

Gentile Ospite,

nel darle il benvenuto desideriamo informarla che alcuni alimenti serviti all'interno della struttura e preparati con la massima cura nella nostra cucina, contengono ingredienti che possono provocare allergie o intolleranze alimentari. La preghiamo altresì di tenere presente che, in virtù della lavorazione degli alimenti nel medesimo luogo, tutte le pietanze offerte potrebbero contenere tracce degli ingredienti sotto indicati:

- 1- Cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- 2- Crostacei e i prodotti a base di crostacei
- 3- Uova e prodotti a base di uova
- 4- Pesce e prodotti a base di pesce
- 5- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6- Soia e prodotti a base di soia
- 7- Latte e prodotti derivati incluso il lattosio
- 8-
Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- 9- Sedano e prodotti a base di sedano
- 10- Senape e prodotti a base di senape
- 11- Semi di sesamo e prodotti a base semi di sesamo
- 12- Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10/mg/Kg o 10mg/l in termini di anidride solforosa totale.
- 13- Lupini e prodotti a base di lupini
- 14- Molluschi e prodotti a base di molluschi

**NEL NOSTRO MENU' TROVERAI EVIDENZIATO
GLI ALLERGENI IN GRASSETTO**

Sarà cura del nostro Staff del Ristorante fornirle ogni informazione e spiegazione in merito ai dettagli degli ingredienti utilizzati nelle varie preparazioni e nelle proposte del giorno, in conformità al Regolamento UE 1169/2011

Gli occhi scelgono

l'olfatto annuisce

il gusto approva

MENU' DA ASPORTO

NAPUL'E'

R E S T A U R A N T P I Z Z E R I A

PIZZERIA NAPUL'E'

Non è facile conoscere **Napoli, città intricata e bellissima**, con un'energia che a tratti si confonde tra il frastuono delle strade nelle ore di punta e nelle chiacchiere animate tra i vicoli, al bancone dei caffè, ai tavoli delle pizzerie, alla folla sui mezzi pubblici. **Sentire il ventre di Napoli** è una esperienza forte. Ma c'è spazio per riprendere energie, trovare uno scorcio, allungare la vista sul Golfo e sul Vesuvio prima di tuffarsi nella città e coglierne i volti più autentici in un viaggio a più dimensioni.

Il menù di Napul'è nasce con l'intenzione di far conoscere Napoli nelle sue meraviglie artistiche, paesaggistiche e culinarie. Il nostro intento è quello di portare un po' di "Napoletanità" in giro per l'Italia.

48 ORE DI LIEVITAZIONE

LIEVITO MADRE

SELEZIONE CON CURA DELLE MATERIE PRIME
L'EQUAZIONE DI GUSTO PIU' EFFICACE
PER DARVI UN'EMOZIONE UNICA

FRITTURA

NAPOLETANA

fr01 PATATINE FRITTE	3
fr02 PATATINE FRITTE cacio e pepe	3,5
fr03 BRUSCHETTE (3 pezzi) pomodorino fresco, grana e basilico	3,5
fr04 BRUSCHETTE MISTE (3 pezzi) pomodorino fresco - melanzane a funghetto - peperoni	4
fr05 MONTANARA CLASSICA (3 pezzi) pizzette fritte napoletane condite con salsa pomodoro, grana e basilico	5
fr06 ARANCINI DI RISO (2 pezzi) classico	4,5
fr07 FRITTATINA DI MACCHERONI (2 pezzi) classica	4
fr08 CROCCHÈ RIPIENO (1 pezzo) provola e friarielli provola e melanzane provola e bacon mozzarella e pistacchio	3
fr08 CROCCHÈ MISTI (3 pezzi) misto di crocchè ripieni	8
fr09 SCAGLIOZZI polenta fritta	4,5
fr10 FRITTURA NAPOLETANA MISTA per 2 persone arancini, crocchè, scaglie, verdure pastellate, frittatina di maccheroni	14

LE PIZZE

LE CLASSICHE

LE CANZONI

p001 MARINARA	4	p015 LAZZARELLA	6
pomodoro, origano, aglio, basilico, olive nere, pomodorini, olio EVO		pomodoro, mozzarella DOP, cipolle	
p002 MARGHERITA	4,5	p016 TARANTELLA	7
pomodoro, mozzarella DOP, basilico, olio EVO		mozzarella DOP, pesto, datterini, pancetta	
p003 BUFALA	9	p017 O' SURDAT 'NNAMMURATO	8
mozzarella bufala DOP, pomodoro o datterino, basilico		mozzarella DOP, prosciutto cotto, panna , crochè	
p004 4 STAGIONI	7,5	p018 CARME' CARME'	7
pomodoro, mozzarella DOP, funghi , prosciutto cotto, salame napoletano, olive nere		pomodoro, mozzarella DOP, funghi champignon	
p005 ANEMA 'E CORE	7	p019 CHELLA LLA'	6
pomodoro, mozzarella DOP, melanzane a funghetto		pomodoro, mozzarella DOP, wurstel	
p006 FUNICULI' FUNICULA'	7	p020 LUNA CAPRESE	6
pomodoro, mozzarella DOP, salsiccia napoletana, funghi		pomodoro, mozzarella DOP, rucola	
p007 MALAFEMMENA	8	p021 TAMMURRIATA NERA	6
pomodoro, mozzarella DOP, salsiccia napoletana, peperoni		pomodoro, mozzarella DOP, salame piccante	
p008 O' SOLE MIO	8	p022 PALOMMA 'E NOTTE	8
mozzarella DOP, cime di rapa (friarielli), salsiccia napoletana		crema di noci , mozzarella DOP, speck Alto Adige IGP	
p009 REGINELLA	8	p023 ERA DE MAGGIO (bianca)	6
tonno, mozzarella DOP, cipolla di Tropea		mozzarella DOP, zola	
p010 DICITENCELLO VUJE	8	p024 RESTA CCUME	8
pomodoro, mozzarella DOP, fagioli rossi, salsiccia		selezione di 4 formaggi	
p011 LUNA ROSSA	9	p025 OI MARI'	8
pomodoro, mozzarella DOP, prosciutto crudo, rucola, pomodoro fresco, scaglie di grano		mozzarella DOP, prosciutto cotto, mais , panna	
p012 MARUZZELLA	7	p026 TU SI 'NA COSA GRANDE	8
pomodorini gialli e pomodorini rossi del piennolo, mozzarella DOP		pomodoro, mozzarella DOP, prosciutto cotto, uova	
p013 O' SARRACINO	9	p027 TORNA A SURRIENTO	7
pomodoro, mozzarella DOP, tonno , pomodorini, rucola, scaglie di grana		pomodoro, mozzarella DOP, acciughe , origano, capperi, olive nere	
p014 VOCE 'E NOTTE	8	p028 NA BRUNA	9
provola di Agerola, patate al forno, polpettine		pomodoro, mozzarella DOP, funghi porcini	
		p029 PASSIONE	8
		insalata mista, bocconcini DOP, olive verdi, pomodori all'insalata	

in grassetto **allergeni**

LE GOURMET

I PERSONAGGI

p030 O' MARENARIELLO	14	p050 SOFIA LOREN	14
pomodoro, cozze , vongole , polipo , gamberetti , prezzemolo		cornicione di polpette, mozzarella DOP e macinato	
p031 CANTA PE' ME	14	p051 RICCARDO MUTI	16
pomodoro, mozzarella DOP, frittura di calamari , olio EVO		provola di Agerola, pesto di pistacchio , mortadella, pomodorino del	
p032 COMME FACETTE MAMMETA	6	piennolo, granella di pistacchio	
pomodoro, mozzarella DOP, salsiccia napoletana		p052 PINO DANIELE	12
p033 MUNASTERIO 'E SANTA CHIARA	7	mozzarella di Agerola, salame, taralli napoletani	
pomodoro, mozzarella DOP, piselli, carote, macinato		p053 EDUARDO DE FILIPPO	16
p034 MICHELE MMA'	8	mozzarella DOP, polipetti alla Luciana, pomodorini del piennolo	
mozzarella DOP, funghi , salame, prosciutto cotto, friarielli		p054 MASSIMO TROISI	16
p035 SANTA LUCIA	7	stracciatella di bufala, tonno scottato, grattata di limone di Sorrento	
melanzane grigliate, zucchine grigliate, zucca grigliata		p055 TOTO'	12
p036 CORE N'GRATO	8	bufala DOP, crema di zucca, gorgonzola	
mozzarella DOP, melanzane, peperoni, zucchine, funghi		p056 TINA PICA	14
p037 CATARI'	7	baccalà , pomodorini del piennolo, mozzarella DOP, olive, capperi	
porchetta, mozzarella DOP, funghi		p057 MASANIELLO	14
p038 IO TE VURRIA VASA'	7	gamberetti in salamoia, mozzarella DOP, limone, rucola	
pomodoro, mozzarella DOP, prosciutto cotto, funghi			
p039 BORDO FARCITO	3		

LE BIANCHE

LE PIAZZE

p040 PLEBISCITO	6
mozzarella DOP, pomodoro fresco, basilico	
p041 SAN DOMENICO MAGGIORE	7
mozzarella DOP, pomodoro fresco, rucola	
p042 DANTE	8
provola di Agerola, pancetta, crocchè	
p043 BELLINI	
mozzarella di bufala, pomodoro all'insalata, basilico, origano	7

L' IMPASTO

OMAGGIO AD ACQUI TERME

p060 ACQUI NEL CUORE impasto © pizza con acqua della Bollente	10
provola , zucca, salsiccia, scaglie di formaggio di montebore, olio EVO	
p061 SGAIENTO' impasto © pizza con acqua della Bollente	14
mozzarella DOP, tartufo , funghi porcini, fiocchi di ricotta di bufala	

© Protetta da diritto d'autore

LE SPECIALI

LE CANZONI DI PINO DANIELE

p070 NAPULE E'	16
pizza a stella con 8 punte: prosciutto cotto, funghi , salame, ricotta , melanzane, peperoni, friarielli, zucchine, prosciutto crudo e bocconcini DOP	
p071 LAZZARI FELICI	10,5
pizza a tronchetto: mozzarella DOP , pomodorini del piennolo, prosciutto crudo, rucola, scaglie di parmigiano	
p072 JE SO' PAZZO	10,5
pizza a mezzaluna: ripieno di ricotta , salame e metà margherita	
p073 TERRA MIA	10,5
pizza a crostone: provola di Agerola, pomodoro, rucola, prosciutto crudo, scaglie di parmigiano	
p074 ALLERIA	8
pizza frita: ragù, mozzarella DOP , parmigiano	

CORNICIONI RIPIENI

I LUOGHI

p080 CAPRI	14
pomodoro, mozzarella DOP , salsiccia napoletana, melanzane cornicione farcito con prosciutto cotto, mozzarella DOP	
p081 SORRENTO	13
mozzarella DOP , salsiccia napoletana, melanzane, basilico, olio EVO cornicione farcito con provola di Agerola, friarielli (cime di rapa)	
p082 AMALFI	13
prosciutto crudo, scaglie di parmigiano , rucola, basilico, olio EVO cornicione farcito con ricotta	

PREFERITE DAI BAMBINI

I CASTELLI

p090 MASCHIO ANGIOINO	8
pomodoro, mozzarella DOP , wurstel , patatine fritte	
p091 SANT' ELMO	7
pomodoro, mozzarella DOP , patatine fritte	

LE FRITTE

I PORTAFORTUNA

p100 CORNO	6
pomodoro, mozzarella DOP , prosciutto cotto	
p101 MONACIELLO	6,5
ricotta , pomodoro, mozzarella DOP , cicoli, pepe	

CALZONI AL FORNO

I RE

p110 FERDINANDO I	6
pomodoro, mozzarella DOP , prosciutto cotto	
p111 FRANCESCO I	7,5
pomodoro, mozzarella DOP , ricotta , salame napoletano	

in grassetto **allergeni**

LE FOCACCE

I SIMBOLI

p120 PULCINELLA	6,5
pomodorini, mozzarella DOP, prosciutto crudo, basilico, olio EVO	
p121 VESUVIO	6
prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana	
p122 PRESEPE	6
prosciutto crudo, pomodorini freschi, olio EVO, origano	
p123 SAN CARLO	6
speck, scamorza , rucola	
p124 TESORO DI SAN GENNARO	10
mozzarella di bufala campana, prosciutto crudo, pomodorini, rucola, focaccina calda	
p125 FOCACCINA	3

IL PANUOZZO

LE STRADE

p130 CARACCILO	5
pomodoro fresco, mozzarella DOP, basilico, olio EVO	
p131 SAN GREGORIO ARMENO	7
mozzarella DOP, fontina , zola , grana , provola di Agerola	
p132 SPACCANAPOLI	8
mozzarella DOP, salsiccia, friarielli (cime di rapa)	
p133 SAN BIAGIO DEI LIBRAI	7
scamorza , salsiccia napoletana, melanzane saltate in padella	
p134 MERGELLINA	7
tonno di Cetara, rucola, mozzarella DOP, pomodorini	
p135 CHIAIA	8
scamorza , salsiccia, friarielli	

AGGIUNTE EXTRA

a01 su pizze, focacce, panuozzo	1
---------------------------------	---

in grassetto **allergeni**

IL DOLCE

BABA' CLASSICO	4
dolce simbolo della città di Napoli, pasta soffice e lievitata, imbevuta ancora calda con il rum	
SFOGLIATELLA	4
tipico dolce Napoletano, la pasta riccia o frolla avvolge il ripieno di ricotta e scorzette d'arancia	
PASTIERINA NAPOLETANA	5
dolce partenopeo a base di pasta frolla ripiena di ricotta , grano e canditi	
CANNOLO	5
cialda croccante e ripieno di crema di ricotta , cioccolato e frutta candita	
BABA' FARCITO	5
vari gusti	
SEMIFREDDO AL BABA'	5
affogato in una nota di limoncello con crema chantilly	
TIRAMISU'	5
biscotti inzuppati nel caffè e ricoperti di crema di mascarpone	
ANGIOLETTI DI NUTELLA	6
straccetti di pizza frita e poi passata al forno con nutella	

Tutti i nostri dolci contengono ingredienti che possono provocare **allergie** o **intolleranze alimentari**

IL CAFFÈ

MISCELA ARABICA	1,5
Coperto	1

BEVERAGE

BEVANDE

ACQUA SAN BERNARDO NEW GAS 0,50 cl.	1,5
ACQUA SAN BERNARDO NEW NAT 0,50 cl.	1,5
COCA COLA alla spina 40 cl.	2
COCA COLA 33 cl.	2,5
COCA COLA ZERO 33 cl.	2,5
ARANCIATA FANTA 33 cl.	2,5
SPRITE 33 cl.	2,5

BIRRE

ICHNUSA ANIMA SARDA alla spina 0,2 cl. / 0,4 cl. 2,5 / 5
 lager a bassa fermentazione, colore dorato, aspetto limpido, moderata frizzantezza, gusto moderatamente amaro, corpo leggero e schiuma compatta, di grana fine Gr. 4,7% vol

ICHNUSA NON FILTRATA alla spina 0,2 cl. / 0,4 cl. 2,5 / 5
 lager non filtrata a bassa fermentazione, puro malto d'orzo, colore dorato, aspetto leggermente torbida, corpo intenso e rotondo, gusto morbido con una lieve nota amara nel finale Gr. 5% vol

MORETTI ROSSA alla spina 0,2 cl. / 0,4 cl. 2,5 / 5
 bock a bassa fermentazione, colore ambrato carico con riflessi del bronzo, profumo ricco e strutturato, con note di lampone, frutta candida e caramello, gusto morbido e pieno Gr. 7.2% vol

LANDBIER BAYREUTHER in bottiglia 50 cl. 6
 Germania, lager. Birra scura gustosa e maltata. Il lungo periodo di fermentazione e di riposto donano a questa birra un' aroma gustoso e piacevole Gr. 5,3% vol

ORIGINAL BAYREUTHER in bottiglia 50 cl. 6
 Germania, lager. Viene ancor oggi raffinata in botti di legno nelle cantine naturali, dove raggiunge grazie al tempo la sua piena maturità, gusto deciso e piacevolmente fresco Gr. 5,3% vol

ZWICK'L BAYREUTHER in bottiglia 50 cl. 6
 Germania, Keller, bella marrone e torbida, con molto corpo Brewer, domina il malto e il gusto di frutta matura. Il finale è un tocco amaro e fruttato, che gradualmente si affievolisce Gr. 5,3% vol

ALLGAUER BUBLE BIER in bottiglia 50 cl. 6
 Germania, weiss. Dedicate a chi cerca un'intensa esperienza birraria la tipica Weizen di Baviera bionda giallo dorato, non filtrata con gusto morbido, sentori fruttati e speziati Gr. 5,3% vol

AUGUSTINEUBRAU MUNCHEN in bottiglia 33 cl. 4
 Germania, helles. Bionda, prodotta dal più antico birrifico di Monaco di Baviera. Al palato l'ingresso è dolce, accompagnato con sentori di biscotto, miele, sentori floreali e toni erbacei freschi. Il finale è amaro e secco Gr. 5,2% vol

ROTHAUS PILS in bottiglia 33 cl. 4
 Germania, pils. Una delle pils più famose e rinomate della foresta nera, Rothaus è un must: colore giallo paglierino, schiuma cremosa e finissima, inebria il naso con elegantissime note mielate iniziali, seguite da aromi freschi e piacevoli di luppolo. In bocca è fantastica, con una bevibilità senza pari Gr. 5,1% vol

EDELSTOFF AUGUSTINER in bottiglia 33 cl. 4
 Germania, helles. Gusto delicato di biscotto e cereale dolce. Luppolutura sottile, speziata, floreale con un lieve amaro che contribuisce a sostenere l'equilibrio maltato, ma non dolce Gr. 5,6% vol

CORONA in bottiglia 33 cl. 4
 pale lager messicana a bassa fermentazione, colore giallo paglierino Gr. 4.5% vol

TENNET'S in bottiglia 33 cl. 4
 strong lager scozzese a bassa fermentazione, colore giallo, Gr. 9%

CERES in bottiglia 33 cl. 4
 strong lager danese a bassa fermentazione, colore ambrato Gr. 7.7%

PANACHE piccola / grande 4. / 6