

# O' STRIT

PIZZERIA - HAMBURGERIA NAPOLETANA

## Menù





# N'artigiana

Veracemente Napoletana



SCOPRI DI PIÙ  
SU N'ARTIGIANA



## la Prima Birra prodotta con il Sole di Napoli!

the First Beer produced with the Sun of Naples!



Prodotta in Italia con  
Energia Rinnovabile

Coperto € 2.00

## ANTIPASTI

### CIURILL E CUCUZZIELL

*fiori di zucca ripieni di ricotta in pastella con zucchine croccanti*

8.00

### LA FANTASIA DELLO STRIT (PER 2 PERSONE) \*

*misto di sfizioserie partenopee fritte: zeppole, crochè, arancini, frittatina, montanara e altre specialità*

15.00

### O' CUOPPO \*

*misto di sfizioserie partenopee fritte: zeppole, crochè, arancini, frittatina, montanara e altre specialità*

8.50

### A' MUZZARELL E SASA'

*mozzarella di bufala impanata e fritta*

12.00

## CASEIFICIO

### A' FIGLIAT

*Bufala da circa 1 kg imbottita di panna e bocconcini di bufala, servita con pomodoro datterino e rucola*

31.00 al kg

### BUFALA E CRUDO 125 GR

12.00

### BUFALA E CRUDO 250 GR

15.00

### VULCANO 250 GR

*bufala imbottita di parmigiana di melanzane*

15.00

### VULCANO 500 GR

*bufala imbottita di parmigiana di melanzane*

30.00

### VULCANO 1 KG

*bufala imbottita di parmigiana di melanzane*

42.00

### A' GUANTIERA DO' CASARO

*Tagliere di latticini: burrata 125 gr, ricotta, mozzarella di bufala 125 gr, provola di bufala 125 gr, servita su letto di rucola con focaccia calda*

16.00

*\*Prodotto congelato*



## **PIZZA FRITTA**

### **A'MONTANARONA**

*mozzarella di bufala, pomodorini, grana e basilico*

9.50

### **PORTA NOLANA**

*pomodoro, mozzarella, pepe*

9.00

### **PORTA CAPUANA**

*pomodoro, mozzarella, ricotta fresca, salame dolce, pepe*

10.00

### **PORTA SAN GENNARO**

*pomodoro, provola, ricotta fresca, ciccioli, pepe*

10.00

## **PIZZE INTEGRALI**

### **MARGHERITA**

*pomodoro, mozzarella, olio, grana e basilico*

9.00

### **NAPOLI**

*pomodoro, mozzarella, acciughe, origano, olio, grana e basilico*

10.00

### **GIALL' & ROSS'**

*datterino giallo, pomodoro del piennolo, ricotta dura, olio e basilico*

11.00

### **'E QUATT' PUMMAROL'**

*mozzarella, pomodoro del piennolo, pomodoro datterino giallo, pomodorino ciliegino, pomodoro San Marzano, olio, grana e basilico*

12.50

### **NOV' 'E MAGGIO**

*pomodorini, mozzarella di bufala, rucola, prosciutto crudo, scaglie di grana*

13.00



## PANUOZZI

### CIRUZZ'

*Provola, salsiccia, peperoni*

10.50

### SASA'

*mozzarella di bufala, pomodorini, prosciutto crudo, rucola e scaglie di grana*

11.50

### GENNAR'

*provola, salsiccia, friarielli*

10.50

## PIZZE SENZA GLUTINE

### MARGHERITA S.G.

*pomodoro, mozzarella, olio, grana e basilico*

10.50

### BUFALA S.G.

*mozzarella di bufala, pomodorini, olio e basilico*

13.00

### NAPOLI S.G.

*pomodoro, mozzarella, acciughe, origano, olio, grana e basilico*

11.50

### CAPRICCIOSA S.G.

*pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, olive, prosciutto cotto, olio, grana e basilico*

12.50

### DIAVOLA S.G.

*pomodoro, mozzarella, salame piccante, olio, grana e basilico*

13.00



## **HAMBURGERS \***

### **O MUNACIELLO \***

*manzo, crema di zola, scaglie di polenta, pancetta*

### **NAPULE E'**

*manzo, auricchio dolce, friarielli, pomodori secchi sott'olio*

### **MARADONA**

*manzo, scamorza, 'nduja, peperoni arrostiti, cipolla caramellata*

### **SCIUE SCIUE \***

*pollo fritto croccante, ricotta, melanzane, pomodoro fresco*

### **SCARAMUCCIA**

*manzo, cuore di carciofi, salsa tartara, pecorino, guanciaie*

### **PULCINELLA**

*manzo, stracciatella, rucola, pomodoro fresco*

### **O PAZZARIELLO**

*manzo, bbq, mozzarella filante, uovo e bacon*

### **MASANIELLO**

*salamella, cipolla, peperoni grigliati*

### **VIA TOLEDO**

*manzo, mozzarella filante, crema di pesto, cipolla*

### **FERDINANDO II**

*pollo croccante, crema di brie, funghi trifolati, rucola*

### **SAN NICOLA**

*manzo, cheddar, speck, crema di funghi, trevisana*

### **IL VEGANO**

*burger vegano composto con carote, sedano, peperoni, mais, pesto genovese, tartare di cipolla rossa*

**\*Pane e carne sono surgelati.  
Ingredienti freschi conservati  
sottovuoto o sott'olio.**

## MENU' HAMBURGER

PANINO HAMBURGER 150 GR (SOLO HAMBURGER)	12.00
PANINO HAMBURGER 150 GR CON PATATINE FRITTE E UNA BIBITA IN LATTINA	15.00
PANINO HAMBURGER 200 GR (SOLO HAMBURGER)	14.00
PANINO HAMBURGER 200 GR CON PATATINE FRITTE E UNA BIBITA IN LATTINA	18.00

## TAGLIERE

<b>TAGLIERE</b>	15.00
<i>Spinata calabra, salame Napoli prosciutto crudo di Parma Bologna speck del Trentino - bocconcini bufala campana</i>	

## INSALATE

<b>INSALATA BASE</b>	5.00
----------------------	------

### Aggiunte:

Tonno	€1,50	Mais	€1,00
Cipolla tropea	€1,00	Bocconcini bufala	€2,00
Olive Gaeta	€1,00	Scaglie di grana	€1,00

## GRIGLIATA DI VERDURE

<b>GRIGLIATA DI VERDURE</b>	11.00
<i>Verdure miste con bocconcini di bufala campana</i>	



## **E' PIZZ' ROSS'**

<b>A'MADDALEN'</b>	6.00
<i>pomodoro, aglio, origano, olio e basilico</i>	
<b>A' ROMANA</b>	9.50
<i>pomodoro, acciughe, olive, capperi, origano, olio e basilico</i>	
<b>SANITA'</b>	7.50
<i>pomodoro, mozzarella, olio, grana e basilico</i>	
<b>SPACCANAPOLI</b>	9.00
<i>pomodoro, mozzarella, acciughe, origano, olio e basilico</i>	
<b>CHIATAMONE</b>	8.50
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olio, grana e basilico</i>	
<b>ANNUNZIATA</b>	9.50
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olio, grana e basilico</i>	
<b>BEVERELLO</b>	9.50
<i>ricotta e salame, pomodorini e bufala - pomodoro, mozzarella e carciofi</i>	
<b>PARTENOPE</b>	9.00
<i>pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine, olio, grana e basilico</i>	
<b>CAPODICHINO</b>	9.00
<i>pomodoro, mozzarella, salame piccante, olio, grana e basilico</i>	
<b>MARECHIARO</b>	9.00
<i>pomodoro, mozzarella, funghi champignon, cotto, olio, grana e basilico</i>	
<b>FUORIGROTTA</b>	9.50
<i>pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, aglio, grana e basilico</i>	
<b>PALLONETTO SANTA LUCIA</b>	10.00
<i>pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni, olio, grana e basilico</i>	
<b>FORIA</b>	9.00
<i>pomodoro, mozzarella di bufala, olio, grana e basilico</i>	
<b>A'FUNGHETT</b>	10.00
<i>pomodoro, melanzane a funghetto fritte saltate con pomodoro e basilico, provola, grana e basilico</i>	
<b>CAPODIMONTE</b>	12.50
<i>mozzarella, pomodoro del piennolo, pomodoro datterino giallo, pomodorino ciliegino, pomodoro San Marzano, ricotta salata, olio, grana e basilico</i>	



## **E PIZZ' BIANC'**

### **O' STRIT 2 GUSTI**

*pomodoro del piennolo, datterino giallo, mozzarella e ricotta dura; mozzarella di bufala, prosciutto crudo, pomodorini, rucola e scaglie di grana*

12.50

### **CAMALDOLI**

*mozzarella, zola, provola, brie, olio, grana e basilico*

9.00

### **PONTI ROSSI**

*mozzarella, pomodorini, olio, grana e basilico*

9.00

### **A'CREATURELL'**

*mozzarella, prosciutto cotto, crochè di patate, olio, grana e basilico*

10.00

### **FORCELLA**

*provola, salsiccia, friarielli, grana*

10.00

### **SPERANZELLA**

*mozzarella, prosciutto crudo, rucola, grana a scaglie, olio, grana e basilico*

11.00

### **CARLO III**

*mozzarella, speck, brie, olio, grana e basilico*

10.50

### **BORGO MARINARO**

*gamberetti, zucchine julienne, mozzarella, olio, grana e basilico*

10.50

### **AVELLINESE**

*porcini avellinesi, provola di bufala, grana, olio e basilico*

12.00

### **SCAMPIA**

*provola, 'nduja di Spilinga, cipolla rossa di Tropea, olio, grana e basilico*

10.50



## **PIZZE SPECIAL**

<b>CAPRI</b> <i>pomodorini, mozzarella di bufala, origano, grana e basilico</i>	<b>13.50</b>
<b>DELICATA</b> <i>crema di zucchine, pomodorini, ricotta, bufala e speck croccante</i>	<b>13.50</b>
<b>MATERDEI</b> <i>provola, zucchine, fiori di zucca, olio, grana e basilico</i>	<b>13.50</b>
<b>RIONE ALTO</b> <i>crema di pistacchio, salsiccia, olio, grana e basilico</i>	<b>13.50</b>
<b>A' STRACCIATELL'</b> <i>pomodorini, stracciatella, grana, olio e basilico</i>	<b>14.00</b>
<b>TRENTAREMI</b> <i>crema di pistacchio, mozzarella, mortadella, grana, olio e basilico</i>	<b>13.50</b>
<b>FURORE</b> <i>crema di carciofi, speck, mozzarella, basilico e grana</i>	<b>13.50</b>
<b>POZZUOLI</b> <i>crema di baccalà, olive nere, capperi, pomodorini, provola, olio e grana</i>	<b>13.50</b>
<b>VOMERO</b> <i>crema di zucca, provola, scaglie di grana, salsiccia o speck, olio e grana</i>	<b>13.50</b>
<b>EBOLI</b> <i>crema di peperoni, salsiccia, salame piccante, provola e scaglie di grana</i>	<b>14.00</b>
<b>VESUVIO</b> <i>(Cotta al forno o frita) pomodoro, burratina, ricoperta di salame piccante o prosciutto crudo</i>	<b>13.50</b>
<b>CANNOLO DELL'O STRIT</b> <i>Da un lato LA FUNGHETTO e dall'altro lato LA FORCELLA con in mezzo ricotta fresca</i>	<b>13.50</b>



## **CALZONI**

### **POSILLIPO**

*pomodoro, mozzarella, olio, grana e basilico*

9.00

### **S. GREGORIO ARMENO**

*mozzarella, pomodoro, ricotta, prosciutto cotto, olio, grana e basilico*

10.00

### **SCASSACOCCHIO**

*pomodoro, mozzarella, ricotta fresca, salame dolce, olio, grana e basilico*

10.00

### **DON ANTONIO**

*provola, prosciutto crudo, rucola, pomodorini, scaglie di grana*

11.00





SCOPRI DI PIÙ  
SU N'ARTIGIANA



# la Prima Birra prodotta con il Sole di Napoli!

the First Beer produced with the Sun of Naples!



Prodotta in Italia con  
Energia Rinnovabile

# BIRRE ARTIGIANALI NAPOLETANE



*N'artigiana*  
Veracemente Napoletana

## ORO

4,8% vol.

- Colore oro brillante  
*Bright gold color*
- Delicato aroma floreale  
*Delicate floral aroma*
- Gusto equilibrato, leggera amarezza  
*Balanced taste, slight bitterness*

**LAGER** bassa fermentazione  
*LAGER low fermentation*

33cl € 5



## AMBRATA

5,8% vol.

- Colore ambrato e luminoso  
*Bright PALE color*
- Vaniglia e chiodi di garofano  
*Aromas of vanilla and cloves*
- Finale dissetante e speziato  
*Thirst-quenching and spicy finish*

**PALE ALE** alta fermentazione  
*PALE ALE high fermentation*

33cl € 5



## ROSSA

5,0% vol.

- Colore bruno con riflessi rubino  
*Brown color with ruby reflections*
- Caldo aroma di malto e caramello  
*Warm aroma of malt and caramel*
- Sapore intenso, finale coinvolgente  
*Intense flavor, captivating finish*

**LAGER** bassa fermentazione  
*LAGER low fermentation*

33cl € 5



## DOPPIO MALTO

7,0% vol.

- Color oro antico  
*Antique gold color*
- Esplosione di aromi, note fruttate  
*Explosion of aromas, fruity notes*
- Corposa, retrogusto equilibrato  
*Full-bodied, balanced aftertaste*

**STRONG ALE** alta fermentazione  
*STRONG ALE high fermentation*

33cl € 5



## SENZA GLUTINE

4,8% vol.

- Colore oro brillante  
*Bright gold color*
- Delicato aroma floreale  
*Delicate floral aroma*
- Gusto equilibrato, leggera amarezza  
*Balanced taste, slight bitterness*

**LAGER** bassa fermentazione  
*LAGER low fermentation*

33cl € 5,5



## **DOLCI DELLA CASA**

<b>PASTIERA</b>	6.00
<b>CAPRESE</b>	6.00
<b>BABA'</b>	6.00
<b>DOLCI DEL CARRELLO</b>	6.00
<b>PIZZA NUTELLONA</b>	11.00

## **CAFFE' & AMARI**

<b>CAFFE'</b>	1.50
<b>CAFFE' DECAFFEINATO</b>	1.70
<b>CAFFE' GINSENG</b>	1.70
<b>CAFFE' D'ORZO</b>	1.70
<b>CAFFE' CORRETTO</b>	2.20
<b>LIMONCELLO</b>	4.00
<b>MELONCELLO / LIQUIRIZIA / FINOCCHIETTO</b>	4.00
<b>CREMA DI LIMONCELLO / MELA ANNURCA</b>	4.00
<b>AMARO</b>	5.00
<i>AMARO DEL CAPO, AVERNA, JAGERMEISTER</i>	
<b>SAMBUCA</b>	5.00
<b>GRAPPA</b>	5.50



## BEVANDE

ACQUA 0.75 FILTRATA 3.00

COCA, FANTA, SPRITE 0.33 3.50

## BIRRE

BIRRA SPINA BIONDA 0.20 3.50

BIRRA SPINA BIONDA 0.40 5.00

BIRRA SPINA ROSSA 0.20 4.50

BIRRA SPINA ROSSA 0.40 6.00

## VINI IN BOTTIGLIA BIANCHI

FALANGHINA 16.00

GRECO DI TUFO 16.00

## VINO IN BOTTIGLIA ROSSO

AGLIANICO 16.00

## VINI DELLA CASA

BIANCO/ROSSO 1 LT 12.00

BIANCO/ROSSO 0.50 LT 6.00

BIANCO/ROSSO 0.25 LT 4.00

Coperto € 2.00

## ALLERGENI

Gentile Cliente, gli alimenti in commercio possono contenere ingredienti allergenici causa di reazioni violente in persone predisposte. Sono evidenziati di seguito gli allergeni che potreste trovare in alcuni dei nostri alimenti ed è a Vostra disposizione la lista degli ingredienti e degli allergeni e, qualora soffrite di eventuali allergie o intolleranze alimentari, Vi preghiamo di avvisarci al momento dell'ordinazione.

- |   |  |  |   |
|---|--|--|---|
| 1  | Cereali contenenti glutine (frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati) | 8   | Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e loro prodotti  |
| 2  | Crostacei e prodotti a base di crostacei   | 9   | Sedano e prodotti contenenti sedano   |
| 3  | Uova e prodotti a base di uova   | 10  | Senape e prodotti contenenti senape   |
| 4  | Pesce e prodotti ittici  | 11  | Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo  |
| 5  | Arachidi e prodotti a base di arachidi   | 12  | Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale |
| 6  | Soia e prodotti a base di soia   | 13  | Lupini e prodotti a base di lupini  |
| 7  | Latte e prodotti a base di latte   | 14  | Molluschi e prodotti a base di molluschi  |



# *N'artigiana*

Veracemente Napoletana

