



Menu



Un sentimento che nasce nel lontano 1948,
quando il giovane **Raffaele Pellone** perfezionò
i segreti della **tradizionale pizza napoletana**.

Passione trasmessa, poi, ai figli
con i quali inaugura il locale nel 1974.

Da allora, Pasquale, Biagio, Franco e Antonio,
da veri custodi dell'**arte familiare della pizza**,
gestiscono con entusiasmo e offrono pizze eccellenti.

Un impasto morbido, lievitato naturalmente
e con **ingredienti di prima scelta**.

Inoltre, dal 2001, sono tra i primi a Napoli
a offrire **pizze senza glutine**. Un luogo dove
la **tradizione** incontra l'**innovazione**
e soddisfa ogni palato.

Buon appetito!



Pizze, Tradizionali

MARINARA <i>pomodoro, aglio, olio e origano</i>	€4,00
MARGHERITA <i>pomodoro e mozzarella</i>	€5,00
MARGHERITA CON FUNGHI <i>pomodoro, mozzarella e funghi</i>	€6,00
MARGHERITA CON PROSCIUTTO COTTO <i>pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto</i>	€6,00
MARGHERITA CON PROSCIUTTO CRUDO <i>pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo</i>	€7,00
MARGHERITA CON SALAME <i>pomodoro, mozzarella e salame</i>	€6,00
MARGHERITA CON PROSCIUTTO & FUNGHI <i>pomodoro, mozzarella, funghi e prosciutto cotto</i>	€7,00
D.O.C. <i>pomodorini e mozzarella di bufala</i>	€7,00
4 STAGIONI <i>pomodoro, mozzarella, salame, funghi e olive</i>	€7,00
PESCATORE <i>pomodorini e frutti di mare</i>	€10,00
CAPRICCIOSA <i>pomodoro, mozzarella, salame, funghi e olive</i>	€7,00
4 FORMAGGI <i>4 varietà di formaggi</i>	€6,00
DIAVOLA <i>pomodoro, mozzarella, salame e peperoncino</i>	€6,00
FORMAGGIO & POMODORO <i>pomodoro, olio e formaggio</i>	€4,50

LE PIZZE SONO DISPONIBILI ANCHE SENZA GLUTINE 



Pizze, Tradizionali

RUCOLA <i>mozzarella, prosciutto crudo e rucola</i>	€7,50
SOSTANZIOSA <i>pomodoro, mozzarella, salame e uovo</i>	€7,00
PIZZA PAZZA <i>pomodoro, mozzarella e melanzane</i>	€6,50
TOGA <i>mozzarella e wurstel</i>	€6,00
WÜRSTEL & PATATINE <i>pomodoro, wurstel e patatine</i>	€7,00
PIZZA GATTÒ <i>provola di Agerola, prosciutto cotto e crocchè di patate</i>	€7,00
PORCINI <i>provola e funghi porcini</i>	€9,00
BRESAOLA <i>mozzarella, bresaola, scaglie di parmigiano e rucola</i>	€7,50
CRUDO, RUCOLA & SCAGLIE <i>mozzarella, prosciutto crudo, rucola e scaglie di parmigiano</i>	€7,50
PARIGINA <i>panna, mozzarella, prosciutto cotto e mais</i>	€7,00
CHEF <i>panna, mozzarella, prosciutto cotto e funghi</i>	€7,00
ROMANA <i>pomodoro, mozzarella e acciughe</i>	€6,50
CAMPAGNOLA <i>pomodoro, aglio, origano, acciughe, capperi e olive</i>	€6,50
VESUVIO <i>provola di Agerola, pomodorini del Vesuvio e basilico</i>	€6,00

LE PIZZE SONO DISPONIBILI ANCHE SENZA GLUTINE





Pizze, Tradizionali

PALMERA <i>provola di Agerola, pomodorini del Vesuvio, tonno e basilico</i>	€7,00
LASAGNA <i>pomodoro, mozzarella, salame e ricotta</i>	€7,00
PEPERONATA <i>provola di Agerola e peperoni</i>	€6,50
ORTOLANA <i>divisa in 9 contorni</i>	€9,00
PULCINELLA <i>provola, salsiccie e friarielli</i>	€7,50
PORCHETTA <i>provola di Agerola, porchetta di Ariccia e olio EVO</i>	€7,00

Pizze, Fritte

PIZZA FRITTA CON SALAME <i>ricotta, provola, salame e pepe</i>	€6,50
PIZZA FRITTA CON CICOLI <i>ricotta, provola, cicoli e pepe</i>	€6,50
MONTANARA <i>sugo di pomodoro, mozzarella di bufala, formaggio e basilico</i>	€6,00
PATANARA <i>sugo della pasta e patate, provola di Agerola, pepe e formaggio</i>	€6,50

LE PIZZE SONO DISPONIBILI ANCHE SENZA GLUTINE





Pizze, Gourmet

SORRENTO <i>provola di Agerola, crema di noci e pancetta</i>	€9,00
GROTTONE <i>fior di latte, datterini rossi, datterini gialli e scaglie di provolone Grottone</i>	€9,00
MANDORLATA <i>fior di latte di Agerola, ricotta, mandorle e miele</i>	€9,00
TREVISANA <i>provola di Agerola, radicchio e pancetta</i>	€9,00
NERANO <i>fior di latte di Agerola, crema di zucchine, zucchine e salsiccie sbriciolate</i>	€9,00
PAESANA <i>provola di Agerola, zucchine e pancetta paesana</i>	€7,00
TROPEA <i>provola di Agerola, cipolle caramellate, tonno e formaggio pecorino</i>	€9,00
MONTELLA <i>provola di Agerola, speck e castagne</i>	€9,00
POMO D'ORO <i>provola di Agerola, datterini gialli e zucchine alla julienne</i>	€8,00
BOLOGNA <i>provola di Agerola, pesto al pistacchio e mortadella Bologna</i>	€8,00
CANOLO <i>provola di Agerola, pesto al pistacchio e basilico</i>	€7,00
CUORE DI ZUCCA <i>provola di Agerola, zucca e scaglie di parmigiano</i>	€7,00
FIORI DI ZUCCA <i>provola di Agerola, ricotta, fiori di zucca e olio EVO</i>	€7,00

LE PIZZE SONO DISPONIBILI ANCHE SENZA GLUTINE 



Pizze, Gourmet

RUOTA <i>provola di Agerola, piselli, pancetta paesana e olio EVO</i>	€8,00
CARCIOFI <i>provola di Agerola, carciofi e olio extravergine d'oliva</i>	€7,00
GENOVESE <i>provola di Agerola, cipolle ramate di Montoro e carne</i>	€8,00
CONTADINA <i>provola di Agerola, pomodori secchi e salsiccia sbriciolata</i>	€9,00
DELICATA <i>fior di latte di Agerola, crema di zucchine e salmone affumicato</i>	€9,00

Ripieni

RIPIENO <i>ricotta, salame, mozzarella e pepe</i>	€6,50
RIPIENO CON RICOTTA E SPINACI <i>ricotta e spinaci</i>	€6,50
RIPIENO CON SCAROLE <i>scarole, olive, capperi e pinoli</i>	€7,00
MEZZA LUNA <i>metà margherita e metà ripieno con fior di latte, ricotta, salame e pepe</i>	€6,50
MEZZA LUNA AL PESTO <i>metà provola di Agerola e pesto al pistacchio e metà ripieno con fior di latte, ricotta, prosciutto cotto e pepe</i>	€7,00

LE PIZZE SONO DISPONIBILI ANCHE SENZA GLUTINE 



Antipasti

ANTIPASTO DELLA CASA	€15,00
TAGLIERE SALUMI & FORMAGGI X2	€16,00
PROSCIUTTO & MOZZARELLA	€8,00
MISTO DI FORMAGGI	€8,00
POLIPO ALL'INSALATA	€10,00
INSALATA DI MARE	€10,00

Fritture

WÜRSTEL & PATATINE*	€4,00
PATATINE FRITTE*	€3,00
FRITTURA ALL'ITALIANA	€7,00
ZEPPOLINE DI MARE	€5,00
CROCCHÈ GRANDI	€1,50
FIORI DI ZUCCA RIPIENI	€1,50

**prodotto surgelato*



Primi di Mare,

SPAGHETTI ALLE VONGOLE	€13,00
LINGUINE ALLA PESCATORE	€14,00
LINGUINE AGLI SCAMPI	€14,00
FARFALLE AL SALMONE	€12,00
CALAMARATA	€14,00

Primi di Terra

SPAGHETTI AL POMODORO	€7,00
PENNE DELLA CASA	€10,00
PENNE ALL'ARRABBIATA	€7,00
FETTUCCHINE PANNA & PROSCIUTTO	€9,00
FETTUCCHINE FUNGHI PORCINI & POMODORINI	€10,00
FETTUCCHINE FUNGHI PORCINI & CARCIOFI	€12,00
PACCHERI ALLA GENOVESE	€10,00
RIGATONI PATATE & PROVOLA	€10,00
LINGUINE ALLA NERANO	€14,00



Secondi di Mare,

FRITTURA DI GAMBERI & CALAMARI*	€13,00
PESCE SPADA*	€13,00
GAMBERONI*	€13,00
SEPPIA ARROSTITA	€13,00
CALAMARO ARROSTITO	€13,00

Secondi di Terra

BISTECCA DI MAIALE	€8,00
SALSICCIA	€8,00
COTOLETTA	€8,00
SCALOPPINA	€8,00
BISTECCA DI VITELLO	€12,00

**prodotto surgelato*

Birre

BECK'S	33 cl	€3,00
PERONI ALLA SPINA	40 cl	€3,50
PERONI ALLA SPINA	20 cl	€2,00
TENNET'S	33 cl	€3,00
PERONI ROSSA	50 cl	€4,00
PILSNER URQUELL	33 cl	€3,00
PERONI GRANDE	66 cl	€3,00
PERONI PICCOLA	33 cl	€1,50
PERONI GRAN RISERVA	50 cl	€4,00
NASTRO AZZURRO	50 cl	€3,00
TOURTEL ANALCOLICA	33 cl	€2,00
CERES	33 cl	€3,00

Birre Senza Glutine,

SAN MIGUEL	33 cl	€4,00
TENNET'S	33 cl	€4,00
PERONI	33 cl	€3,00

Bibite,

ACQUA MINERALE	50 cl	€1,50
COCA COLA	33 cl	€1,50
COCA COLA ZERO	33 cl	€1,50
COCA COLA VETRO	33 cl	€2,00
SPRITE	33 cl	€1,50
FANTA	33 cl	€1,50

Vini Bianchi

MASTROBERARDINO <i>Fiano di Avellino</i>	€18,00
MASTROBERARDINO <i>Greco di Tufo</i>	€18,00
SANTA MARGHERITA <i>Pinot Grigio</i>	€14,00
CANTINE ASTRONI <i>Falanghina dei Campi Flegrei</i>	€14,00
FEUDI DI SAN GREGORIO <i>Albente</i>	€14,00
CANTINE ASTRONI <i>Lacryma Christi</i>	€18,00
CORVO <i>Glicine</i>	€10,00
SANTA MARGHERITA <i>Prosecco</i>	€12,00
LANCERS <i>Vino leggermente frizzante</i>	€10,00
MULLER THURGAN <i>Vino bianco</i>	€12,00

Vini Rossi

CANTINE ASTRONI €14,00
Penisola di Sorrento - Gragnano

CASTRO VIGNANO €8,00
Aglianico Beneventano

MASTROBERARDINO €18,00
Lacryna Christi del Vesuvio

FEUDI DI SAN GREGORIO €18,00
Rubrato Aglianico

CANTINE ASTRONI €14,00
Piedirosso

Vini Rosati

LANCERS €10,00
Vino leggermente frizzante

CORVO €10,00
Vino rosato

Amari

AMARI VARI	€2,00
LIMONCELLO	€2,00
CAFFÈ	€1,00
GRAPPA	€2,00
WHISKY	€4,00

Dolci

RIPIENO ALLA NUTELLA	€6,00
DOLCE DELLA CASA	€5,00

Gelati

TARTUFO BIANCO €4,00

TARTUFO CIOCCOLATO €4,00

FLUTE AL LIMONCELLO €5,00

COPPA AL CAFFÈ €5,00

COPPA ALLA STRACCIATELLA €5,00

COPPA ALL'AMARENA €5,00



Da Raffaele F.lli Pellone
Via Giacomo Leopardi, 239
80125 - Napoli
(+39) 081 593 4602
Seguici su

