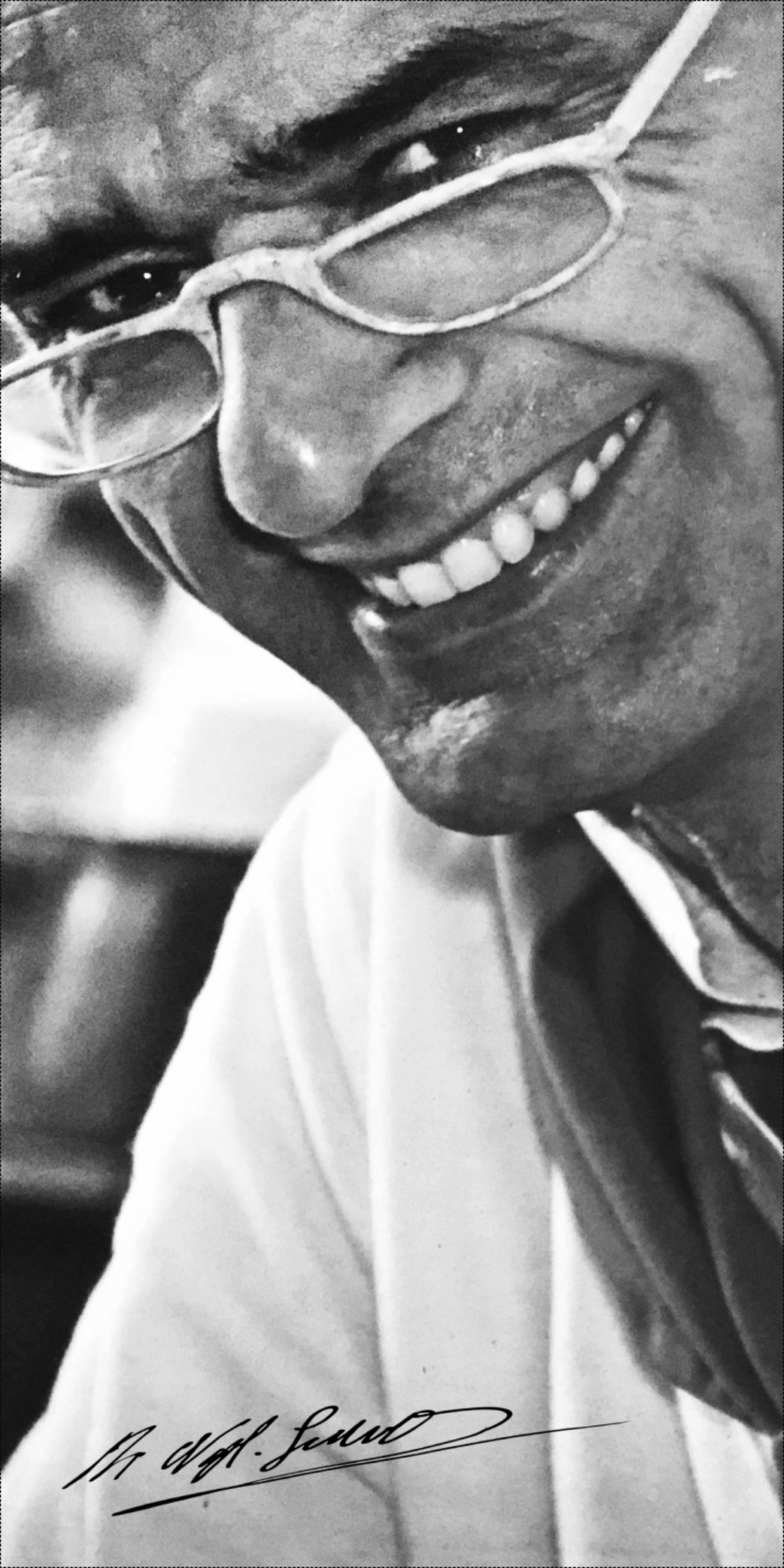


Di Napoli
maestri pizzaioli



Pizzeriadinapoligennaro



Dr. W. H. Lewis

“

Giunta ormai alla quarta generazione, nasce col nonno Alfonso, tra la fine del 1800 e l'inizio del 1900. Grande e famoso cuoco, serviva i palati più raffinati della nobiltà napoletana, direttamente dalla cucina di via Poerio alla ferrovia, denominata già allora "Pizzeria Di Napoli". Suo figlio Giuseppe poi, diviso nel 1945 dal fratello Pasquale, decise di trasferirsi a Fuorigrotta elaborando con grande inventiva e genio la migliore cucina tradizionale partenopea. La caratteristica che comunque lega da sempre la famiglia è l'estenuante voglia di dare qualità a tutti i costi. Ed è proprio a Fuorigrotta che Rino, dall'età di 7 anni, impara ad amare e far amare la pizza napoletana. La sua passione sboccia nel giocare con la farina e l'impasto inventando già da piccolino nuovi gusti e nuovi abbinamenti che faranno ancor più grande la loro fama. La prima lezione, quindi, Rino la riceve sulla necessità di rispettare obbligatoriamente la migliore qualità e ricercatezza di quei particolari che rendono indimenticabile mangiare da "Di Napoli". Anche Peppe poi, seguendo fermamente gli insegnamenti e la cultura del padre, contribuisce all'evoluzione dei gusti e delle abitudini curando l'aspetto del marketing moderno e le pubbliche relazioni. L'espressione sincera della gente e la loro cortesia completano il piacere di vivere questa sensazionale esperienza della tavola. Ed è questa forte radice di tradizione che si rivive ancora oggi respirando i profumi e assaporando i gusti dei maestri pizzaioli Rino e Peppe Di Napoli.

”

GLI SFIZI

CROCCHÈ DI PATATE (CADAUNO) 🌿 🍷 🍷	1,00
patate di Avezzano · uova · fior di latte di Agerola · Grana Padano DOP (st. 24 mesi) grattugiato pecorino romano · prezzemolo · sale · pepe	
FIOR DI LATTE AL FORNO CON POMODORO O BIANCO 🍷	cotto 5,50 / crudo 6,00
350 gr. di fior di latte di Agerola · crudo o cotto di Parma a scelta pomodoro San Marzano DOP	
CONTORNI VARI ALLA BRACE	5,00
zucchine · carote · melanzane · carciofini o peperoni conditi con olio, aglio, aceto, prezzemolo e peperoncino	
PIADINA PEPE NERO E OLIO 🌿	1,50
PORZIONE DI PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA (DOPPIA CORONA)	5,50
PORZIONE DI PROSCIUTTO COTTO DI PARMA	4,50
PORZIONE DI RICOTTA DI PECORA DI GROSSETO PAT 🍷	4,50
PORZIONE DI RICOTTA GOURMET 🍷 🍷	5,00
ricotta di pecora servita con buccia di limone, buccia d'arancia e granella di pistacchio di Bronte	
PATATINE* FRITTE 🌿	4,00 / con salsicce 5,50 / con provola 6,50
PORZIONE DI PATATINE* E WÜRSTEL 🌿	5,00 / con provola 6,50
PORZIONE DI SALSICCIA DI SUINO PAESANA (PZ. 2)	6,00
PORZIONE DI WÜRSTEL (PZ. 2)	4,00
BOCCONCINI DI BUFALA CAMPANA DOP (50 GR. CADAUNO) 🍷	1,50
PORZIONE DI BOCCONCINI DI BUFALA CAMPANA DOP GOURMET (PZ. 3) 🍷	5,00
serviti con olio EVO, succo di limoni di Sorrento e pepe nero macinato	
PORZIONE DI FRIARIELLI	4,00
saltati in padella con aglio, olio e peperoncino	
PORZIONE DI SALSICCIA DI SUINO PAESANA E FRIARIELLI	6,00
PORZIONE DI RUCOLA	3,00
condita a piacere	
PORZIONE DI FILETTO DI POMODORO DATTERINO DOP	3,00
PORZIONE DI PUNTA D'ANCA ALPINA DI BRESAOLA	6,00
servita con Grana Padano DOP (st. 24 mesi) grattugiato e limone	
STRACCETTI FRITTI SALATI 🌿 🍷	5,50
bocconcini di pizza fritti conditi con rucola, pomodorini datterini DOP, Grana Padano DOP (st. 24 mesi) grattugiato, sale e pepe	
CONETTO 🌿 🍷	4,50
cono di pizza frita con ricotta di pecora di Grosseto PAT ingredienti a scelta	

Le frittiture sono disponibili solo nell'orario serale
Questo esercizio non dispone di ketchup e maionese

LE PIZZE

MARGHERITA 🌿 🍷	5,00
pomodoro San Marzano DOP · fior di latte di Agerola · Grana Padano DOP (st. 24 mesi) grattugiato basilico · olio	
MARGHERITA CON BUFALA 🌿 🍷	6,50
pomodoro San Marzano DOP · mozzarella di bufala campana DOP Grana Padano DOP (st. 24 mesi) grattugiato · basilico · olio	
MARINARA 🌿	4,00
pomodoro San Marzano DOP · aglio · origano · basilico · olio	
MARINARA AL FILETTO 🌿	4,50
filetto di pomodoro datterino DOP · aglio · origano · basilico · olio	
RIPIENO AL FORNO 🌿 🍷	7,00
ricotta di pecora di Grosseto PAT · fior di latte di Agerola · salame suino di Avellino o cotto di Parma pepe nero macinato · pomodoro San Marzano DOP · Grana Padano DOP (st. 24 mesi) grattugiato basilico · olio	
QUATTRO STAGIONI 🌿 🍷	7,00
pomodoro San Marzano DOP · fior di latte di Agerola · cotto di Parma · funghi champignon carciofi sott'olio · Grana Padano DOP (st. 24 mesi) grattugiato · basilico · olio	
ROMANA 🌿 🍷 🐟	6,00
pomodoro San Marzano DOP · fior di latte di Agerola · acciughe siciliane · origano Grana Padano DOP (st. 24 mesi) grattugiato · basilico · olio	
AL PROSCIUTTO COTTO 🌿 🍷	7,00
cotto di Parma, pomodoro San Marzano DOP · fior di latte di Agerola Grana Padano DOP (st. 24 mesi) grattugiato · basilico · olio	
AL PROSCIUTTO CRUDO 🌿 🍷	8,00
crudo di Parma (doppia corona) · pomodoro San Marzano DOP · fior di latte di Agerola Grana Padano DOP (st. 24 mesi) grattugiato · basilico · olio	
AI FUNGHI 🌿 🍷	6,50
funghi champignon · pomodoro San Marzano DOP · fior di latte di Agerola Grana Padano DOP (st. 24 mesi) grattugiato · basilico · olio	
AL SALAME 🌿 🍷	6,50
salame di suino di Avellino · pomodoro San Marzano DOP · fior di latte di Agerola Grana Padano DOP (st. 24 mesi) grattugiato · basilico · olio	
ALLA DIAVOLA 🌿 🍷	6,50
salame di suino di Avellino · pomodoro San Marzano DOP · fior di latte di Agerola peperoncino calabrese macinato · Grana Padano DOP (st. 24 mesi) grattugiato · basilico · olio	
ALLA PANNA 🌿 🍷	6,50
panna · fior di latte di Agerola · cotto di Parma · Grana Padano DOP (st. 24 mesi) grattugiato basilico · olio	
AL FILETTO 🌿 🍷	6,00
filetto di pomodoro datterino · fior di latte di Agerola · Grana Padano DOP (st. 24 mesi) grattugiato basilico · olio	
CAPRESE 🌿 🍷	7,50
filetto di pomodoro datterino · mozzarella di bufala campana DOP Grana Padano DOP (st. 24 mesi) grattugiato · basilico · olio	
CAPRESE TUTTO A CRUDO 🌿 🍷	7,50
filetto di pomodoro datterino · mozzarella di bufala campana DOP Grana Padano DOP (st. 24 mesi) grattugiato · basilico · olio tutti gli ingredienti dopo la cottura	
CAPRICCIOSA 🌿 🍷	7,50
pomodoro San Marzano DOP · fior di latte di Agerola · prosciutto cotto di Parma · funghi champignon carciofini sott'olio · Grana Padano DOP (st. 24 mesi) grattugiato · basilico · olio	
FRITTA 🌿 🍷	7,00
ricotta di pecora di Grosseto PAT · fior di latte di Agerola · pomodoro San Marzano DOP salame di suino di Avellino o cotto di Parma · pepe nero macinato · Grana Padano DOP (st. 24 mesi) grattugiato	
WÜRSTEL E PATATINE* 🌿 🍷	6,50
fior di latte di Agerola · würstel · patatine*	

LE SPECIALITÀ

ENRI 🌿 🍷	8,00
rolo di pizza con rucola · cotto di Parma · crudo di Parma (doppia corona) · fior di latte di Agerola filetto di pomodoro datterino · Grana Padano DOP (st. 24 mesi) grattugiato · basilico · olio a crudo	
RUCOLA E PROSCIUTTO COTTO 🌿 🍷	7,50
fior di latte di Agerola in cottura e all'uscita rucola, cotto di Parma, filetto di pomodoro datterino, Grana Padano DOP (st. 24 mesi) grattugiato, olio	
RUCOLA E PROSCIUTTO CRUDO 🌿 🍷	8,50
fior di latte di Agerola in cottura e all'uscita rucola, crudo di Parma, filetto di pomodoro datterino, Grana Padano DOP (st. 24 mesi) grattugiato, olio	
RUCOLA E BRESAOLA 🌿 🍷	8,50
fior di latte di Agerola in cottura e all'uscita rucola, punta d'anca alpina di bresaola, Grana Padano DOP (st. 24 mesi) grattugiato, olio	
CALABRESE 🌿 🍷 🐟	7,00
fior di latte di Agerola · cipolla tritata · tonno all'olio d'oliva · Grana Padano DOP (st. 24 mesi) grattugiato origano · basilico · olio	
FANTASY 🌿 🍷	7,00
½ Ripieno (cotto di Parma o salame a scelta) ½ Margherita	
SOSTAR 🌿 🍷	cotto 8,00 / crudo 8,50
½ Ripieno (cotto di Parma o salame a scelta) ½ Rucola e cotto (o crudo di Parma a scelta)	
JOLLY 🌿 🍷	7,00
pomodoro di San Marzano · fior di latte di Agerola · funghi champignon · würstel Grana Padano DOP (st. 24 mesi) grattugiato · basilico · olio	
POPPY 🌿 🍷	7,00
pomodoro di San Marzano · fior di latte di Agerola · panna · cotto di Parma · rucola Grana Padano DOP (st. 24 mesi) grattugiato · basilico · olio	
ALLA PANNA ROSSA 🌿 🍷	7,00
pomodoro di San Marzano · panna · fior di latte di Agerola · cotto di Parma · funghi champignon Grana Padano DOP (st. 24 mesi) grattugiato · basilico · olio	
CAMPAGNOLA 🌿 🍷	6,50
pomodoro di San Marzano · fior di latte di Agerola melanzane e carote arrostiti alla brace (con olio, aglio, peperoncino, aceto e prezzemolo) Grana Padano DOP (st. 24 mesi) grattugiato · basilico · olio	
PULCINELLA 🌿 🍷	8,00
fior di latte di Agerola · salsicce di suino paesane · friarielli Grana Padano DOP (st. 24 mesi) grattugiato · basilico · olio	
TRIS 🌿 🍷	cotto 8,00 / crudo 9,00
⅓ Ripieno (cotto o crudo di Parma a scelta) ⅓ Campagnola ⅓ Rucola e cotto (o crudo a scelta)	
AL PESTO 🌿 🍷 🍷 🍷	6,00
fior di latte di Agerola · pesto con basilico genovese · Grana Padano DOP (st. 24 mesi) grattugiato basilico · olio	
CREMA AI QUATTRO FORMAGGI 🌿 🍷 🍷	6,00
fior di latte di Agerola · crema con Emmental, fontina, parmigiano, gorgonzola Grana Padano DOP (st. 24 mesi) grattugiato · basilico · olio	
ALLA CREMA DI NOCI 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	6,50
fior di latte di Agerola · crema di noci · Grana Padano DOP (st. 24 mesi) grattugiato basilico · olio	
PRIMAVERA 🌿 🍷	7,00
filetto di datterino giallo · provola di Agerola · Grana Padano DOP (st. 24 mesi) grattugiato basilico · olio	

LE NOVITÀ

CON CREMA DI FUNGHI PORCINI, TARTUFO E CRUDO 8,00

crema di funghi porcini al tartufo · fior di latte di Agerola · crudo di Parma (doppia corona)
Grana Padano DOP (st. 24 mesi) grattugiato · basilico · olio

MARGHERITA CON MISTO DI FUNGHI TRIFOLATI 7,50

misto di funghi trifolati (porcini, pinaroli, famigliola gialla coltivata, chiodini, geloni, shiitake)
pomodoro San Marzano DOP · fior di latte di Agerola · peperoncino
Grana Padano DOP (st. 24 mesi) grattugiato · basilico · olio · spezie · aromi

CON CREMA DI CARCIOFI 7,00

crema di carciofi · fior di latte di Agerola · poca panna · Grana Padano DOP (st. 24 mesi) grattugiato
basilico · olio

CON CREMA DI ZUCCA 7,50

crema di zucca · fior di latte di Agerola · salsiccia di suino · peperoncino · basilico · olio

CON CREMA DI PISTACCHI 8,50

crema di pistacchi di Bronte · fior di latte di Agerola · mortadella di Parma IGP
Grana Padano DOP (st. 24 mesi) grattugiato · granella di pistacchi di Bronte · basilico · olio

CON CREMA DI PECORINO 8,50

crema di pecorino · fior di latte di Agerola · crudo di Parma (doppia corona) · pepe
Grana Padano DOP (st. 24 mesi) grattugiato · basilico · olio

SAPORI D'ORIENTE 8,50

fior di latte di Agerola · pomodorino giallo · fiocchi di ricotta · scorza di limone · granella di pistacchio
impasto con semi di sesamo

CASARECCIA 8,00

provola di Agerola · friarielli · Grana Padano DOP (st. 24 mesi) grattugiato · nocciole tritate a mano
basilico · olio · fiocco di ricotta di pecora di Grosseto PAT

N.B. Le pizze con mozzarella di bufala hanno una variazione di prezzo

Ogni aggiunta comporta variazioni di prezzo

Le pizze mignon non hanno variazioni di prezzo

Le richieste di pizze a ½ ed ⅓ hanno un supplemento di prezzo di 0,50 euro

Le pizze senza glutine hanno una variazione di prezzo di 1 euro

LE BIRRE



FISCHER BLONDE ALLA SPINA (20 CL.)	3,00
birra francese dell'Alsazia, bionda dorata, aroma gradevole e persistente · gr. al. 5,2% vol.	
FISCHER BLONDE ALLA SPINA (40 CL.)	5,50
birra francese dell'Alsazia, bionda dorata, aroma gradevole e persistente · gr. al. 5,2% vol.	
MORETTI LA ROSSA ALLA SPINA (20 CL.)	3,00
birra italiana bock, gusto morbido e pieno, con note di caramello e liquirizia · gr. al. 7,2% vol.	
MORETTI LA ROSSA ALLA SPINA (40 CL.)	5,50
birra italiana bock, gusto morbido e pieno, con note di caramello e liquirizia · gr. al. 7,2% vol.	
PAULANER WEISSBIER (50 CL.)	5,00
birra tedesca della Baviera, chiaro opalescente, lieve aroma di lievito · gr. al. 5,5% vol.	
HACKER 1417 BIRRA ARTIGIANALE (50 CL.)	5,00
birra tedesca di malto non filtrato, gusto delicato, armonico · gr. al. 5,5% vol.	
BUD (33 CL.)	3,50
birra americana del Missouri, aroma delicato, rinfrescante · gr. al. 5% vol.	
BECK'S (33 CL.)	4,00
birra tedesca premium pilsner, aroma maltato · gr. al. 5% vol.	
BAFFO D'ORO (66 CL.)	4,00
birra italiana lager, gusto maltato, bassa fermentazione · gr. al. 4,8% vol.	
WARSTEINER (66 CL.)	3,50
birra tedesca chiara pilsner, gusto luppolato, leggermente amaro · gr. al. 4,8% vol.	
CERES CHIARA (33 CL.)	4,50
birra danese strong lager, gusto deciso, maltato, con note fruttate · gr. al. 7,7% vol.	
CERES ROSSA (33 CL.)	4,50
birra danese ale, gusto acidulo, aroma fruttato e di malto · gr. al. 6,5% vol.	
ADELSCOTT (33 CL.)	4,50
birra francese alsaziana lager, con note di caramello, torba, affumicato · gr. al. 6,5% vol.	
TOURTEL (ANALCOLICA 33 CL.)	2,50
birra francese analcolica, aroma molto ampio, insistente, penetrante, gusto equilibrato gr. al. < 0,5% vol.	
BIRRA SENZA GLUTINE (33 CL.)	5,00

I VINI

ROSSO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP (75 CL.)	12,00
BIANCO TREBBIANO D'ABRUZZO DOC (75 CL.)	12,00
ROSSO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC (25 CL.)	4,50
BIANCO PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC (25 CL.)	4,50

LE BIBITE

COCA COLA (33 CL. IN VETRO)	3,00
COCA COLA ZERO (33 CL. IN VETRO)	3,00
FANTA (33 CL. IN VETRO)	3,00
SPRITE (33 CL. IN VETRO)	3,00
ACQUA MINERALE LETE (EFFERVESCENTE 75 CL. IN VETRO)	3,00
ACQUA MINERALE PANNA (NATURALE 50 CL. IN PET)	1,50

ANTICA GELATERIA DEL CORSO

TARTUFO BIANCO	4,50
TARTUFO AL CACAO	4,50
COPPA AMARENA	5,00
COPPA CIOCCOLATA	5,00
TIRAMISÙ	4,50
LIMONE	4,50
COCCO	4,50

I DOLCI

di nostra produzione

FANTASIA DI NAPOLI	5,00
semifreddo del giorno	
GIANDUIOTTO	5,00
semifreddo alla gianduia con cuore di Nutella servito con panna	
PIZZA POSILLIPO AL CIOCCOLATO	5,00
PIZZA TOMEIO ALLE MELE	5,00
crema pasticcera · mele	
PANNA COTTA FRESCA	5,00
frutti di bosco · cream caramel · Nutella	
SEMIFREDDO AL TORRANCINO	5,00
cream caramel · granella di torrancino	
STRACCETTI FRITTI AL CIOCCOLATO CON ZUCCHERO	5,00

Le frittelle sono disponibili solo nell'orario serale

AFTER DINNER

LIMONCELLO	2,00
AMARO	2,00
LIQUIRIZIA	2,00
GRAPPA	2,00
MELONCELLO	2,00

*Di Napoli invita
i propri clienti a comunicare
tempestivamente al personale
eventuali disattenzioni
per garantire la massima
soddisfazione.*

LEGENDA DEGLI ALLERGENI



CEREALI CONTENENTI GLUTINE:
Grano, Segale, Orzo, Avena.



CROSTACEI e prodotti a base di Crostacei.



UOVA e prodotti a base di Uova.



PESCE e prodotti a base di Pesce.



ARACHIDI e prodotti a base di Arachidi.



SOIA e prodotti a base di Soia.



LATTE e prodotti a base di Latte.



FRUTTA A GUSCIO: Mandorle, Nocciole, Noci,
Noci Acagiù, Noci di Pecan, Noci del Brasile,
Pistacchi, Noci Macadamia e i loro prodotti.



SEDANO e prodotti a base di Sedano.



SESAMO e prodotti a base di Sesamo.

Q. 30

Di Napoli
dal 1945

via Marc'Antonio 31
Fuorigrotta · Napoli