

RISTORANTE PIZZERIA

EP

ESPERIENZE PARTENOPEE

ESPERIENZE PARTENOPEE

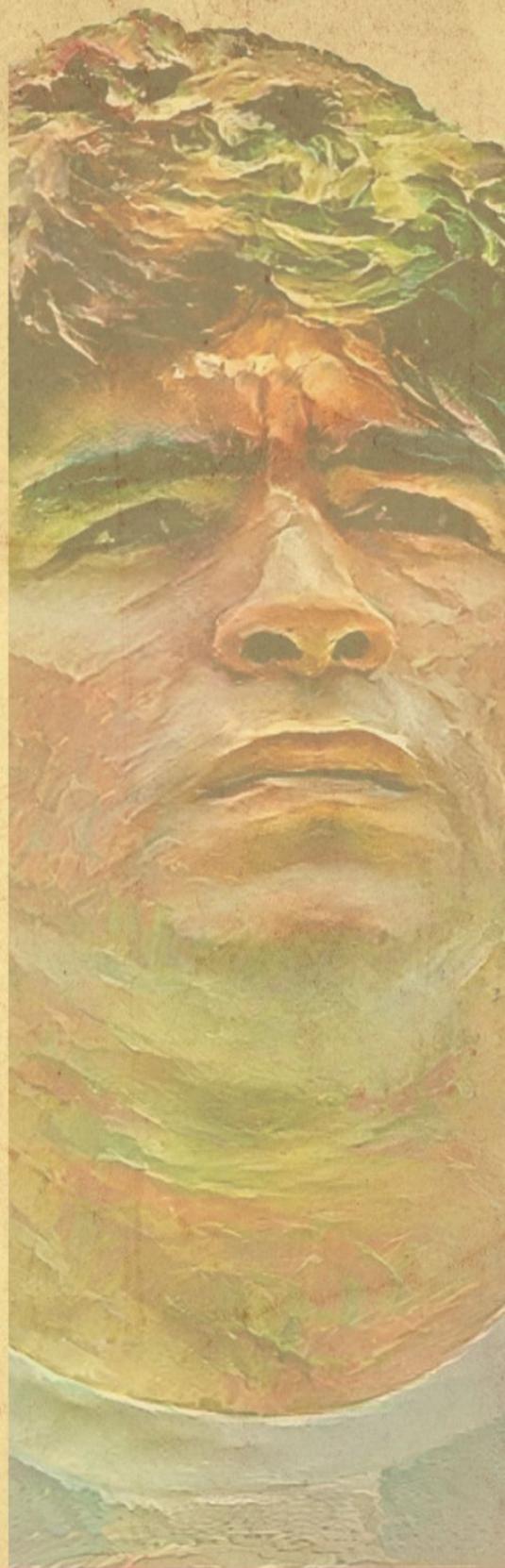
ANTIPASTI

CUOPPO *1,3,5,7,8,9	€18
Zeppoline, Frittatina, Arancino, Croccchè	
PARMIGIANA DI MELANZANE *7,8	€10
BRUSCHETTE CLASSICHE *1	€8
PATATINE FRITTE *8	€5
PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA DI BUFALA (GR250) *7	€15
'O'PER E'O MUSS *13	€12
Piatto tipico napoletano, in italiano significa il piede e il muso, solitamente era venduto per strada in tipici carretti che popolavano gli angoli della città campana	
POLIPO ALL'INSALATA *1,2,4,8,14	€13

PRIMI PIATTI

PENNETTE AL POMODORO *1	€8
ZITI ALLA GENOVESE *1,3,9	€14
Ragu' bianco di cipolla con carne di bovino	
PASTA E PATATE CON PROVOLA *1,3,9	€13
SCIALATIELLI AI FRUTTI DI MARE *1,2,3,4,12,14	€19
SCARPAREILLO *1,3,7	€12
Pomodorini del Piennolo mantecati con pecorino romano	
MANFREDI CON LA RICOTTA *1,3,7,9	€16
Ragu' napoletano con ricotta fresca	
GNOCCHI ALLA SORRENTINA *1,7	€12
TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE *1,3,9	€14
SPAGHETTI ALLE VONGOLE *1,14	€16
SPAGHETTI ALLE COZZE *1,14	€15

COPERTO €2,5



**“INSOMMA, DA NOI ENTRI PER MANGIARE... INVECE VIVI UNA VERA
ESPERIENZA CULINARIA”**

ESPERIENZE PARTENOPEE

SECONDI PIATTI

ZUPPA DI COZZE	*1	€25
con polipo e vongole		
POLIPETTI ALLA LUCIANA	*13	€15
FRITTURA DI PESCE	*7,8	€20
PEPERONE RIPIENO "MBUTTUNAT"	*1,3,5,7,8,9	€12
con carne tritata		
SALSICCIA E FRIARIELLI	*1	€12
A'TIAN E RAGU'	*1,2,4,8,14	€16
polpette della "nonna", braciola imbottita, costina di maiale		
GRIGLIATA DI PESCE	*2,4,14	€25
BISTECCA AI FERRI		€18
costata di manzo		
SCALOPPINA AL LIMONE	*1,7	€14
COTOLETTA E PATATINE FRITTE	*1,3,8	€12

CONTORNI

ZUCCHINE ALLA SCAPECE	*8	€5
FRIARIELLI NAPOLETANI		€5
MELANZANE A FUNGHETTO	*8	€5
INSALATA MISTA		€5
PATATE AL FORNO		€5

INSALATE

TERRA	*7	€10,5
Insalata mista, pomodorini, bufala		
FATTORIA	*1,,3,7,8	€10,5
Insalata mista, pomodorini, pollo croccante, grana a scaglie		
MARE	*2,4,12,14	€12
Insalata mista, pomodorini, gamberi, polpo		

COPERTO €2,5



"I RICCHI DEL MONDO MANGIANO COME I NAPOLETANI POVERI"

ESPERIENZE PARTENOPEE

DESSERT

CHIEDI A NOI...

€6,5

BIBITE

ACQUA NATURALE 0,75L		€3
ACQUA FRIZZANTE 0,75L		€3
BIBITE IN VETRO 0,33CL		€3,5
COCA COLA	PICCOLA	€3,5
	MEDIA	€5
BIRRA ANTONIANA MARECHIARO ALLA SPINA	PICCOLA	€4
	MEDIA	€5,5

COCKTAILS

SPRITZ APEROL / CAMPARI	€5
SPRITZ MARADONA	€6
GIN TONIC	€10
GIN LEMON	€10
MOJITO	€10
NEGRONI	€10

CAFFÈ E AMMAZZACAFFÈ

LISCIO/MACCHIATO	€2	AMARI BASE	€3
CORRETTO	€2,5	GRAPPE	€5
SORBETTO AL LIMONE	€4	LIMONCELLO	€3
SORBETTO CORRETTO	€5	CREME	€4

COPERTO €2,5



“ADDO' MAGNANO DUJE PONNO MAGNÀ PURE TRE”

ESPERIENZE PARTENOPEE

LE PIZZE

MARGHERITA	*1,7	€7
Pomodoro, mozzarella, basilico, olio Evo		
MARINARA 2.0	*1	€10
Pomodorini gialli in cottura, acciughe, basilico, olio Evo		
DIAVOLA	*1,7	€8,5
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, basilico, olio Evo		
CAPRICCIOSA NAPOLETANA	*1,7	€10
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, salame napoli, olive nere, basilico, olio Evo		
REGINA	*1,7	€10
Pomodoro, mozzarella di bufala in cottura, basilico, olio Evo		
SCUGNIZZO A NEW YORK	*1,7,8	€9
Pizza bianca, mozzarella, wurstel, patatine, basilico, olio Evo		
VEGETARIANA	*1,7	€10,5
Pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni, zucchine alla griglia, basilico, Olio Evo		
FORMAGGIOSA	*1,7	€10
Pizza bianca, provola e gorgonzola in cottura, a fine cottura grattugiata di formaggio, olio Evo		
REALE	*1,7	€11,5
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, pomodorini, grana, basilico, olio Evo		
PAESANA	*1,7	€10,5
Pizza bianca, provola, salsiccia, patate al forno, basilico, olio Evo		
PULCINELLA	*1,7	€11
Pizza bianca, mozzarella, salsiccia, friarielli, basilico, olio Evo		
TROISI	*1,7	€11
Pomodoro, provola, pepe, basilico, olio Evo		
PISTACCHIELLA	*1,7	€12
Pizza bianca, mozzarella, burrata, mortadella, pesto di pistacchio, granella di pistacchio, basilico, olio Evo		

COPERTO €2,5



**“I NAPOLETANI HANNO SEMPRE AVUTO IL LORO FAST FOOD.
SI CHIAMA PIZZA!”**

ESPERIENZE PARTENOPEE

LE PIZZE

PUMMARULELLA	*1,7	€12
Sugo di pomodorini, mozzarella di bufala, pecorino, basilico, olio Evo		
MELANZANE A FUNGHETTO	*1,7	€10,5
Pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, basilico, olio Evo		
CROCCHÉ'	*1,3,7,8	€11,5
Pizza bianca, mozzarella, panna, prosciutto cotto, crocchè di patate, basilico, olio Evo		
FILETTO	*1,7	€10
Pizza bianca, mozzarella, pomodorini rossi e gialli in cottura, basilico, olio Evo		
CICOLI	*1,7,8	€11
Calzone fritto, pomodoro, mozzarella, cicoli napoletani, ricotta, pepe, basilico		
DOMENICA A TAVOLA	*1,3,7,8	€12
Pomodoro, mozzarella, polpettine al sugo, melanzane fritte, basilico, olio Evo		
BURRATELLA	*1,7	€13
Pomodoro, mozzarella / fuori cottura: burrata, prosciutto crudo, pomodorini, basilico, olio Evo		
TOTO'	*1,7	€11
Pomodoro, mozzarella, fiocchi di ricotta, salame napoli, pepe, basilico, olio Evo		
ESPERIENZE PARTENOPEE	*1,7,9	€10,5
Crema di patate, provola, pancetta, basilico, olio Evo		
FRITTA MARGHERITA	*1,7,8	€10
Pomodoro, mozzarella, basilico		
PORCELLO	*1,7	€11
Saltinbocca con patate al forno, salsiccia, provola		
CAMPANO	*1,7	€11
Saltinbocca con salsiccia, friarielli napoletani, provola		
RIPIENO	*1,7	€10
Calzone al forno con pomodoro sopra, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, ricotta, basilico, Olio Evo		

COPERTO €2,5



**“FATTE 'NA PIZZA C'A PUMMAROLA 'NCOPPA
VEDRAI CHE IL MONDO POI TI SORRIDERÀ”**

ESPERIENZE PARTENOPEE

LE PIZZE

BELLA NAPOLI	*1,7	€15
Pizza bianca, mozzarella, cornicione ripieno di salsiccia e friarielli / fine cottura bufala intera, prosciutto crudo, basilico, Olio Evo		
CORNICIONE DO'REE	*1,3,7,8	€14
Pomodoro, mozzarella, cornicione ripieno di mozzarella e polpettine al sugo, basilico, Olio Evo		
NAPOLETANA	*1,4,7,12	€10
Pomodoro, mozzarella, olive, alici, capperi, basilico, olio Evo		
COTTO E FUNGHI	*1,7	€9
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, basilico, olio Evo		
PUGLIESE	*1,4,7,12	€9,5
Pomodoro, mozzarella, tonno in cottura, cipolla caramellata, basilico, olio Evo		
DONNA SOFI'	*1,7	€12
Pizza bianca, a fine cottura mortadella, pomodori secchi, provolone piccante, basilico, olio Evo		

COPERTO €2,5





Natavota

SENZA GLUTINE

Colore chiaro opalescente, schiuma bianca e persistente, profumo leggermente erbaceo. Birra molto beverina, fresca e dissetante.

TIPOLOGIA

Lager

GRADO ALCOLICO

5,2% vol

● Giallo opalescente

33cl €6,00 - 75cl €12,00



Natavota red

Dal colore ramato intenso con schiuma fine e abbondante. Il corpo pieno e la bevuta dominata dalla dolcezza del malto la rendono facilmente godibile

TIPOLOGIA

Red strong ale

GRADO ALCOLICO

9,0% vol

● Ramato intenso

33cl €6,00 - 75cl €12,00



#Cuoredinapoli

SENZA GLUTINE

Un APA dal corpo leggero ma fortemente caratterizzata dai luppoli esotici che le donano freschi profumi e note agrumate, erbacee, resinose e speziate.

TIPOLOGIA

APA

GRADO ALCOLICO

6,0% vol

● Rosso intenso

33cl €6,00



Pullicenhell

Hoppy ale dal colore chiaro e dal sapore fresco rendono questa birra incredibilmente beverina. In bocca la parte maltata è ben evidente, seguita dalla componente luppolata che accompagna la bevuta fino alla fine.

TIPOLOGIA

Hoppy ale

GRADO ALCOLICO

5,2% vol

● Giallo chiaro

33cl €6,00



Cap'e Fierro

Birra con note dolci, corpo pieno e ben strutturata. L'importante tenore alcolico regala un piacevole calore al palato. Al naso i sentori del luppolo sono ben percepibili e molto eleganti.

TIPOLOGIA

Strong lager

GRADO ALCOLICO

10,0% vol

● Giallo oro

33cl €6,00



Paliata

Colore nero impenetrabile, schiuma color nocciola, al palato si presenta corposa con note di caffè, nocciola e cioccolato amaro. L'ampiezza è superba e il finale involglia alla bevuta.

TIPOLOGIA

Imperial Stout

GRADO ALCOLICO

10,0% vol

● Nero intenso

33cl €6,00

Forbes

TRA LE
100 ECCELLENZE
ITALIANE 2024



birrakbirr.com

BIRRE IN BOTTIGLIA



Marechiaro

Birra dal colore biondo deciso, con un buon corpo maltato che sostiene alla perfezione i profumi erbacei e floreali del luppolo.

Bionda | Alc. 5,2% vol.

33 cl €6,00 | 75 cl €12,00



Marechiaro Non Filtrata

Profumi erbacei e floreali di luppolo e fragranti note di crosta di pane. L'assenza di filtrazione la rende decisa e avvolgente.

Bionda | Alc. 5,2% vol.

33 cl €6,00 | 75 cl €12,00



Altinate

Profumi tropicali, agrumi e gelsomino. Gusto fresco e piacevolmente amaro, con sentori erbacei e un finale di resina.

Ambrata | Alc. 5,2% vol.

33 cl €6,00



Eremitani

Malti, luppoli e lieviti si sposano alla perfezione, donando un gusto rotondo e speziato con morbidi toni fruttati.

Rossa | Alc. 7,2% vol.

33 cl €6,00

Alla mesquita

	CALICE
CALICE DI VINO	€ 5
CALICE DI PROSECCO	€ 5
CALICE DI PASSITO	€ 5

Bollicine Metodo Martinotti e Metodo Classico

	BOTTIGLIA
PROSECCO CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG EXTRA BRUT, KREVIS	€ 19
PROSECCO CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG EXTRA DRY, COL VETORAZ	€ 22
TRENTO DOC BRUT, FERRARI	€ 30
ALMA FRANCIACORTA DOCG BRUT, BELLAVISTA	€ 50
ICE IMPÉRIAL BRUT CHAMPAGNE, MOËT & CHANDON	€ 100
N.I.R. NECTAR IMPERIAL ROSÉ DRY CHAMPAGNE, MOËT & CHANDON	€ 160
IMPÉRIAL BRUT CHAMPAGNE, MOËT & CHANDON	€ 75
VINTAGE 2013 BRUT CHAMPAGNE, DOM PERIGNON	€ 360
GOLD BRUT CHAMPAGNE, ARMAND DE BRIGNAC	€ 400

Vini Dolci

	BOTTIGLIA
PASSITO COLOSI, TERRE SICILIANE	€ 22

Vini Bianchi

	BOTTIGLIA
FALANGHINA DI BENEVENTO IGP, JANARE	€ 19
FIANO DEL SANNIO DOP, JANARE	€ 19
GRECO DEL SANNIO DOP, JANARE	€ 19
ANIMA OSCA BIANCO MOLISE IGT, TENIMENTI GRIECO	€ 19
PASSERINA ABRUZZO IGP BIO, JU ZIRE	€ 19
PIGATO RIVIERA LIGURE DI PONENTE DOC, LAURA ASCHERO	€ 40
RIBOLLA GIALLA IGP, TENUTA MACCAN	€ 25
PINOT BIANCO FRIULI DOC, TENUTA MACCAN	€ 22
CHARDONNAY TRENTINO DOC, PLAZZER	€ 22
LUGANA DOC BIO, MONTECI	€ 25

Vini Rossi

	BOTTIGLIA
AGLIANICO DI BENEVENTO IGP, JANARE	€ 19
TAURASI DOCG, GESTILENTI	€ 26
CIRÒ ROSSO DOC, LIBRANDI	€ 20
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG, MURARI	€ 50
BAROLO DOCG, AUGUSTO DE NARDIS	€ 60
TORRE DEL FALCO NERO DI TROIA IGT, TORREVENTO	€ 30
PRIMITIVO GIOIA DEL COLLE DOP, CABITZA	€ 19
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP, MONTALI	€ 22
MORELLINO DI SCANSANO DOCG, SQUARCIASACCHI	€ 22
CHIANTI CLASSICO DOCG, CAMPO ALL'OLMO	€ 19
MERLOT VENETO IGT, COLLE MATTARA	€ 22

ESPERIENZE PARTENOPEE

ELENCO ALLERGENI



1. GLUTINE



8. FRUTTA A GUSCIO



2. CROSTACEI



9. SEDANO



3. UOVA



10. SENAPE



4. PESCE



11. SESAMO



5. ARACHIDI



12. ANIDRIDE SOLFOROSA



6. SOIA



13. LUPINI



7. LATTE



14. MOLLUSCHI