



SCARICA LA NOSTRA APP!



Playstore



App Store



SCAN FOR ENGLISH

WIFI PSW: napples1982

Ci trovi anche in via Cagliari 4, Torino

DA BERE

Acqua microfiltrata 75 cl. Frizzante Naturale	2
Bibite in Vetro 33 cl. Coca Cola Coca Cola zero Sprite Aranciata The limone pesca 25 cl.	3
Caffè espresso	2
Caffè decaffeinato	2,50
Caffè corretto	3
Caffè americano	2,50
Limoncello di Sorrento	3,50
Crema di Limoncello	3,50
Rucolino d'Ischia	3,50
Amari	3,50
Grappe	4,50
Whisky	8

I NOSTRI VINI

BIANCHI

Chardonnay DOC Vinchio Vaglio			
CALICE	1/4 litro	1/2 litro	1 litro
3,50	5	7	12

Falanghina dei Campi Flegrei	18
Greco di Tufo	20
Fiano di Avellino	20
Spumante Moscato	18
Prosecco DOC	20

ROSSI

Barbera DOC Vinchio Vagli			
CALICE	1/4 litro	1/2 litro	1 litro
3,50	5	7	12

Piedirosso dei Campi Flegrei	20
Aglianico del Beneventano	22

I NOSTRI SFIZI

MELANZANE A FUNGHETTO Melanzane tagliate a tocchetti, saltate in padella con pomodorini Pachino e basilico fresco	8
FRIARIELLI Cime di rapa preparate con peperoncino fresco, olio di oliva e sale	8,50
SCAROLA SARACENA Scarola saltata in padella con olio evo, olive taggiasche, pinoli, uva sultanina, e capperi	8,50
MELANZANE ALLA PARMIGIANA Fette di melanzane fritte, sugo di pomodoro, Parmigiano e basilico	10
PARMIGIANA BIANCA Fette di melanzane fritte farcite con provola di Agerola e pancetta fresca	10
GRAN ASSAGGIO DI SFIZI (consigliato per 2 persone) I nostri sfizi in un unico piatto	20

LE NOSTRE MONTANARE

Pizzette fritte guarnite con le nostre specialità
TRIS DI MONTANARE
 Tre montanare a scelta in un unico piatto

10,5

Classica	Parmigiana di melanzane
Crudo e bufala	Parmigiana di melanzane bianca
Stracciatella e acciughe	Scarola saracena
Pancetta e provola	Ricotta e pepe
Prosciutto cotto e stracchino	Friarielli
Melanzane a funghetto	

Ogni montanara aggiunta comporterà un sovrapprezzo di 3,5€

LE BIRRE ALLA SPINA

Moretti Bionda	PICCOLA	3,50	MEDIA	5
Moretti Bianca	PICCOLA	4	MEDIA	6
Moretti IPA				
Mc Farland Rossa				

LE BIRRE ARTIGIANALI

6

Birrificio dela Granda, Lagnasco (CN)

KLOE 5% Lager 33cl.
 Bionda e sbarazzina, perfetta per due risate alla fine della giornata

KEI OS 5% Ipa 33cl.
 Birra audace che non teme di essere sopra le righe

AERO 4,7% American Pale Ale GLUTEN FREE 33cl.

La bionda gluten free buona per tutti. Birra di carattere e rinfrescante

FLOOKE 6,5% Amber Lager 33cl.

Ambra morbida e corposa con un carattere avvolgente e caloroso

GHOST 8% Strong Lager 33cl.

Ambrata chiara, intensa con carattere coriaceo, ma calmo

SWEETCH 4,7% Blanche 33cl.

La bianca irresistibile, ha fascino carisma ed eleganza, adatta ad ogni momento della giornata

I NOSTRI FRITTI DI TERRA

PASTA CRESCIUTA NAPOLETANA Frittelle sferiche salate fatte di pastella di farina, prezzemolo, acqua e lievito naturale, accompagnate da fette di prosciutto crudo di Parma	7
CROCCHÈ (4pz) Crocchette di patate farcite di mozzarella tipo fiordilatte e Parmigiano Reggiano	8
ARANCINI NAPOLETANI (4pz) Arancini di riso impanati e farciti di provola, salame, piselli, Parmigiano Reggiano e sale	8
VERDURE FRITTE Peperoni, melanzane e zucchine impanate	8
MOZZARELLA IN CARROZZA Fette di pane in cassetta farcite di mozzarella fiordilatte	8
PROVOLA FRANCESE (4pz) Fette di provola di Agerola impanata	9
FRITTATINA DI PASTA (2pz) Farcita con besciamella, mozzarella, prosciutto cotto, piselli, provola e Parmigiano	9,50
CROCCHÈ RIPIENI (4pz) Crocchè ripieni di scarola saracena, parmigiana bianca, classica e melanzane a funghetto	11,50
FRITTURA NAPPLES (consigliato per 2 persone) Crocchè, arancini napoletani, pasta cresciuta, verdure fritte e provola francese	21

I NOSTRI FRITTI DI MARE

ALICI DORATE E FRITTE Alici fresche spinate passate in farina, uovo e pane grattugiato	11,50
GAMBERI* FRITTI IN PASTELLA	13,50
ALICI FRITTE E GAMBERI* IN PASTELLA (consigliato per 2 persone)	17

LE NOSTRE PIZZE

MARINARA Pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano di montagna e olio evo	6	4 STAGIONI RIVISITATA Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, 1/4 olive taggiasche, 1/4 prosciutto cotto "Casa Montana", 1/4 salame tipo Napoli, 1/4 salsiccia (in cottura), olio evo e basilico fresco	11
COSACCA Pomodoro San Marzano DOP, Parmigiano Reggiano (stagionato 12 mesi), olio evo e basilico fresco	6,50	VIA TRIBUNALI Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, parmigiana di melanzane bianca (farcita con provola e pancetta), olio evo e basilico fresco	11
ANTICA MARGHERITA Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, Parmigiano Reggiano (stagionato 12 mesi), olio evo e basilico fresco	7,50	AMATRICE Fior di latte, pomodorino del Piennolo DOP a "Pacchetella", pomodorino giallo datterino, guanciale di Amatrice, olio evo e basilico fresco	11
PORT'ALBA Pomodoro San Marzano DOP (ombrata), pomodorino del Piennolo DOP a "Pacchetella", acciughe, aglio, origano, olio evo e basilico fresco	7,50	PIZZO FALCONE Provola di Agerola, scarola saracena (con olive,uva passa, pinoli e capperi), olive taggiasche, pomodorini Pachino, olio evo e basilico fresco	11
NAPOLI Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, acciughe, origano di montagna, olive taggiasche, capperi, olio evo e basilico fresco	9	BORBONICA Fior di latte, prosciutto cotto "Casa Montana", crocchè farcito di mozzarella e parmigiano, olio evo e basilico fresco	11,50
A' PACCHETELLA Pomodorino del Piennolo DOP a "Pacchetella", provola di Agerola, olio evo e basilico fresco	9	VIA TOLEDO Pomodoro giallo in salsa, stracciatella di bufala, olio evo e basilico fresco	11,50
RICOTTA E CICOLI Provola di Agerola, ricotta fresca di bufala,cicoli di Mugnano (cubetti di pancetta di suino), pepe nero macinato, olio evo e basilico fresco	9	LA REGINA Fior di latte, parmigiana di melanzane, Parmigiano Reggiano (stagionato 12 mesi) olio evo e basilico fresco	11
PROVOLA E PEPE Pomodoro San Marzano DOP, provola di Agerola, pepe nero olio evo e basilico fresco	9	FOCACCIA "QUARTIERI SPAGNOLI" Pomodorino del Piennolo DOP a "Pacchetella", pomodorino giallo datterino, stracciatella di bufala, acciughe, olio evo e basilico fresco	10
FORCELLA Fior di latte, cicoli di Mugnano, pomodoro del Piennolo DOP a "Pacchetella", olio evo e basilico fresco	9	FOCACCIA "DECUMANO SUPERIORE" Mozzarella di bufala DOP, pomodorini Pachino, prosciutto crudo di Parma, origano di montagna, olio evo e basilico fresco	12
SPILINGA Pomodoro San Marzano, fior di latte, 'Nduja di Spilinga, olio evo e basilico fresco	9	SALVATORE RICCIO Provola di Agerola, patate al forno, salsiccia (in cottura), olio evo e basilico fresco	12
MARGHERITA GIALLA Pomodoro giallo in salsa, provola di Agerola, olio evo e basilico fresco	9,50	I NOSTRI CORNICIONI RIPIENI	
SCEMITÀ Fior di latte, prosciutto cotto "Casa Montana", stracchino. olio evo e basilico fresco	10	FUORIGROTTA Cornicione ripieno di ricotta fresca di bufala, pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, prosciutto cotto "Casa Montana", olio evo e basilico fresco	11
VICARIA Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, salsiccia (in cottura), pancetta, olio evo e basilico fresco	10	MATERDEI Cornicione ripieno di pesto fresco di basilico, provola di Agerola, salsiccia (in cottura), pomodorino Pachino, olio evo e basilico fresco	11,50
PESTO DI BASILICO Fior di latte, pesto fresco di basilico, pomodorini Pachino, olio evo e basilico fresco	10	HOUSTON STREET Cornicione ripieno di parmigiana di melanzane, pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, Parmigiano Reggiano, olio evo e basilico fresco	11,50
RIPIENO (calzone) Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, ricotta fresca di bufala, salame tipo Napoli, olio evo e basilico fresco	10		
CAPODIMONTE Scarola saracena (con olive, uva passa, pinoli e capperi), pomodoro del Piennolo DOP a "Pacchetella", aglio, olio evo e basilico fresco	10		
4 FORMAGGI RIVISITATA Fior di latte, gorgonzola, brie, provola di Agerola, olio evo e basilico fresco	10		
VIA PARTENOPE Fior di latte, guanciale di Amatrice, zucchine fritte, olio evo e basilico fresco	10,50		
BUFALA DOP Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella di bufala DOP, olio evo e basilico fresco	10,50		
MASANIELLO Provola di Agerola, pomodorino giallo datterino, salame tipo Napoli, ricotta fresca, pepe, olio evo e basilico fresco	11		
VEGETARIANA Fior di latte, melanzane, zucchine, peperoni grigliati, pomodori Pachino, olio evo e basilico fresco	11		
GUAPPARIA Provola di Agerola, friarielli, salsiccia (in cottura) , olio evo e peperoncino fresco	11		

Ogni variazione nelle pizze comporterà una modifica al prezzo di 2€
 L'aggiunta di mozzarella di bufala comporterà una modifica al prezzo di 3€

I nostri fritti sono preparati al momento.

Idoneo all'utilizzo per alimenti per i quali non è prevista la prova di migrazione (alimenti secchi).

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale

*Prodotto decongelato. Ci impegnamo ogni giorno a reperirlo fresco, il personale è disponibile a darti informazioni sui prodotti che oggi abbiamo selezionato.

COPERTO 2€



SCARICA LA NOSTRA APP!



Playstore



App Store



SCAN FOR ENGLISH



WIFI PSW: napples2022



Ci trovi anche in via Sant'Anselmo 36, Torino

DA BERE

Acqua microfiltrata 75 cl. Frizzante Naturale	2
Bibite in Vetro 33 cl. Coca Cola Coca Cola zero Sprite Aranciata The limone pesca 25 cl.	3
Caffè espresso	2
Caffè decaffeinato	2,50
Caffè corretto	3
Caffè americano	2,50
Limoncello di Sorrento	3,50
Crema di Limoncello	3,50
Rucolino d'Ischia	3,50
Amari	3,50
Grappe	4,50
Whisky	8

I NOSTRI VINI

BIANCHI

Chardonnay DOC Vinchio Vaglio			
CALICE	1/4 litro	1/2 litro	1 litro
3,50	5	7	12

Falanghina dei Campi Flegrei	18
Greco di Tufo	20
Fiano di Avellino	20
Spumante Moscato	18
Prosecco DOC	20

ROSSI

Barbera DOC Vinchio Vagli			
CALICE	1/4 litro	1/2 litro	1 litro
3,50	5	7	12

Piedirosso dei Campi Flegrei	20
Aglianico del Beneventano	22

I NOSTRI SFIZI

MELANZANE A FUNGHETTO Melanzane tagliate a tocchetti, saltate in padella con pomodorini Pachino e basilico fresco	8
FRIARIELLI Cime di rapa preparate con peperoncino fresco, olio di oliva e sale	8,50
SCAROLA SARACENA Scarola saltata in padella con olio evo, olive taggiasche, pinoli, uva sultanina, e capperi	8,50
MELANZANE ALLA PARMIGIANA Fette di melanzane fritte, sugo di pomodoro, Parmigiano e basilico	10
PARMIGIANA BIANCA Fette di melanzane fritte farcite con provola di Agerola e pancetta fresca	10
GRAN ASSAGGIO DI SFIZI (consigliato per 2 persone) I nostri sfizi in un unico piatto	20

LE NOSTRE MONTANARE

Pizzette fritte guarnite con le nostre specialità

TRIS DI MONTANARE

Tre montanare a scelta in un unico piatto

10,5

Classica	Parmigiana di melanzane
Crudo e bufala	Parmigiana di melanzane bianca
Stracciatella e acciughe	Scarola saracena
Pancetta e provola	Ricotta e pepe
Prosciutto cotto e stracchino	Friarielli
Melanzane a funghetto	

Ogni montanara aggiunta comporterà un sovrapprezzo di 3,5€

LE BIRRE ALLA SPINA

Moretti Bionda PICCOLA 3,50 MEDIA 5

Moretti IPA PICCOLA 4 MEDIA 6
Mc Farland Rossa

LE BIRRE ARTIGIANALI

6

Birrificio dela Granda, Lagnasco (CN)

KLOE 5% Lager 33cl. Bionda e sbarazzina, perfetta per due risate alla fine della giornata

KEI OS 5% Ipa 33cl. Birra audace che non teme di essere sopra le righe

AERO 4,7% American Pale Ale GLUTEN FREE 33cl.

La bionda gluten free buona per tutti. Birra di carattere e rinfrescante

FLOOKE 6,5% Amber Lager 33cl.

Ambra morbida e corposa con un carattere avvolgente e caloroso

GHOST 8% Strong Lager 33cl.

Ambrata chiara, intensa con carattere coriaceo, ma calmo

SWEETCH 4,7% Blanche 33cl.

La bianca irresistibile, ha fascino carisma ed eleganza, adatta ad ogni momento della giornata

I NOSTRI FRITTI DI TERRA

PASTA CRESCIUTA NAPOLETANA Frittelle sferiche salate fatte di pastella di farina, prezzemolo, acqua e lievito naturale, accompagnate da fette di prosciutto crudo di Parma	7
CROCCHÈ (4pz) Crocchette di patate farcite di mozzarella tipo fiordilatte e Parmigiano Reggiano	8
ARANCINI NAPOLETANI (4pz) Arancini di riso impanati e farciti di provola, salame, piselli, Parmigiano Reggiano e sale	8
VERDURE FRITTE Peperoni, melanzane e zucchine impanate	8
MOZZARELLA IN CARROZZA Fette di pane in cassetta farcite di mozzarella fiordilatte	8
PROVOLA FRANCESE (4pz) Fette di provola di Agerola impanata	9
FRITTATINA DI PASTA (2pz) Farcita con besciamella, mozzarella, prosciutto cotto, piselli, provola e Parmigiano	9,50
CROCCHÈ RIPIENI (4pz) Crocchè ripieni di scarola saracena, parmigiana bianca, classica e melanzane a funghetto	11,50
FRITTURA NAPPLES (consigliato per 2 persone) Crocchè, arancini napoletani, pasta cresciuta, verdure fritte e provola francese	21

I NOSTRI FRITTI DI MARE

ALICI DORATE E FRITTE Alici fresche spinate passate in farina, uovo e pane grattugiato	11,50
GAMBERI* FRITTI IN PASTELLA	13,50
ALICI FRITTE E GAMBERI* IN PASTELLA (consigliato per 2 persone)	17

LE NOSTRE PIZZE

MARINARA Pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano di montagna e olio evo	6	4 STAGIONI RIVISITATA Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, 1/4 olive taggiasche, 1/4 prosciutto cotto "Casa Montana", 1/4 salame tipo Napoli, 1/4 salsiccia (in cottura), olio evo e basilico fresco	11
COSACCA Pomodoro San Marzano DOP, Parmigiano Reggiano (stagionato 12 mesi), olio evo e basilico fresco	6,50	VIA TRIBUNALI Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, parmigiana di melanzane bianca (farcita con provola e pancetta), olio evo e basilico fresco	11
ANTICA MARGHERITA Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, Parmigiano Reggiano (stagionato 12 mesi), olio evo e basilico fresco	7,50	AMATRICE Fior di latte, pomodorino del Piennolo DOP a "Pacchetella", pomodorino giallo datterino, guanciale di Amatrice, olio evo e basilico fresco	11
PORT'ALBA Pomodoro San Marzano DOP (ombrata), pomodorino del Piennolo DOP a "Pacchetella", acciughe, aglio, origano, olio evo e basilico fresco	7,50	PIZZO FALCONE Provola di Agerola, scarola saracena (con olive, uva passa, pinoli e capperi), olive taggiasche, pomodorini Pachino, olio evo e basilico fresco	11
NAPOLI Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, acciughe, origano di montagna, olive taggiasche, capperi, olio evo e basilico fresco	9	BORBONICA Fior di latte, prosciutto cotto "Casa Montana", croccchè farcito di mozzarella e parmigiano, olio evo e basilico fresco	11,50
A' PACCHETELLA Pomodorino del Piennolo DOP a "Pacchetella", provola di Agerola, olio evo e basilico fresco	9	VIA TOLEDO Pomodoro giallo in salsa, stracciatella di bufala, olio evo e basilico fresco	11,50
RICOTTA E CICOLI Provola di Agerola, ricotta fresca di bufala, cicoli di Mugnano (cubetti di pancetta di suino), pepe nero macinato, olio evo e basilico fresco	9	LA REGINA Fior di latte, parmigiana di melanzane, Parmigiano Reggiano (stagionato 12 mesi) olio evo e basilico fresco	11
PROVOLA E PEPE Pomodoro San Marzano DOP, provola di Agerola, pepe nero olio evo e basilico fresco	9	FOCACCIA "QUARTIERI SPAGNOLI" Pomodorino del Piennolo DOP a "Pacchetella", pomodorino giallo datterino, stracciatella di bufala, acciughe, olio evo e basilico fresco	10
FORCELLA Fior di latte, cicoli di Mugnano, pomodoro del Piennolo DOP a "Pacchetella", olio evo e basilico fresco	9	FOCACCIA "DECUMANO SUPERIORE" Mozzarella di bufala DOP, pomodorini Pachino, prosciutto crudo di Parma, origano di montagna, olio evo e basilico fresco	12
SPILINGA Pomodoro San Marzano, fior di latte, 'Nduja di Spilinga, olio evo e basilico fresco	9	SALVATORE RICCIO Provola di Agerola, patate al forno, salsiccia (in cottura), olio evo e basilico fresco	12
MARGHERITA GIALLA Pomodoro giallo in salsa, provola di Agerola, olio evo e basilico fresco	9,50	I NOSTRI CORNICIONI RIPIENI	
SCEMITÀ Fior di latte, prosciutto cotto "Casa Montana", stracchino, olio evo e basilico fresco	10	FUORIGROTTA Cornicione ripieno di ricotta fresca di bufala, pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, prosciutto cotto "Casa Montana", olio evo e basilico fresco	11
VICARIA Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, salsiccia (in cottura), pancetta, olio evo e basilico fresco	10	MATERDEI Cornicione ripieno di pesto fresco di basilico, provola di Agerola, salsiccia (in cottura), pomodorino Pachino, olio evo e basilico fresco	11,50
PESTO DI BASILICO Fior di latte, pesto fresco di basilico, pomodorini Pachino, olio evo e basilico fresco	10	HOUSTON STREET Cornicione ripieno di parmigiana di melanzane, pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, Parmigiano Reggiano, olio evo e basilico fresco	11,50
RIPIENO (calzone) Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, ricotta fresca di bufala, salame tipo Napoli, olio evo e basilico fresco	10		
CAPODIMONTE Scarola saracena (con olive, uva passa, pinoli e capperi), pomodoro del Piennolo DOP a "Pacchetella", aglio, olio evo e basilico fresco	10		
4 FORMAGGI RIVISITATA Fior di latte, gorgonzola, brie, provola di Agerola, olio evo e basilico fresco	10		
VIA PARTENOPE Fior di latte, guanciale di Amatrice, zucchine fritte, olio evo e basilico fresco	10,50		
BUFALA DOP Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella di bufala DOP, olio evo e basilico fresco	10,50		
MASANIELLO Provola di Agerola, pomodorino giallo datterino, salame tipo Napoli, ricotta fresca, pepe, olio evo e basilico fresco	11		
VEGETARIANA Fior di latte, melanzane, zucchine, peperoni grigliati, pomodori Pachino, olio evo e basilico fresco	11		
GUAPPARIA Provola di Agerola, friarielli, salsiccia (in cottura), olio evo e peperoncino fresco	11		

I nostri fritti sono preparati al momento.

Idoneo all'utilizzo per alimenti per i quali non è prevista la prova di migrazione (alimenti secchi).

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale

*Prodotto decongelato. Ci impegnamo ogni giorno a reperirlo fresco, il personale è disponibile a darti informazioni sui prodotti che oggi abbiamo selezionato.

COPERTO 2€