

Antipasti

Montanara	10.00
Crudo e Mozzarella	da 250gr. 15.00
Prosciutto crudo San Daniele 18 mesi, bufala DOP	
Tagliere per 2 persone	35.00
Lardo di Patanegra, prosciutto crudo San Daniele, fior di prosciutto cotto, salame Faicchio, salsiccia piccante beneventana, mozzarella di bufala 500gr.	
Fresella Napoletana	15.00
Pomodorini, alici di Cetara, mozzarella di bufala, origano	
Zizzona di Caserta 1kg.	35.00

Dolci

Angioletti alla nutella	9.00
Angioletti al pistacchio	11.00
Selezione della casa	Su richiesta

Bibite

Acqua Ferrarelle nat/gas 75cl	3.00
Coca Cola - Coca Cola Zero - Fanta - Sprite	3.00

Birre

Menabrea cl 33	4.50
Rossa del Brenta cl 33	6.50
Fravort IPA cl 33	6.50
Fravort Weiss cl 50	7.50

Vini

Rossi	25.00
"JANICO" Aglianico del Sannio Doc	
Rosè	25.00
"ROSINELLA" Aglianico Igp	
Bianchi	25.00
"SIRIANA" Taburino Falanghina del Sannio Doc	
"BIANCUZITA" Falanghina del Sannio Doc	
Bollicine	30.00
"22" Spumante di Falanghina Vsq	

Allergeni: per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio. Il cliente è pregato di comunicare la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

www.gennarorapido.it



@arotecarrett

Gennaro Rapido - A' Rot e Carrett

gennarorapidopizzeria@gmail.com

La pizza *'A ruota di carretta'* si mangiava anticamente nei rioni popolari di Napoli. Deve il nome alla sua forma, proprio come la ruota di un carro, infatti, è molto grande e sottile ma allo stesso tempo morbida e gustosa. Si tratta di una specialità unica e solo grazie all'arte di alcuni mastri pizzaiuoli, tramandata nel tempo, è possibile gustarla ancora oggi.

Gennaro Rapido



Via Vigilio Inama, 17 - 20133 Milano

tel. 02 43412549

Via Lorenzo Bartolini, 36 - 20155 Milano

tel. 02 09968146

A' Rot e Carrett

Consegna a domicilio gratuita

Pizze Tradizionali

Su tutte le pizze Parmigiano Reggiano 24 mesi	
Marinara	9.50
Pomodoro pelato bio, olio extravergine d'oliva DOP, origano selvatico, aglio, basilico	
Cosacca (a'puvrella)	10.50
Pomodoro pelato bio, pomodorini, sugna, formaggio pecorino, basilico	
A' Mastunicola	11.00
Lardo, cicoli, formaggio pecorino, olio extravergine d'oliva DOP, pepe nero, basilico	
Margherita normale	10.00 - doppia mozzarella 12.00
Pomodoro pelato bio, fior di latte dei Monti, olio extravergine d'oliva DOP, basilico o pecorino su richiesta	
Provola e Pepe normale	11.00 - doppia provola 13.00
Provola dei monti, pomodoro pelato bio, pepe nero, olio extravergine d'oliva DOP, basilico	
Margherita al Salame	11.00
Pomodoro pelato bio, salame di Faicchio, fior di latte dei Monti, olio extravergine d'oliva DOP, basilico	
Margherita al Prosciutto cotto	11.00
Pomodoro pelato bio, fior di latte dei Monti, fior di prosciutto cotto, olio extravergine d'oliva DOP, basilico	
Diavola	12.00
Pomodoro pelato bio, fior di latte dei Monti, salamino piccante beneventano, olio extravergine d'oliva DOP, basilico	
Diavola Gialla	15.00
Pacchette gialle del Vesuvio, fiordilatte dei Monti, salamino piccante beneventano, olio extravergine d'oliva dop, basilico	
La Pacchettata	14.00
Pacchette del Vesuvio, fiordilatte dei Monti, olio extravergine d'oliva dop, basilico	
Americana Napulitan	13.00
Wurstel croccante, patate al forno, provola dei Monti, olio extravergine d'oliva dop	
Contadina	14.00
Patate al forno, salsiccia a punta di coltello, provola dei Monti, olio extravergine d'oliva dop, basilico, pepe nero	
Ai 4 formaggi	13.00
Provola dei Monti, fiordilatte dei Monti, gorgonzola dop, bufala dop, olio extravergine d'oliva dop, basilico	
Pesto	14.00
Pomodorino datterino, pesto genovese "Casa Rossi", provola dei Monti, basilico, olio extravergine d'oliva dop, pepe nero	
Bufala	13.00
Pomodoro pelato bio, bufala DOP, olio extravergine d'oliva DOP, basilico	
Capricciosa	14.00
Pomodoro pelato bio, fiordilatte dei Monti, fior di prosciutto cotto, funghi champignon freschi, olive nere del Matese con nocciolo, carciofini, olio extravergine d'oliva dop, basilico	
Ripieno Aperto	14.00
Pomodoro pelato bio, ricotta di Bufala, cicoli, provola dei Monti, pepe nero, olio extravergine d'oliva dop, basilico	
4 stagioni	14.00
Pomodoro pelato bio, provola dei Monti, fior di prosciutto cotto, funghi champignon freschi, alici di Cetara, carciofini, olive nere del Matese con nocciolo, olio extravergine d'oliva dop	
Filetto bufala DOP	14.00
Pomodorino datterino, bufala dop, olio extravergine d'oliva dop, basilico	
Gennaro Rapido	15.00
Ombra di pomodoro pelato bio, carne macinata condita con carote e piselli, patate al forno, provola dei Monti, basilico, pepe nero, olio extravergine d'oliva dop	

Vesuviana	15.00
Pacchettata del Vesuvio, provola dei Monti, alici di Cetara, capperi lacrimelle, olive nere del Matese con nocciolo, olio extravergine d'oliva dop, basilico, origano selvatico	
San Daniele	15.00
Pomodorino datterino, provola dei Monti, prosciutto crudo di San Daniele 18mesi, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi, olio extravergine d'oliva dop	
Margherita al Maialino Nero	15.00
Pomodoro pelato bio, fiordilatte dei monti, salamino di maialino nero razza Casertana dop, olio extravergine d'oliva dop, basilico	
Cafona al Maialino Nero	17.50
Salamino di maialino nero razza Casertana dop, crema di patate rosse, patate al forno, provola dei Monti, olio extravergine d'oliva dop, pepe del Thalassery, basilico	
Pesto a Modo Mio	16.00
Pomodorino datterino, pesto genovese "Casa Rossi", lardo di Patanegra, noci sgusciate, provola dei Monti, pepe nero, olio extravergine d'oliva dop, basilico	
Saporita	15.00
Pancetta al pepe nero, provola dei Monti, zucchine saltate in padella, olio extravergine d'oliva dop, basilico	
Crocchè	15.00
Prosciutto cotto, crocchè, panna, provola dei Monti, olio extravergine d'oliva dop, basilico	
La Zucchinosa	15.00
Crema di patate, zucchine saltate in padella, fior di latte dei Monti, scaglie di grana	

Pizze Speciali

Paesana	15.00
Pancetta al pepe nero, provola dei Monti, patate al forno, pepe nero, olio extravergine d'oliva dop, basilico	
Scarola	13.00
Scarola saltata in padella, provola dei Monti, olio extravergine d'oliva dop	
26 Aprile	14.50
Pacchette gialle del Vesuvio, provola dei Monti, alici di Cetara, pepe nero, olio extravergine d'oliva dop	
Maria Rosaria	14.00
Ricotta di bufala, pacchette gialle del Vesuvio, salsiccia a punta di coltello, provola dei Monti, pepe nero	
Gino	15.00
Bufala dop, salamino piccante beneventano, peperoni, olio extravergine d'oliva dop, basilico	
Dries (Pizza Fritta Aperta)	15.00
Ricotta di Bufala, lardo di Patanegra, mozzarella di bufala, pacchette gialle del Vesuvio pepe nero, basilico, olio extravergine d'oliva dop	
Carrettiera	14.00
Salsiccia a punta di coltello, scarola saltata in padella, provola dei Monti, olio extravergine d'oliva dop	
Lardo di Patanegra	15.00
Lardo di Patanegra, gorgonzola dop, provola dei Monti, pomodorino datterino, basilico, pepe nero, olio extravergine d'oliva dop	
Campagnola	15.00
Pancetta arrotondata al pepe nero, melanzane a funghetto, provola dei Monti, pepe nero, olio extravergine d'oliva dop	
Giulia La Vegetariana	14.00
Scarola e zucchine saltate in padella, melanzane a funghetto, provola dei Monti, patate al forno	
Giusy	15.00
Peperoni saltati in padella, salsiccia a punta di coltello, provola dei Monti, basilico, olio extravergine d'oliva dop	

Culatello DOP	17.00
Culatello Beneventano dop, bufala campana, funghi champignon freschi	
Gialla gialla	16.00
Pacchette gialle del Vesuvio, provola dei Monti, limone, alici, olio extravergine d'oliva dop, basilico	
Callipo	15.50
Filetti di tonno Callipo, cipollino di Tropea, provola dei Monti, pomodoro datterino, olio extravergine d'oliva dop, basilico	
Margherita Culatta	15.00
Pomodoro pelato bio, fiordilatte dei Monti, culatello Beneventano dop, olio extravergine d'oliva dop, basilico o pecorino su richiesta	
Napoli Alta	17.00
Zucchine saltate in padella, culatello Beneventano dop, mozzarella di bufala, olio extravergine d'oliva dop, basilico	
La Bambinona	15.50
Panna, prosciutto cotto, provola dei Monti, mais, olio extravergine d'oliva dop, basilico	
Raffaele	15.00
Pomodoro pelato bio, provola dei Monti, cicoli, melanzane a funghetto, olio extravergine d'oliva dop, basilico	
Antonella	15.00
Porchetta di Ariccia dop, provola dei Monti, funghi champignon freschi	
Luigi	15.00
Porchetta di Ariccia dop, provola dei Monti, melanzane a funghetto	
Rosaria	15.00
Porchetta di Ariccia dop, provola dei Monti, patate al forno	
Maradona	16.00
Porchetta di Ariccia dop, provola dei Monti, peperoni saltati in padella	

Pizze Fritte

Tradizionale	Calzone 11.00 - Rotonda - 13.00
Provola dei Monti, pomodoro pelato biologico, basilico, pepe nero	
Scarola	Calzone 12.00 - Rotonda - 14.00
Scarola saltata in padella, provola dei Monti, olio extravergine d'oliva dop	
Completa ai cicoli	Calzone 12.00 - Rotonda - 14.00
Cicoli, provola dei Monti, ricotta di bufala, pomodoro pelato bio, pepe nero, basilico	
Completa al salame	Calzone 12.00 - Rotonda - 14.00
Salame di Faicchio, ricotta di bufala, provola dei Monti, pomodoro pelato bio, pepe nero, basilico	
Carrettiera	Calzone 12.00 - Rotonda - 14.00
Salsiccia a punta di coltello, scarola saltata in padella, provola dei Monti	

Antipasti

Zeppole	6.00
Frittatina	5.00
O'Panzarott	4.00
Panzarotti e zeppole	8.00
Misto fritto	Zeppole, crocchè, frittatina, palla di riso 9.00
Frittatina piccola	porzione 5 pezzi 9.00
Palla di riso rossa piccola	porzione 5 pezzi 9.00
O'Panzarott piccolo	porzione 5 pezzi 9.00
Angioletti	10.00
Pomodorini, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi	