

Pizzeria

CR

Gennaro Rallo

Piazza Portanova, 9  
80138 Napoli  
081.2136306



Wifi: Ospiti pizzeria  
Password: ospitipizzeria

# FRITTURA



## Frittatine

### Frittatina € 2,50

*Besciamella, carne macinata, pomodoro, pepe e bucatini*  
Bechamel sauce, minced meat, tomato, pepper and bucatini

### Frittatina alla genovese € 3,50

*Besciamella, cipolle, carne, fonduta di provola*  
Bechamel sauce, onions, meat, provola fondue

### Frittatina Partenope\* € 3,50

*Besciamella, crema di friarielli, salsiccia, provola*  
Bechamel sauce, broccoli cream, sausage, provola

### Frittatina alla Nerano € 3,50

*Besciamella, zucchine, provola e caciocavallo*  
Bechamel sauce, courgettes, provola and caciocavallo

### Frittatina Pulledpork € 3,50

*Besciamella, vellutata di patate, pulled pork, provola*  
Bechamel sauce, creamed potatoes, pulled pork, provola

### Frittatina porks € 3,50

*Besciamella, crema di melanzane, porchetta, provola*  
Bechamel sauce, aubergine cream, porchetta, provola

### Frittatina pasta e patate € 3,50

*Besciamella, pasta mista, patate, pancetta, provola, fonduta di parmigiano*  
Bechamel sauce, mixed pasta, potatoes, bacon, provola, parmesan fondue

## Crocchè e...

### Crocchè di patate fresche € 2,00

*Patate, pecorino, provola, pepe e prezzemolo*  
Potatoes, pecorino, provola, pepper and parsley

### Crocchè Partenope\* € 2,50

*Patate, pecorino, salsiccia, friarielli, provola*  
Potatoes, pecorino, sausage, broccoli,, provola

### Arancino bianco € 2,50

*Riso, salame, formaggio e pepe*  
Rice, salami, cheese and pepper

### Arancino rosso € 2,50

*Riso, pomodoro, carne macinata, provola e pane grattugiato*  
Rice, tomato, minced meat, provola and breadcrumbs

### Arancino arancione € 3,50

*Riso, crema di zucca, gorgonzola, provola e impanatura alla paprika*  
Rice, pumpkin cream, gorgonzola, provola and paprika breading

### Arancino allo zafferano € 3,00

*Riso, zafferano, parmigiano, provola*  
Rice, saffron, parmesan, provola

### Arancino con soffritto\* € 3,50

*Riso, pomodoro, soffritto di maiale, provola*  
Rice, tomato, fried pork, provola



\* disponibilità stagionale

# FRITTURA E ANTIPASTI



## Chips e....

**Chips di patate fresche** € 4,00

*Taglio: Chips, stick*  
*Chips, stick format*

**Chips con polpettine** € 6,00

*fonduta di cheddar e polpettine di carne*  
*Cheddar fondue and meatballs*

**Chips lime e pepe rosa** € 5,00

*Lime e pepe rosa*  
*Lime and pink pepper*

**Diavoletti** € 7,00

*Fili di pasta fritti conditi con: pomodorini gialli, pomodorini rossi, stracciatella, rucola, mais, basilico, scaglie di parmigiano, peperoncino*

*Fried pasta threads seasoned with: yellow cherry tomatoes, red cherry tomatoes, stracciatella, rocket, corn, basil, parmesan flakes, chilli pepper*

**Tris di montanare** € 6,00

*Genovese, ragù napoletano, nerano*  
*Genoese, Neapolitan ragù, Nerano style*

**Bruschetta al pomodoro** € 5,00

*Tomato bruschetta*

**Prosciutto e mozzarella** € 8,00

*Prosciutto crudo e mozzarella di bufala*  
*Raw ham and buffalo mozzarella*





# LE NOSTRE PIZZE

## Classiche



### Margherita € 6,00

*Pomodoro, fiordilatte, basilico, formaggio e olio evo*  
Tomato, mozzarella, basil, cheese and extra virgin olive oil

### Marinara € 5,00

*Pomodoro, basilico, origano, aglio e olio evo*  
Tomato, basil, oregano, garlic and extra virgin olive oil

### Cosacca € 5,00

*Pomodoro, formaggio, basilico e olio evo*  
Tomato, cheese, basil and extra virgin olive oil

### Napoli € 8,00

*Pomodoro, aglio, acciughe, olive nere, capperi, origano, basilico e olio evo*  
Tomato, garlic, anchovies, black olives, capers, oregano, basil and extra virgin olive oil

### Filetto € 6,00

*Pomodorini, fiordilatte, formaggio, basilico e olio evo*  
Cherry tomatoes, mozzarella, cheese, basil and extra virgin olive oil

### D.O.C. € 8,00

*Pomodorini, mozzarella di bufala, scaglie di parmigiano, basilico e olio evo*  
Cherry tomatoes, buffalo mozzarella, parmesan flakes, basil and extra virgin olive oil

### Bufalina € 8,00

*Pomodoro, mozzarella di bufala, formaggio, basilico e olio evo*  
Tomato, buffalo mozzarella, cheese, basil and extravirgin olive oil

### Partenope\* € 9,00

*Crema di friarielli, friarielli, salsiccia, provola, formaggio e olio evo*  
Cream of broccoli, broccoli, sausage, provola, cheese and extra virgin olive oil

### Nerano € 9,00

*Crema di zucchini, provola, formaggio, chips di zucchini e scaglie di caciocavallo podalico*  
Courgette cream, provola, cheese, courgette chips and fleaks of caciocavallo podalico

### Capricciosa € 8,00

*Pomodoro, prosciutto cotto, salame, funghi champignon, olive nere, carciofi, fiordilatte, basilico e olio evo*  
Tomato, cooked ham, salami, champignon mushrooms, black olives, artichokes, mozzarella, basil and extra virgin olive oil

### Primavera € 9,00

*Fiordilatte, basilico, rucola, prosciutto crudo, scaglie di parmigiano e olio evo*  
Fiordilatte, basilico, rucola, prosciutto crudo, scaglie di parmigiano e olio evo

### Diavola € 8,00

*Pomodoro, spianata calabrese, fiordilatte, basilico, fili di peperoncino e olio evo*  
Tomato, Calabrian esplanade, mozzarella, chilli pepper threads, basil and extra virgin olive oil



\* disponibilità stagionale



# LE NOSTRE PIZZE

## Classiche



### 4 Formaggi € 8,00

**Gorgonzola, emmental, fontina, parmigiano, fiordilatte, basilico e olio evo**

Gorgonzola, emmental, fontina, parmesan, mozzarella, basil and extravirgin olive oil

### Siciliana € 8,00

**Pomodoro, prosciutto cotto, melanzane, fiordilatte, formaggio, basilico e olio evo**

Tomato, cooked ham, aubergines, mozzarella, cheese, basil and extra virgin olive oil

### Salsiccia e patate € 7,00

**Salsiccia, fiordilatte, formaggio, basilico, chips di patate e olio evo**

Ssausage, mozzarella, cheese, basil, potato chips and extra virgin olive oil

### Mimosa € 8,00

**Panna, prosciutto cotto, mais, fiordilatte, formaggio, basilico e olio evo**

Cream, cooked ham, corn, mozzarella, cheese, basil and extra virgin olive oil

### Margherita gialla € 8,00

**Pomodoro giallo, basilico, formaggio, fiordilatte e olio evo**

Yellow tomato, basil, cheese, mozzarella and extra virgin olive oil

### Cotto e funghi € 8,00

**Pomodoro, prosciutto cotto, funghi champignon, basilico, fiordilatte e olio evo**

Tomato, cooked ham, champignon mushrooms, basil, mozzarella and extra virgin olive oil

### L'oca verde € 9,00

**Pomodorini gialli, provola, pomodorini secchi, scaglie di parmigiano e olio evo**

Yellow cherry tomatoes, provola, dried cherry tomatoes, parmesan flakes and extra virgin olive oil

### Wurstel e patatine € 7,00

**Wurstel, fiordilatte, basilico, olio evo e chips di patate**

Wurstel, mozzarella, basil, extra virgin olive oil and potato chips

### Fiocco € 8,00

**Fiordilatte, panna, prosciutto cotto e crochè**

Mozzarella, cream, cooked ham ad croquettes

### Contadina € 8,00

**Salsiccia, funghi, fiordilatte, basilico, formaggio e olio evo**

Sausage, mushrooms, mozzarella, basil, cheese and extra virgin oil

### Ortolana € 8,00

**Fiordilatte, crema di melanzane, funghi, pomodorini, chips di zucchini**

Mozzarella, aubergine cream, mushrooms, cherry tomatoes, courgette chips





# LE NOSTRE PIZZE



## Classiche

### Provola e pepe 2.0

€ 8,00

*Pomodoro, provola, pepe, ciuffetti di ricotta, basilico e olio evo*

*Tomato, provola, pepper, tufts of ricotta, basil and extra virgin olive oil*

### Mortazza

€ 9,00

*Mortadella, provola, basilico, formaggio, pistacchio, crema di pistacchio e olio evo*

*Mortadella, provola, basil, cheese, pistachio, pistachio cream and extra virgin olive oil*

### Regina

€ 9,00

*Pomodorini gialli, pomodorini rossi, mozzarella di bufala, basilico, formaggio e olio evo*

*Yellow cherry tomatoes, red cherry tomatoes, buffalo mozzarella, basil, cheese and extra virgin olive oil*

### I ricordi della Nonna

€ 9,00

*Ragù Napoletano, polpettine, basilico, formaggio, fiordilatte, ciuffetti di ricotta e olio evo*

*Neapolitan ragù, meatballs, cheese, mozzarella, tufts of ricotta and extra virgin olive oil*

## Ripieni

### Ripieno al forno

€ 9,00

*Ricotta, prosciutto cotto, pomodoro, fiordilatte, pepe, basilico, formaggio e olio evo*

*Ricotta, cooked ham, tomato, fiordilatte, pepper, basil, cheese and extra virgin olive oil*

### Ripieno al salame

€ 9,00

*Ricotta, salame, pomodoro, fiordilatte, pepe, basilico, formaggio e olio evo*

*Ricotta, salami, tomato, fiordilatte, pepper, basil, cheese and extra virgin olive oil*

### Ripieno di scarole

€ 8,00

*Scarole, olivenere, provola, capperi, acciughe e olio evo*

*Escarole, black olives, provola, capers, anchovies and extra virgin olive oil*





# PIZZE GENNARO RALLO



## La sporka

€ 9,00

**Patate al forno, pulled pork, fiordilatte, basilico, formaggio, fonduta di cheddar e olio evo**

Baked potatoes, pulled pork, fiordilatte, basil, cheese, cheddar fondue and extra virgin olive oil

## Umami

€ 10,00

**Pomodoro giallo, 'nduja calabrese, stracciatella, lardo di colonnata, pomodorini secchi, fili di peperoncino e olio evo**

Yellow tomato, Calabrian 'nduja, stracciatella, colonnata lard, dried cherry tomatoes, chilli pepper threads and extra virgin olive oil

## Benvenuti all'inferno

€ 9,00

**Pomodoro giallo, spianata calabrese, 'nduja calabrese, fiordilatte, fili di peperoncino dolce, basilico, olio evo**

Yellow tomato, Calabrian spienata, Calabrian 'nduja, fiordilatte, sweet chilli pepper threads, basil, extra virgin olive oil

## Tronchetto

€ 10,00

**Fiordilatte, gorgonzola, in uscita: prosciutto crudo, rucola, scaglie di parmigiano, basilico e olio evo**

Fiordilatte, gorgonzola, outgoing: raw ham, rocket, parmesan flakes, basil and extra virgin olive oil

## Mediterranea\*

€ 10,00

**Pomodoro giallo, fiori di zucca, provola, formaggio, basilico, ciuffetti di ricotta, acciughe, olio evo, zest di limone**

Yellow tomato, courgette flowers, provola, cheese, basil, ricotta tufts, anchovies, extra virgin olive oil, lemon zest

## FIT\*

€ 8,00

**Base focaccia, rucola, stracciatella, crema d'avocado, bresaola, scaglie di parmigiano, olio evo, limone e sale**

Focaccia base, rocket, stracciatella, avocado cream, bresaola, parmesan flakes, extra virgin olive oil, lemon and salt

## Gennaro Rallo

€ 9,00

**Crema di melanzane, polpettine di carne, provola, basilico, cialde di parmigiano, chips di melanzanenella e olio evo**

Avocado cream, meatballs, provola cheese, basil, parmesan wafers, melanzanenella chips and extra virgin olive oil

## Stellina

€ 9,00

**Pomodoro giallo, gorgonzola, spianata calabrese, stracciatella, basilico, formaggio, olio evo e granella di pistacchio**

Yellow tomato, gorgonzola, Calabrian esplanade, stracciatella, basil, cheese, extra virgin olive oil and chopped pistachios

## Portanova

€ 10,00

**Pomodorini gialli, pomodorini rossi, stracciatella, pancetta, provolone del monaco e pepe rosa**

Yellow cherry tomatoes, red cherry tomatoes, stracciatella, bacon, provolone del monaco and pink pepper

## La golosa

€ 8,00

**Vellutata di patate, porchetta, provola, basilico, formaggio e olio evo**

Creamy potatoes, porchetta, provola, basil, cheese and extra virgin olive oil

## Terra mia\*

€ 10,00

**Crema di friarielli, friarielli, cicoli, provola, formaggio, basilico, olio evo e tarallo napoletano**

Broccoli cream, broccoli, cicoli, provola, cheese, basil, extra virgin olive oil and Neapolitan tarallo



\* disponibilità stagionale



# PIZZE FRITTE



**081** (2 cotture frita e al forno) **€ 9,00**

*Genovese, carne, provola, scaglie di parmigiano*  
*Genovese, carne, provola, scaglie di parmigiano*

**Completa** **€ 8,00**

*Ricotta, cicoli, provola, pepe e basilico*  
*Ricotta, cicoli, provola, pepper and basil*

**3P** **€ 6,00**

*Pomodoro, provola, pepe e basilico*  
*Tomato, provola, pepper and basil*

**C.P. (completa di pomodoro)** **€ 8,00**

*Ricotta, cicoli, provola, basilico, pepe e pomodoro*  
*Ricotta, cicoli, provola, basil, pepper and tomato*

**La montanara frita e al forno** **€ 8,00**

*Ragù Napoletano, carne, fiordilatte, basilico e formaggio*  
*Neapolitan ragù, meat, fiordilatte, basil and cheese*

# Insalate

**Insalata caprese** **€ 8,00**

*Mozzarella di bufala, pomodoro all insalata, basilico*  
*olio evo, olive verdi*

*Buffalo mozzarella, tomato salad, basil, extra virgin*  
*olive oil, green olives*

**Insalata e rucola** **€ 5,00**

*Combinabili con:*

**Tonno** **€ 1,00**

*Tuna*

**Pomodoro** **€ 1,00**

*Tomato*

**Mais** **€ 1,00**

*Corn*

**Mozzarella di Bufala** **€ 3,00**

*buffalo mozzarella*

**Scaglie di parmigiano** **€ 1,00**

*Parmesan cheese flakes*

**Aglione** **€ 1,00**

*Garlic*

**Cipolla** **€ 1,00**

*Onion*





# Saltimbocca

a scelta:

2 gusti

3 gusti

€ 6,00

€ 7,00



# Rutiello

a scelta:

**Classico**

Disponibili tutti i gusti delle pizze classiche

€ 8,00

**Special**

Disponibili tutti i gusti delle pizze Gennaro

€ 12,00

Rullo

# Dolci

## Angioletti

€ 6,00

*Fili di pasta fritti conditi a scelta con: Nutella, pistacchio, caramello salato, cioccolato bianco, marmellata*

*Fried strands of dough seasoned with your choice of: Nutella, pistachio, salted caramel, white chocolate, jam*

## Dolce della casa

€ 4,00

*Homemade dessert speciality*

## Cannolo del golfo

*Pasta di pizza fritta, ripieno di crema pasticciera al limone e marmellata di ciliegia*

*Fried pizza dough, filled with lemon custard and cherry jam*

## ConoPizza

*Pasta di pizza fritta, ripiena di crema stracciatella fredda*

*Fried pizza dough, filled with cold stracciatella cream*



**COPERTO A PERSONA € 2,00**



# BIBITE



|                              |        |
|------------------------------|--------|
| Acqua Natia 1L               | € 2,50 |
| Acqua Ferrarelle 1L          | € 2,50 |
| Acqua Ferrarelle Maxima 75cl | € 3,00 |
| Acqua San Pellegrino 75cl    | € 3,00 |
| Acqua Panna 75cl             | € 3,00 |
| Coca Cola 33cl               | € 3,00 |
| Coca Cola Zero 33cl          | € 3,00 |
| Fanta 33cl                   | € 3,00 |
| Sprite 33cl                  | € 3,00 |
| Seven Up 33cl                | € 3,00 |
| Lemon soda 33cl              | € 3,00 |
| Orange soda 33cl             | € 3,00 |
| Ferrarelle limonata 25cl     | € 3,50 |
| Ferrarelle gassosa 25cl      | € 3,50 |

## Drink

|                                                                                       |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Aperol spritz</b>                                                                  | € 7,00 |
| <i>Aperol, prosecco, acqua tonica</i><br><i>Aperol, prosecco, tonic water</i>         |        |
| <b>Campari spritz</b>                                                                 | € 7,00 |
| <i>Campari, soda</i>                                                                  |        |
| <b>Limoncello spritz</b>                                                              | € 7,00 |
| <i>Limoncello, prosecco, acqua tonica</i><br><i>Limoncello, prosecco, tonic water</i> |        |
| <b>Meloncello spritz</b>                                                              | € 7,00 |
| <i>Meloncello, prosecco, acqua tonica</i><br><i>Meloncello, prosecco, tonic water</i> |        |
| <b>Gin tonic</b>                                                                      | € 7,00 |
| <i>Gin, acqua tonica</i><br><i>Gin, tonic water</i>                                   |        |
| <b>Gin lemon</b>                                                                      | € 8,00 |
| <i>Gin, lemon soda</i>                                                                |        |
| <b>Vodka lemon</b>                                                                    | € 7,00 |
| <i>Vodka, lemon soda</i>                                                              |        |
| <b>Martini bianco</b>                                                                 | € 6,00 |
| <i>Martini, olive verdi, limone</i><br><i>Martini, green olives, lemon</i>            |        |
| <b>Negroni</b>                                                                        | € 8,00 |
| <i>Campari, gin, vermouth</i>                                                         |        |
| <b>Negroni sbagliato</b>                                                              | € 8,00 |
| <i>Campari, prosecco, vermouth</i>                                                    |        |





# BIRRE

Birra Ichnusa 33cl

€ 3,50

Birra Ichnusa 50 cl

€ 5,00

# Birre Napoletane

## N'artigiana

Veracemente Napoletana



### ORO

4,8% vol

LAGER bassa fermentazione  
LAGER low fermentation

33cl € 5,00

60cl € 7,50



### ROSSA

5,0% vol

LAGER bassa fermentazione  
LAGER low fermentation

33cl € 5,00

60cl € 7,50



### AMBRATA

5,8% vol

PALE ALE alta fermentazione  
PALE ALE high fermentation

33cl € 5,00

60cl € 7,50



### DOPPIO MALTO

7,0% vol

STRONG ALE alta fermentazione  
STRONG ALE high fermentation

33cl € 5,00

60cl € 7,50



### SENZA GLUTINE

4,8% vol

LAGER bassa fermentazione  
LAGER low fermentation

33cl € 5,50



### BIANCA\*

4,5% vol

BLANCHE alta fermentazione  
BLANCHE high fermentation

33cl € 5,00

\* disponibilità stagionale



# VINI

Cantina “Casa D’ambra”  
ISOLA D’ISCHIA

BIANCHI

- Falanghina I.G.T. € 20,00
- Biancolella € 30,00
- Frassitelli € 35,00

ROSSI

- Aglianico € 20,00
- Per è Palummo € 30,00

ROSSI

- Graunè € 20,00

Cantina “Federciane”  
CAMPI FLEGREI

ROSSI

- Lettere D.o.C. € 23,00
- Gragnano penisola Sorrentina € 23,00
- Piedirosso Campi Flegrei € 23,00

BIANCHI

- Pridie Falanghina\* € 15,00

BIANCHI

- Veneria Greco di Tufo € 25,00

ROSSI

- Pridie Aglianico\* € 15,00
- Veneria Taurasi € 30,00

Cantina “Mastroberardino”

BIANCHI

- Lacryma di Cristo € 25,00
- Coda di Volpe €

ROSSI

- Lacryma di Cristo € 25,00

Bollicine

|                   |          |
|-------------------|----------|
| Moët 0,375cl      | € 50,00  |
| Ferrari 0,375cl   | € 45,00  |
| Cliquot 0,375cl   | € 60,00  |
| Mumm brut 0,750cl | € 100,00 |
| Berlucchi 0,750cl | € 90,00  |
| Ferrari 0,750cl   | € 80,00  |

- \*Calice di vino € 5,00
- \*Calice di prosecco € 3,50





# AMARI E...



|                                                |        |
|------------------------------------------------|--------|
| Caffè                                          | € 1,50 |
| Limoncello                                     | € 3,00 |
| Meloncello                                     | € 3,00 |
| Rucolino d’Ischia                              | € 3,00 |
| Amaro Amara Siciliana                          | € 4,00 |
| <i>Arance rosse di Sicilia</i>                 |        |
| Amaro AmaRè                                    | € 4,00 |
| <i>erbe selvatiche della Reggia di Caserta</i> |        |
| Amaro Jefferson                                | € 4,00 |
| Amaro Del Capo                                 | € 3,00 |
| Amaro Jegemaister                              | € 3,00 |
| Amaro Montenegro                               | € 4,00 |
| Porto Lusitano                                 | € 4,00 |
| Grappa Barricata                               | € 4,50 |
| Rum Ballentine’s whisky                        | € 5,00 |
| Rum Legendario Cuba                            | € 5,00 |
| Rum Matuzalem                                  | € 4,00 |
| Acqua di Cedro                                 | € 3,00 |

## SCOPRI L'APERIPIZZA DI Gennaro Rallo





# 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, qualora soffrite di eventuali allergie o intolleranze alimentari, Vi preghiamo di avvisarci al momento dell'ordinazione.

*Dear Customer, foods on the market may contain allergenic ingredients which cause violent reactions in predisposed people. The allergens that you may find in some of our foods are highlighted below and the list of ingredients is at your disposal. If you suffer from any food allergies or intolerances, please let us know when ordering.*



**Cereali contenenti glutine (frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati)**

*Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut and their derived products)*



**Crostacei e prodotti a base di crostacei**

*Shellfish and shellfish products*



**Uova e prodotti a base di uova**

*Eggs and egg products*



**Pesce e prodotti ittici**

*Fish and fish products*



**Latte e prodotti a base di latte**

*Milk and milk-based products*



**Arachidi e prodotti a base di arachidi**

*Peanuts and peanut products*



**Soia e prodotti a base di soia**

*Soy and soy products*



**Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e loro prodotti**

*Nuts such as almonds, hazelnuts, nuts, pistachios and their products*



**Sedano e prodotti contenenti sedano**

*Celery and products containing celery*



**Senape e prodotti contenenti senape**

*Mustard and products containing mustard*



**Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo**

*Sesame seeds and sesame seed products*



**Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale**

*Sulfur dioxide and sulphites in concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of total sulfur dioxide*



**Lupini e prodotti a base di lupini**

*Lupines and lupine products*



**Molluschi e prodotti a base di molluschi**

*Shellfish and shellfish products*





Gennaro Rallo

FOLLOW US



DELIVERY

