

PIZZERIA

DI NAPOLI

MAESTRI PIZZAIOLI

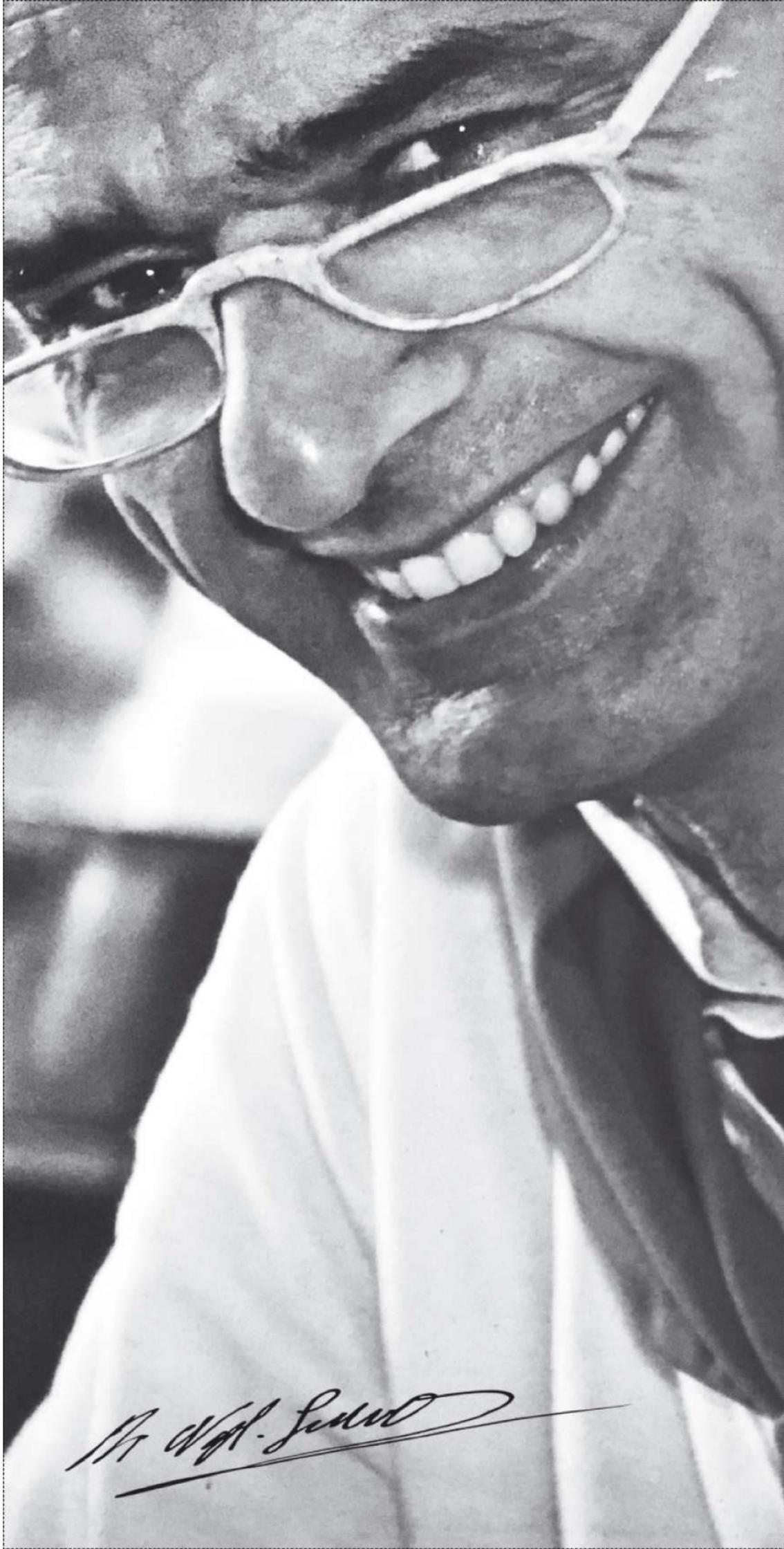


Pizzeriadinapoligennaro



WiFi

OSPITI TIM PIZZERIA
Pw: pizzeriadinapoligennaro



Mr. W. J. Lewis



La Storia della famiglia **Di Napoli**, ristoratori di lunga tradizione oggi è giunta 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 Alessandro Poerio alla Ferrovia, denominata già allora “Pizzeria Di Napoli”. Suo figlio Giuseppe poi, separatosi nel 1945 dal fratello Pasquale, decise di trasferirsi a Fuorigrotta dove iniziò ad elaborare con grande inventiva e genio la migliore cucina tradizionale partenopea. La caratteristica che comunque lega da sempre la famiglia è la voglia di dare la migliore qualità a tutti i costi. Ed è proprio a Fuorigrotta che Rino, dall'età di 7 anni, impara ad amare e a far amare la pizza napoletana. La sua passione nasce dal giocare con la farina e l'impasto inventando già da piccolo nuovi gusti e nuovi abbinamenti che faranno ancor più grande la fama dei pizzaioli “**Di Napoli**”. La prima lezione, quindi Rino la riceve dalla necessità di rispettare obbligatoriamente la migliore qualità e ricercatezza di quei particolari che rendono indimenticabile mangiare da “**Di Napoli**”. Anche Peppe, seguendo fermamente gli insegnamenti e la cultura del padre, contribuisce all'evoluzione dei gusti e delle abitudini curando le pubbliche relazioni e le regole del marketing moderno. L'espressione sincera della gente e la loro cortesia completano il piacere quotidiano di vivere questa sensazionale esperienza. Questa forte radice di tradizione si rivive ancora oggi respirando i profumi genuini dei prodotti usati assaporando i gusti proposti dai maestri pizzaioli Rino e Peppe **Di Napoli**.



GLI SFIZI

//////////

CROCCHÈ DI PATATE (CADAUNO) 🌿 🍷 🍷

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 🍷

350 g di fior di latte di Agerola - crudo o cotto di Parma a scelta
pomodoro San Marzano DOP

CONTORNI VARI ALLA BRACE

zucchine - carote - melanzane - carciofini o peperoni
conditi con olio, aglio, aceto, prezzemolo e peperoncino

PIADINA PEPE NERO E OLIO 🌿

PORZIONE DI PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA (DOPPIA CORONA)

PORZIONE DI PROSCIUTTO COTTO DI PARMA

PORZIONE DI RICOTTA DI PECORA DI GROSSETO PAT 🍷

PORZIONE DI RICOTTA GOURMET 🍷 🌿

ricotta di pecora servita con buccia di limone, buccia d'arancia e granella di pistacchio di Bronte

PATATINE FRITTE* 🌿

PORZIONE DI PATATINE* E WÜRSTEL 🌿

PORZIONE DI PATATINE* E SALSICCIA 🌿

PORZIONE DI SALSICCIA DI SUINO PAESANA (PZ.2)

PORZIONE DI WÜRSTEL (PZ.2)

BOCCONCINI DI BUFALA CAMPANA DOP (50 G. CADAUNO) 🍷

PORZIONE DI BOCCONCINI DI BUFALA CAMPANA DOP GOURMET (PZ.3) 🍷

serviti con olio EVO, succo di limoni di Sorrento e pepe nero macinato

PORZIONE DI FRIARIELLI

saltati in padella con aglio, olio e peperoncino

PORZIONE DI SALSICCIA DI SUINO PAESANA E FRIARIELLI

PORZIONE DI RUCOLA

condita a piacere

PORZIONE DI FILETTO DI POMODORO DATTERINO DOP

PORZIONE DI PUNTA D'ANCA ALPINA DI BRESAOLA

servita con Grana Padano DOP (st. 24 mesi) grattugiato e limone

STRACCETTI FRITTI SALATI 🌿 🍷

bocconcini di pizza fritti conditi con rucola, pomodorini datterini DOP,
Grana Padano DOP (st. 24 mesi) grattugiato, sale e pepe

CONETTO 🌿 🍷

cono di pizza frita con ricotta di pecora di Grosseto PAT
ingredienti a scelta

FIORE DI ZUCCA RIPIENO (cadauno) 🌿 🍷

fior di zucca fritto ripieno di ricotta di Grosseto e salame di suino di Avellino.

FRITTATINA (cadauna) 🌿

gusto secondo disponibilità

BOCCONCINO DI BUFALA DOP IMPANATO E FRITTO (50 G. CADAUNO) 🌿 🍷

FANTASIA DEI PIZZAIOLI 🌿 🍷

tris di montanare fritte e ripassate al forno

LE PIZZE



MARGHERITA 🌿 🍷

pomodoro San Marzano DOP - fior di latte di Agerola - Grana Padano DOP (st. 24 mesi) grattugiato
basilico - olio

MARGHERITA CON BUFALA 🌿 🍷

pomodoro San Marzano DOP - mozzarella di bufala campana DOP
Grana Padano DOP (st. 24 mesi) grattugiato - basilico - olio

MARINARA 🌿

pomodoro San Marzano DOP - aglio - origano - basilico - olio

MARINARA AL FILETTO 🌿

filetto di pomodoro datterino DOP - aglio - origano - basilico - olio

RIPIENO AL FORNO 🌿 🍷

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 🌿 🍷

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 🌿 🍷 🐟

pomodoro San Marzano DOP - fior di latte di Agerola - acciughe siciliane - origano
Grana Padano DOP (st. 24 mesi) grattugiato - basilico - olio

AL PROSCIUTTO COTTO 🌿 🍷

cotto di Parma, pomodoro San Marzano DOP - fior di latte di Agerola
Grana Padano DOP (st. 24 mesi) grattugiato - basilico - olio - bianca a scelta

AL PROSCIUTTO CRUDO 🌿 🍷

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 🌿 🍷

funghi champignon - pomodoro San Marzano DOP - fior di latte di Agerola
Grana Padano DOP (st. 24 mesi) grattugiato - basilico - olio

AL SALAME 🌿 🍷

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 🌿 🍷

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 🌿 🍷

panna - fior di latte di Agerola - cotto di Parma - Grana Padano DOP (st. 24 mesi) grattugiato
basilico - olio

AL FILETTO 🌿 🍷

filetto di pomodoro datterino - fior di latte di Agerola - Grana Padano DOP (st. 24 mesi) grattugiato
basilico - olio

CAPRESE 🌿 🍷

filetto di pomodoro datterino - mozzarella di bufala campana DOP
Grana Padano DOP (st. 24 mesi) grattugiato - basilico - olio

CAPRESE TUTTO A CRUDO 🌿 🍷

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 🌿 🍷

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 🌿 🍷

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* 🌿 🍷

fior di latte di Agerola - würstel - patatine*

LE SPECIALITÀ

//////////

ENRI

rotolo 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

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

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

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

fior di latte di Agerola - cipolla tritata - tonno all'olio d'oliva - Grana Padano DOP (st. 24 mesi) grattugiato
origano - basilico - olio

FANTASY

1/2 Ripieno (cotto di Parma o salame a scelta)
1/2 Margherita

SOSTAR

1/2 Ripieno (cotto di Parma o salame a scelta)
1/2 Rucola e cotto (o crudo di parma a scelta)

JOLLY

pomodoro di San Marzano - fior di latte di Agerola - funghi champignon - würstel
Grana Padano DOP (st. 24 mesi) grattugiato - basilico - olio

POPPY

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

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

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

fior di latte di Agerola - salsicce di suino paesane - friarielli
Grana Padano DOP (st. 24 mesi) grattugiato - basilico - olio

TRIS

1/3 Ripieno (cotto o crudo di Parma a scelta)
1/3 Campagnola
1/3 Rucola e cotto (o crudo a scelta)

AL PESTO

fior di latte di Agerola - pesto con basilico genovese - Grana Padano DOP (st. 24 mesi) grattugiato
basilico - olio

CREMA AI QUATTRO FORMAGGI

fior di latte di Agerola - crema con emmental, fontina, parmigiano, gorgonzola
Grana Padano DOP (st. 24 mesi) grattugiato - basilico - olio

ALLA CREMA DI NOCI

fior di latte di Agerola - crema di noci - Grana Padano DOP (st. 24 mesi) grattugiato
basilico - olio

PRIMAVERA

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

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

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

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

CON CREMA DI ZUCCA

crema di zucca, fior di latte di Agerola - salsiccia di suino - peperoncino - basilico - olio

CON CREMA DI PISTACCHI

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

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

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

CASARECCIA

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

PIZZA DEL GIORNO

ingredienti segreti

Novità

Impasto integrale con farina integrale 100%
impasto senza glutine

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 1/2 ed 1/3 hanno un supplemento di prezzo

LE BIRRE



FISCHER BLONDE ALLA SPINA (20 cl)

birra francese dell'Alsazia, bionda dorata, aroma gradevole e persistente - gr. al. 5,2% vol.

FISCHER BLONDE ALLA SPINA (40 cl)

birra francese dell'Alsazia, bionda dorata, aroma gradevole e persistente - gr. al. 5,2% vol.

MORETTI LA ROSSA ALLA SPINA (20 cl)

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)

birra italiana bock, gusto morbido e pieno, con note di caramello e liquirizia - gr. al. 7,2% vol.

BENEDIKTINER WEISSBIER (50 cl)

birra tedesca della Baviera, chiara opalescente, lieve aroma di lievito - gr. al. 5,4%vol.

HACKER 1417 BIRRA ARTIGIANALE (50 cl)

birra tedesca di malto non filtrato, gusto delicato, armonico - gr. al. 5,5% vol.

BUD (33 cl)

birra americana del Missouri, aroma delicato, rinfrescante - gr. al. 5% vol.

BECK'S (33 cl)

birra tedesca premium pilsner, aroma maltato - gr. al. 5% vol.

BAFFO D'ORO (66 cl)

birra italiana lager, gusto maltato, bassa fermentazione - gr. al. 4,8% vol.

BIRRA BREWDOG PUNK IPA (33 cl)

Birra scozzese in stile India Pale Ale, dai sapori fruttati di pesca e frutti tropicali gr. al. 5,4%vol.

CERES CHIARA (33 cl)

birra danese strong lager, gusto deciso, maltato con note fruttate - gr. al. 7,7% vol.

CERES ROSSA (33 cl)

birra danese ale, gusto acidulo, aroma fruttato e di malto - gr. al. 6,5% vol.

HEINEKEN 0.0 (ANALCOLICA 33 cl)

Birra lager analcolica dal colore dorato, una schiuma candida

e un sentore erbaceo e fruttato gr. al. <0,5 vol.

ICHNUSA NON FILTRATA (33cl.)

Birra italiana non filtrata, corposa con puro malto d'orzo gr. al. 5,0% vol.

BIRRA SENZA GLUTINE (33 cl)

BIRRA LEFFE BLONDE (33 cl)

Birra Belga dal malto dorato, sprigiona aromi di frutta, spezie, lievito e malto gr. al. 6,6% vol.

BIRRA LEFFE ROUGE (33 cl)

Birra Belga dal colore ambrato, sprigiona aroma di malto, caffè tostato e un leggero

sentore di fiori e frutta candita gr. al. 6,6% vol.

I VINI



ROSSO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP (75 cl)

BIANCO TREBBIANO D'ABRUZZO DOC (75 cl)

ROSSO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP (25 cl)

BIANCO PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC (25 cl)

LE BIBITE



COCA COLA (33 cl IN VETRO)

COCA COLA ZERO (33 cl IN VETRO)

FANTA (33 cl IN VETRO)

SPRITE (33 cl IN VETRO)

ACQUA MINERALE LETE (EFFERVESCENTE 75 cl IN VETRO)

ACQUA MINERALE PANNA (NATURALE 50 cl IN PET)

ACQUA MINERALE PANNA (NATURALE 75 cl IN VETRO)

I DOLCI

CROCCANTINO ALL'AMARENA 🌿 🍷 🍷

CROCCANTINO AL PISTACCHIO 🌿 🍷 🍷

PIZZA POSILLIPO AL CIOCCOLATO 🌿 🍷 🍷

STRACCETTI FRITTI AL CIOCCOLATO CON ZUCCHERO 🌿 🍷 🍷

IL DOLCE DEL GIORNO

AFTER DINNER

LIMONCELLO

AMARO

LIQUIRIZIA

GRAPPA

MELONCELLO

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

DN
dal 1945

LEGENDA DEGLI ALLERGENI



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



CROSTACEI e prodotti a base di rostacei.



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 Macademia e i loro prodotti.



SEDANO e prodotti a base di Sedano.



SESAMO e prodotti a base di Sesamo.

Qⁿ 30

DN
dal 1945

Via Marc'Antonio 31
Fuorigrotta - Napoli