRITTELLE DI "CICENIELLI"** Novellame di pesce ghiaccio con uova, Parmigiano, maggiorana, erba cipollina, prezzemolo e pepe
- 13.5 ✓ **GAMBERI*FRITTI IN PASTELLA**
- 17.0 ✓ **ALICI FRITTE E GAMBERI IN PASTELLA** (consigliato per 2 persone)

LE NOSTRE PIZZE

- 6.0 ✓ **MARINARA** Pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano di montagna e olio evo
- 6.5 ✓ **COSACCA** Pomodoro San Marzano DOP, Parmigiano Reggiano (stagionato 12 mesi), olio evo e basilico fresco
- 7.0 ✓ **ANTICA MARGHERITA** Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, Parmigiano Reggiano (stagionato 12 mesi), olio evo e basilico fresco
- 7.5 ✓ **PORT'ALBA** Pomodoro San Marzano DOP (ombrata), pomodorino del Piennolo DOP a "Pacchetella", acciughe, aglio, origano, olio evo e basilico fresco
- 8.0 ✓ **NAPOLI** Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, acciughe, origano di montagna, olive taggiasche, capperi, olio evo e basilico fresco
- 8.0 ✓ **A' PACCHETELLA** Pomodorino del Piennolo DOP a "Pacchetella", provola di Agerola, fior di latte, olio evo e basilico fresco
- 8.0 ✓ **RICOTTA E CICOLI** Provola di Agerola, ricotta fresca di bufala, cicoli di Mugnano (cubetti di pancetta di suino), pepe nero macinato, olio evo e basilico fresco
- 8.0 ✓ **PROVOLA E PEPE** Pomodoro San Marzano DOP, provola di Agerola, pepe nero olio evo e basilico fresco
- 8.5 ✓ **MARGHERITA GIALLA** Pomodoro giallo in salsa, provola di Agerola, olio evo e basilico fresco
- 9.0 ✓ **SCEMITÀ** Fior di latte, prosciutto cotto "Casa Montana", stracchino, olio evo e basilico fresco
- 9.0 ✓ **SPILINGA** Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, 'Nduja di Spilinga, olio evo e basilico fresco
- 9.0 ✓ **VICARIA** Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, salsiccia (in cottura), pancetta, olio evo e basilico fresco
- 9.0 ✓ **PESTO DI BASILICO** Fior di latte, pesto fresco di basilico, pomodorini Pachino, olio evo e basilico fresco
- 9.0 ✓ **RIPIENO** (calzone) Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, ricotta fresca di bufala, salame tipo Napoli, olio evo e basilico fresco
- 9.5 ✓ **VIA PARTENOPE** Fior di latte, guanciale di Amatrice, zucchine fritte, olio evo e basilico fresco
- 9.5 ✓ **BUFALA DOP** Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella di bufala DOP, olio evo e basilico fresco
- 9.5 ✓ **4 FORMAGGI RIVISITATA** Fior di latte, gorgonzola, brie, provola di Agerola, olio evo e basilico fresco
- 9.5 ✓ **MARINARA RIVISITATA** Pomodoro giallo in salsa, alici fresche, olive taggiasche, aglio, origano di montagna e olio evo
- 9.5 ✓ **MARGHERITA GIALLA "SCOMPOSTA"** Provola di Agerola, gocce di basilico, riduzione di pomodoro giallo datterino e olio evo
- 10.0 ✓ **MASANIELLO** Provola di Agerola, pomodorino giallo datterino, salame tipo Napoli, ricotta fresca di Bufala, pepe, olio evo e basilico fresco
- 10.0 ✓ **VEGETARIANA** Fior di latte, melanzane, zucchine, peperoni grigliati, funghi champignon, pomodorini Pachino, olio evo e basilico fresco

4 STAGIONI RIVISITATA 10.0

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 (in cottura), olio evo e basilico fresco

VIA TRIBUNALI 10.0

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, parmigiana di melanzane bianca (farcita con provola e pancetta), olio evo e basilico fresco

GUAPPARIA 10.0

Provola di Agerola, friarielli, salsiccia (in cottura), olio evo e basilico fresco

AMATRICE 10.0

Fior di latte, pomodorino del Piennolo DOP a "Pacchetella", pomodorino giallo datterino, guanciale di Amatrice, olio evo e basilico fresco

PIZZO FALCONE 10.0

Provola di Agerola, scarola saracena, olive taggiasche, pomodorini Pachino, olio evo e basilico fresco

BORBONICA 10.5

Fior di latte, prosciutto cotto "Casa Montana", crocchè farciti di mozzarella e parmigiano, olio evo e basilico fresco

VIA TOLEDO 10.5

Pomodoro giallo in salsa, straciatella di bufala, olio evo e basilico fresco

LA REGINA 10.5

Fior di latte, parmigiana di melanzane, Parmigiano Reggiano (stagionato 12 mesi) olio evo e basilico fresco

FOCACCIA "QUARTIERI SPAGNOLI" 10.0

Pomodorino del Piennolo DOP a "Pacchetella", pomodorino giallo datterino, straciatella di bufala, acciughe, olio evo e basilico fresco

FOCACCIA "DECUMANO SUPERIORE" 12.0

Mozzarella di bufala DOP, pomodorini Pachino prosciutto crudo di Parma, origano di montagna, olio evo e basilico fresco

I NOSTRI CORNICIONI RIPIENI

FUORIGROTTA 10.0

Cornicione ripieno di ricotta fresca di bufala, pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, prosciutto cotto "Casa Montana", olio evo e basilico fresco

MATERDEI 10.5

Cornicione ripieno di pesto fresco di basilico, provola di Agerola, salsiccia (in cottura), pomodorino Pachino, olio evo e basilico fresco

HOUSTON STREET 10.5

Cornicione ripieno di parmigiana di melanzane, pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, Parmigiano Reggiano, olio evo e basilico fresco

LE NOSTRE PIZZE FRITTE

SPACCANAPOLI 9.0

Provola, ricotta e cicoli

SANITA' 9.0

Pomodoro San Marzano DOP, provola di Agerola, ricotta fresca di bufala, salame tipo Napoli, pepe, basilico fresco

VOMERO 4 formaggi e salame 10.0

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

COPERTO 2.0 €

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