

5
La Ferrazza®

Pizzeria Napoletana



Grazie Assaje!

*Saperi e Sapori
Napoletani*

Semplicemente...

“parole antiche napoletane”

O' CRIATUR = Bambino / **A' GUANTIER** = Vassoio / **A' NZVAT** = Sporco di grasso / **A' PUTECA** = Negozio
O' TIRABISCIO = Cavatappi / **PIRT** = Scoreggiare / **A' CULUNNETT** = Comodino / **O' VACILL** = Bacinella
A' MBCHER = Una che si fa i fatti degli altri / **O' CUPPINO** = Mestolo / **A' CAIOL** = Gabbia per uccelli
A' SAITELLA = Tombino / **A' VALANZ** = Bilancia / **N'ZURAT** = Sposato / **O' CARUSIELLO** = Salvadanaio
TAVUT = Tomba / **SCUORN** = Vergogna / **O' SANZARO** = Quello che vende case / **A' CERAS** = Ciliegia
VAMMANA = Ostetrica in casa / **O' RAMMAR** = Venditore di biancheria a rate / **PUTRUSIN** = Prezzemolo
O' SCIURILL = Fiore di zucca / **A' RATA CAS** = Grattugia da formaggio / **O' SCARTLLAT** = Gobbo
O' CHIATTILL = Pulce (indica un tirchio o chi si gratta sempre) / **O' BUCCACCIO** = Barattolo di vetro
A' CUMMAR = Madrina, testimone di nozze o amante / **O' MANDSIN** = Grembiule che si usa per cucinare
O' VURDUMAR = Fruttivendolo / **A' FLIN** = Ragnatela / **O' TRATUR** = Cassetto / **O' PURTUALL** = arancia
A' TIAN o **CACCAVELL** = Pentola / **A' CURRÈ** = Cintura / **O' CHIANCHIER** = Macellaio / **A' ZOCCL** = Topo
O' SARVIET = Tovagliolo / **E' RIGGIOLE** = Piastrelle / **O' CUZZUTIELL** = Fine del pane / **A' REN** = Sabbia
A' TIELL = Padella / **E' VERMICIELL** = Spaghetti / **A' GIARR** = Brocca del vino / **A' PERZC** = Percoca
E' CUCUZIELL = Zucchine / **A' VRENZOLA** = Persona cafona / **O' PANZAROTT** = Croché di patate
O' CERASIELL = Peperoncino / **A' MSAL** = Tovaglia da tavolo per mangiare / **O' PANARO** = Secchio che si abbassa con la corda dal balcone / **A' MAPPINA** = Straccio per pulire a terra (indica anche una persona che si comporta male) / **O' NIPL** = Palline che si formano sulle magliette di lana / **A' CUCCHIARELL** = Mestolo di legno (veniva anche usato dai bambini quando i genitori li picchiavano) / **MENT O MIERC STUDIA O' MALAT MOR** = Mentre il medico studia il malato muore / **È FERNUTA A ZEZZENELLA** = Finita la pacchia
A CARN A SOTT E MACCARUN COP = (modo di dire quando una cosa è andata al contrario)
DICETTE O PAPPICE A NOC, RAMM' O TIEMP' CA TE SPERTOSE = Disse il verme alla noce, dammi il tempo ma alla fine ti mangio / **NA VOT È PREN NA VOT ALLATT E NA POZZ MAI VATTR** = Una volta è incinta una volta allatta e non la posso mai picchiare / **A MEGLIO PAROLA È CHELLA CA NUN SE DICE** = La migliore parola è quella che non si dice / **'O PESCE FETE D' 'A CAPA** = Il pesce puzza dalla testa
E SOLDE FANNO VENÌ 'A VISTA 'E CECATE = I soldi fanno tornare la vista ai ciechi
NTIEMPO 'E TEMPESTA OGNI PERTUSO È PUORTE = In tempo di bufera ogni pertuso è un porto
O' SPARAGNO NON È MAI GUADAGNO = Il risparmio non è mai un guadagno
OGNI BELLA SCARPA CU' TIEMPO ADDIVENTA SCARPONE = Ogni bella scarpa col tempo diventa uno scarpone (cioè anche le cose belle peggiorano col tempo) / **UN N'CUOLL A NAT** = Assembramento
CAS E PUTECA = Smart Working / **NUM ME SENT NIENT** = Asintomatica / **O BILLOC L'ACQUA** = Picco
FATT A LÀ = Distanziamento sociale / **STATT A' CASA** = Isolamento domiciliare
ME MANC O' CIATT = Dispnea / **N'ZERR TUTT 'E COSE** = Lockdown

La **Pizzeria La Terrazza** è sempre alla ricerca di materie prime di alta qualità, soprattutto, ci sono due ingredienti principali ed esclusivi che sono l'Amore e la Passione per la Pizza.

IL NOSTRO IMPASTO



Acqua



Farina



Lievito



Sale



Tempo

Un pò di storia tanto per cominciare...

“La Storia della Vera Pizza Napoletana”

La vera pizza napoletana nasce intorno al 1600 dall'innegabile ingegno culinario partenopeo, bisognoso di rendere più appetibile e saporita la tradizionale schiacciata di pane; all'inizio si trattava di pasta per pane cotta in forni a legna, condita con aglio, strutto e sale grosso, oppure, nella versione più ricca, con caciocavallo e basilico.

Anche se l'olio si sostituì allo strutto l'arrivo sulle tavole della pizza moderna avvenne alla scoperta del pomodoro importato dal Perù dai colonizzatori spagnoli.

Dovremmo però aspettare oltre la metà del 1800 per trovare la prima pizza “pomodoro e mozzarella”. Pur essendoci ormai svariate varietà di pizza, si ha l'approvazione ufficiale nel 1889, in occasione della visita a Napoli degli allora sovrani d'Italia Re Umberto I e la Regina Margherita. La storia ci racconta che **Raffaele Esposito**,

il miglior pizzaiolo dell'epoca, realizzò per i sovrani tre pizze: la pizza alla Mastunicòla (strutto, formaggio e basilico), la pizza alla Marinara (pomodoro, aglio, olio e origano) e la pizza pomodoro e mozzarella i cui colori richiamavano volutamente il tricolore italiano (Rosso, Bianco e Verde).

La sovrana apprezzò così tanto quest'ultima da voler ringraziare ed elogiare il pizzaiolo per iscritto.

Per tale motivo e per **co n t r a c c a m b i a r e** Esposito diede il nome della Regina alla sua creazione culinaria, che da allora si chiama: “**Pizza Margherita**”.

Dopo il boom ottenuto a Napoli la vera pizza napoletana “espatria” per conquistare dapprima tutta l'Italia e poi il resto del mondo. Oggi che la pizza è così comune c'è un grande rischio! Quello di perdere la semplicità e la

genuinità di un prodotto così largamente diffuso.

Questo d'altronde è il segreto della pizza la qualità dei materiali usati unita alla maestria e abilità del pizzaiolo che ne fa un piatto eccezionale, gustoso e altamente digeribile.

A questo scopo l'Accademia della Vera Pizza Napoletana tutela la pizza originale, le sue regole antiche e la sua genuinità.

Questo a beneficio sia dei consumatori che possono consumare un prodotto autentico e certificato e sia per pizzaioli che possono far emergere chiaramente la

propria professionalità con un'associazione come l'Accademia della Vera Pizza Napoletana che dalla Campania opera in tutto il mondo per la tutela del prodotto italiano più consumato e conosciuto, la Pizza.

ANTIPASTO NAPOLETANO

PER INIZIARE BENE - **SPRITZ** oppure...



6,00

LE MONTANARE

Montanara Classica (tre pezzi)

6,00

Pizzette fritte Napoletane condite con salsa di pomodoro, grana e basilico

Montanara Caprese (tre pezzi)

8,00

Pizzette fritte Napoletane condite con salsa di pomodoro, Mozzar. Meridionale, basilico

Montanara Quartieri Spagnoli (tre pezzi)

10,00

Pizzette fritte Napoletane con ricotta, mortadella e granella di Pistacchio

Montanara Caracciolo (tre pezzi)

9,00

1 Pezzo Classica, 1 Pezzo Caprese, 1 Pezzo Quartieri Spagnoli

Montanara Donna Assunta (tre pezzi)

9,00

Pizzette fritte con sugo e carne di ragù napoletano

LE CROCCHETTE

Crocchette di Patate Napoletane (due pezzi)



6,00

con Mozzarella e Pepe

Crocchette LA TERRAZZA (due pezzi)



7,00

con Provola e Friarielli

Crocchette Capodimonte (due pezzi) per chi ama il piccante



7,00

con Anduja Calabrese e Provola

A'Vesuviana SFOGLIATELLA NAPOLETANA



5,00

Ripiena con provola, salsiccia e friarielli

Zeppole con Alghe di mare (Specialità Napoletana)

6,00

Arancino di Riso*

3,00

*La TERRAZZA NON EFFETTUA Ricevuta Fiscale
ma Scontrino Fiscale (Fattura se richiesta in anticipo)*

 **Piatto piccante**
*prodotto congelato

Coperto e Servizio € 2,00

La TERRAZZA NON EFFETTUA conti separati



ANTIPASTO NAPOLETANO

Frittura La Terrazza



12,00

Crocchè di patate, frittatina di maccheroni, montanara, zeppole con alghe di mare

Fiori di Zucca in Pastella Ripieni (due pezzi)*



6,00

Patatine Fritte*

4,50

Hot Dog con patatine fritte

6,50

Wurstel ricoperto di pasta di pizza e fritto

Olive Ascolane (dieci pezzi)*

7,00

Panino Viennese

7,00

Panino fritto farcito con Wurstel e patatine

A' Frittatin e Maccarun Classica Napoletana



5,00

Na bella Bufala Campana da 250 gr



8,00

Palla di Maradona

15,00

Mozzarella di bufala da 250g fritta in pasta di pizza con crudo e rucola

Super Impepata di Cozze Napoletana con Tarallo Napoletano

15,00

Polpette al Ragù Napoletano con crostoni di pane



12,00

CASTEL DELL'OVO Parmigiana di melanzane Napoletana!!!

12,00

Polpo alla Luciana servito con crostoni di pane (Buonissimo!!!)



15,00

Con pomodorini, olive e capperi (leggermente piccante)

DISCO VOLANTE - Consigliato per 4 persone

50,00

Antipasto della Tradizione: selezione di fritti napoletani, polpette della nonna e fresca mozzarella di bufala campana



DISCOVOLANTE



IMPEPATA DI COZZE



POLPO ALLA LUCIANA

I Pagnotti Napoletani

O Panuozzo è considerato il fratello giovane della pizza, fatto della stessa pasta e cotto a legna. È più pratico da consumare come cibo da asporto o da strada e non ci sono limiti alla possibilità di farcitura.

PANOZZO 9,00

Prosciutto Cotto, Salsa Rosa, Mozzarella, Pomodorini

   13,00

CAMPANIA

Provola, Mozzarella, Friarielli, Cicoli e Crochè di patate

MASCALZONE LATINO

13,00

Scamorza, Mozz. Meridionale, Pancetta, Chiodini, Zucchine, Parmigiano, Pepe

   12,00

MASCHIO ANGIOINO

Scamorza, Salsiccia, Scarola e Friarielli

O' MIRACLO DI SAN GENNARO

14,00

Parmigiana di melanzane Napoletana e provola fresca di Agerola

  12,00

FUNICULÌ FUNICULÀ

Scamorza, Crudo, Pomodorini, Rucola, Mozzarella Meridionale

SORRENTO (PANINO)

8,50

Pomodorini freschi, mozzarella, basilico, olio e.v.o.

LETRE DOMENICHE DI NAPOLI

15,00

Polpette al ragù, carne al ragù, parmigiana di melanzane e provola fresca

PORCA VACCA

9,00

Formaggi Misti

  9,50

CAFONE (PANINO)

Pancetta, Mozzarella, Salsa Cocktail

MASSIMO RANIERI

11,00

Salsa Tonnata, Tonno, Pomodorini, Bufala, Rucola e Mozzarella

   11,00

GOLFO

Mozzarella, Salsiccia, Friarielli

MASANIELLO

11,00

Scamorza, Speck, Funghi, Salsa Rosa

IL RÈ DI NAPOLI

11,00

Scamorza, Salsiccia Napoletana, Melanzane a funghetto

PULCINELLA

10,50

Scamorza, Mozzarella, Melanzane, Scaglie di Grana

MARINAIO

11,00

Tonno, rucola, mozzarella meridionale, pomodorini

  11,00

O' SARRACINO

Salsa Rosa, Mozzarella, Salsiccia Napoletana e Patatine Fritte

   14,00

NONNA PASQUALINA

Polpette al ragù, Friarielli con provola di Agerola fresca e una spruzzata di Parmigiano

ZINGARA ISCHITANA

11,00

Mozzarella, Crudo, Insalata, Maionese, Pomodorini



Le Nostre Pizze

Metà Pizza e Metà Calzone



LUNA ROSSA



14,50

Sulla Pizza: Pomodoro, Mozzarella Meridionale, Basilico

Nel Calzone: Prosciutto Cotto, Mozzarella, Ricotta

LA COPPA DELLA FORTUNA (a forma di mazzo di fiori)

15,50

Sulla Pizza: Mozzarella, Rucola, Pomodorini

Nel Calzone: Prosciutto Cotto, Mozzarella, Funghi

ANTONIO ANTONIO (figli m)



15,50

Sulla Pizza: Pomodoro, Mozzarella, Salame Piccante, Basilico

Nel Calzone: Mozzarella, Salsiccia, Peperoni

LAZZARELLA



16,00

Sulla Pizza: Pomodoro, Scamorza, Prosc. Cotto, Pepe, Basilico

Nel Calzone: Mozzarella, Salsiccia, Friarielli

MAMMA MAMMA



16,50

Sulla Pizza: Pomodoro, Mozzarella, Fontina e Pancetta, Basilico

Nel Calzone: Provola calda, Crudo, Rucola, Mozz. Meridionale, Pomodorini

STEFANO STEFANO (figli m)



16,50

Sulla Pizza: Metà con Pomodoro, Mozz. Meridionale, Tonno e Rucola

Sulla Pizza: Metà con Pomodoro, Mozz. Meridionale, Pomodorini, Basilico e Pepe

Nel Calzone: Provola, Salsiccia e Scarola Napoletana

MASSIMO O'TERREMOTO



17,00

Sulla Pizza: Bomba Calabria Piccante, Salsiccia Napoletana, Mozzarella, Crocchè di Patate, Basilico

Nel Calzone: Ricotta, Mozzarella, Salame Napoli

MARADONA (LA MANO DI DIOS)

17,00

Sulla Pizza: Pomodoro allo scarpariello, provola fresca di Agerola, scaglie di Parmigiano, Basilico e Pepe

Nel Calzone: Mozzarella e Parmigiana di Melanzane Napoletana



Così vi abbiamo risolto
il problema se mangiare la pizza o il calzone!



Le Nostre Pizze

Metà Pizza e Metà Calzone



LINA LI (a forma di mazzo di fiori)



16,00

Sulla Pizza: Pomod., Mozz. Meridionale, Provola, Parmigiano, Pomodorini, Pepe e Basilico
Nel Calzone: Mozzarella, Pancetta, Porcini

FILUMENA MARTURANO (Titina De Filippo)



17,00

Centro Pizza: Mozzarella di bufala intera da 250 gr.
Intorno: Mozzarella, Crochè di patate, Salame Napoli, Parmigiano, Basilico

NINO D'ANGELO



18,50

Sulla Pizza: Provola di Agerola fresca, Polipetti alla Luciana, Pepe, Grana, Basilico
Nel Calzone: Mozzarella, Melanzane a funghetto, Polpette al ragù Napoletano

MARIO MEROLA

16,00

Sulla Pizza: Pomodoro, Scamorza, Olive, Pomodorini, Basilico
Nel Calzone: Ricotta, Mozzarella, Salame Napoli

ENZO VINCENZO (frat m)



20,00

Doppia Pizza: Nel ripieno Mozzarella, Friarielli e Melanzane a funghetto
Sopra: Marinara con Bufala intera in centro

BUD SPENCER (a forma di mazzo di fiori)



17,00

Nel Gambo: Mozzarella, Salsiccia e Friarielli
Sulla Pizza: Sugo al ragù Napoletano, Provola fresca di Agerola, Melanzane a Funghetto, Parmigiano, Basilico, Pepe

LUCIANO DE CRESCENZO (Fantastica!!!)



17,00

Sulla Pizza: Mozzarella, Burrata fresca, Mortadella IGP, Granella di Pistacchio
Nel Gambo: Mozzarella, Ricotta e Pepe



BUD SPENCER



LUCIANO DE CRESCENZO

Le Nostre Pizze

Metà Pizza e Metà Calzone



PASSIONE DI EDUARDO DE FILIPPO



17,00

Sulla Pizza: Provola di Agerola fresca con Pomodorini del Piennolo rossi e gialli, olio e.v.o., parmigiano, basilico
Nel Calzone: Mozzarella, Salsiccia e Friarielli

A' ZIA NINARELLA (a forma di mazzo di fiori)



17,00

Sulla Pizza: Crema di Friarielli, Provola, Crochè di Patate, Pancetta
Nel Gambo: Mozzarella, Brie, Prosciutto Cotto

LA VERACE



17,00

Sulla Pizza: Pistacchio, Provola di Agerola fresca, Mortadella con Pistacchio, Grana e Basilico
Nel Calzone: Ricotta, Mozzarella, Provola, Ciccio e Pepe

PAPA FRANCESCO



18,00

Sulla Pizza: Marinara con Bufala a freddo
Al centro calzone farcito con Mozzarella, Fontina, Pancetta e Zucchine

LA FRANCESCA (a forma di mazzo di fiori) (n potm)



17,00

Sulla Pizza: Provola, Pancetta, Funghi Chiodini e Bordo Mozzarella
Nel Calzone: Mozzarella, Crudo, Rucola, Pomodorini, Mozzarella di Bufala

VINCENZO SALEMME (Straordinaria!!!)



18,00

Sulla Pizza: Crema di Zucca, Provola di Agerola, Pomodorini gialli del Vesuvio, Grana, Basilico, Olio e.v.o.
Nel Calzone: Mozzarella e poi a freddo, Bresaola, Rucola e scaglie, Olio e.v.o.

AURELIO FIERRO (Buonissima!!!)



17,00

Al Centro della Pizza: Bufala intera ricoperta dalla pizza
Intorno alla Bufala: Pomodoro, Provolone di Agerola Fresca, Pancetta, Basilico e Grana



VINCENZO SALEMME



AURELIO FIERRO



LE PIZZE CON CORNICIONE RIPIENO



RENATO CAROSONE



15,50

*Pomodoro, Mozzarella, salsiccia Napoletana, Melanzane a funghetto
Cornicione farcito con prosciutto e mozzarella*

A MALAFEMMENA



15,50

*Pomodoro, Mozzarella Meridionale, Peperoni, Olive
Cornicione farcito con salame piccante e mozzarella*

MASSIMO TROISI

15,50

*Provola, Pomodorini, Olio, Pepe, Grana, Basilico
Cornicione farcito con salame Napoli e mozzarella*

O' SOLE MIO



17,00

*Pomodoro, Mozzar., Salsiccia Napolet., melanzane, prosciutto e grana
Cornicione farcito con Ricotta, mozzarella e pepe*

DANIELE



17,00

*Mozzarella meridionale, prosciutto e crochè Napoletana
Cornicione farcito con Provola, metà Scarola e metà friarielli*

MARTY MARTY (figli m) la Pizza più buona che c'è



18,00

*Mozzarella, Provola, Salsiccia e Friarielli
Cornicione farcito con provola calda, crudo, rucola, pomodorini e mozz. meridionale*

GIGI D'ALESSIO

15,50

*Pomodoro, Mozzarella, Provola e Tarallo Napoletano sbriciolato, Basilico e Olio e.v.o.
Cornicione farcito con Mozzarella e Salsiccia Napoletana*

SAL DA VINCI

20,00

*Ragù alla Genovese con Carne (Piatto tipico Napoletano) Provola e Burrata fresche.
Cornicione farcito con Mozzarella*



GIGI D'ALESSIO



SAL DAVINCI

LE PIZZE CON CORNICIONE RIPIENO



SPACCANAPOLI

👍😊🔥 17,00

*Mozzarella, Provola, Salsiccia, Friggiteli, Parmigiano
Cornicione farcito con mozzarella e Friarielli*

A' NENNELLA

17,00

*Mozzarella, Provola, Prosciutto cotto, Fiori di zucca, Parmigiano, Basilico
Cornicione farcito con Provola e Pancetta*

TARANTELLA

👍😊🔥 17,00

*Mozzarella, Salsiccia Napoli, Pomodorini, Melanzane a funghetto, Basilico, Olio
Cornicione farcito con Provola e Friarielli*

GABRIEL (o Chiatt)

🔥 19,00

*Provola, melanzane a funghetto, polpette al ragù Napoletano, grana e basilico
Cornicione farcito con crema di friarielli, provola e salsiccia*

ANNA (Si torna indietro nel tempo!)

19,00

*Pomodoro all'ombra, provola di Agerola, parmigiana di melanzane Napoletana, parmigiano, basilico
Cornicione farcito con mozzarella*

GIGI FINIZIO

👍😊 17,00

*Provola, salame Napoli, crocchè, pepe, basilico
Cornicione farcito con crema di Zucca e Provola*



NINO TARANTO

👍😊 16,00

*Pomodoro, Mozz. Meridion., parmigiano, pomodorini, basilico, pepe, olio
Cornicione farcito con Provola e Pancetta*

O' MERICANO

👍😊🔥 17,00

*Mozzarella, Salsiccia Napoletana e Friarielli
Cornicione farcito con Provola e Scarola*



NINO TARANTO



GIGI FINIZIO

I calzoni Fritti (Pizza Fritta)

CLASSICO 10,00

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto

NAPOLETANO 12,00

Ricotta, Mozzarella, pomodoro, Ciccioi, Pepe

CHE BELLA VITA CHE FAI 🍷🔥 13,00

Scamorza, Salsiccia, Scarola e Friarielli

O' TOTORE (N POTM) 👍😊 10,00

Provola, Mozzarella, Salsiccia, Pomodoro, Pepe, Basilico

Calzoni al forno

NORMALE 9,50

Pomodoro, mozzarella, Prosciutto cotto

AL PROSCIUTTO 10,50

Ricotta, mozzarella, Prosciutto cotto, Pomodoro

AL SALAME 10,50

Ricotta, mozzarella, salame Napoli, pomodoro

FARCITO 11,50

Ricotta, mozzarella, funghi, carciofi, pomodoro, cotto

SOMBRERO 👍😊 10,00

Mozzarella, pomodoro, peperoni, salsiccia Napoletana

TOTÒ E PEPPINO 👍😊 14,00

Doppio calzone con due gusti diversi

O' SCUGNIZZO (BUONISSIMO) 👍😊 15,00

Calzone cotto al forno con mozzarella, successivamente aperto e farcito a freddo con prosciutto crudo, mozzarella meridionale, rucola e pomodorini

Le Pizze Preferite dai Bambini

FEDERICO 8,50

Pomodoro, Mozzarella, Wurstel, Patatine fritte

TOTÒ SAPORE 9,50

Pomodoro, Mozz. meridionale, Prosciutto cotto, Patatine fritte

DIEGO 10,00

Pomodoro, Mozz. meridionale, Olive, Wurstel, Patatine Fritte

GIADA 8,00

Pomodoro, Mozzarella, Patatine fritte



Le Nostre Pizze Speciali

REGINELLA 9,00

Pomodoro, mozzarella meridionale, basilico

PARMIGIANA 10,00

Pomodoro, mozzarella, melanzane a funghetto, grana

MESSICANA 11,00

Pomodoro, mozzarella, salsiccia napoletana, peperoni

CARRETTIERA  11,50

mozzarella, friarielli (cime di rapa), salsiccia Napoletana

SCIUÈ SCIUÈ 13,00

Pomodoro, mozzarella meridionale, cotto, ricotta, melanzane a funghetto e pepe

POMPEI 13,00

Pomodoro, mozzarella meridionale, ricotta, melanzane a funghetto, salame napoli

PRIMAVERA 12,50

Pomodoro, mozzarella, prosc. crudo, rucola, pomodorini, scaglie di grana

LA TERRAZZA (Fantastica!!!)  14,00

Suddivisa in 4 tipi di pizza diversi

DONNA SOFÌ 12,00

Pom., mozz. meridionale e 1/2 farcitura con funghi porcini e crudo, 1/2 farcitura con speck e rucola

LA PARTENOPEA 12,00

Pomodoro, mozzarella meridionale, tonno, pomodorini, rucola e scaglie di grana

O' CAPPIELL DEL PRETE 16,00

Sulla pizza mozz. meridionale, pomodorini, rucola. Al centro calzone farcito con prosciutto e mozzarella

VESUVIO (Doppia Pizza)  19,00

All'interno: pomodoro, mozzarella, ricotta, prosc. cotto ricoperta da un'altra pizza con pomodoro, mozzarella, pomodorini, basilico

O' SPETTACOLO   12,50

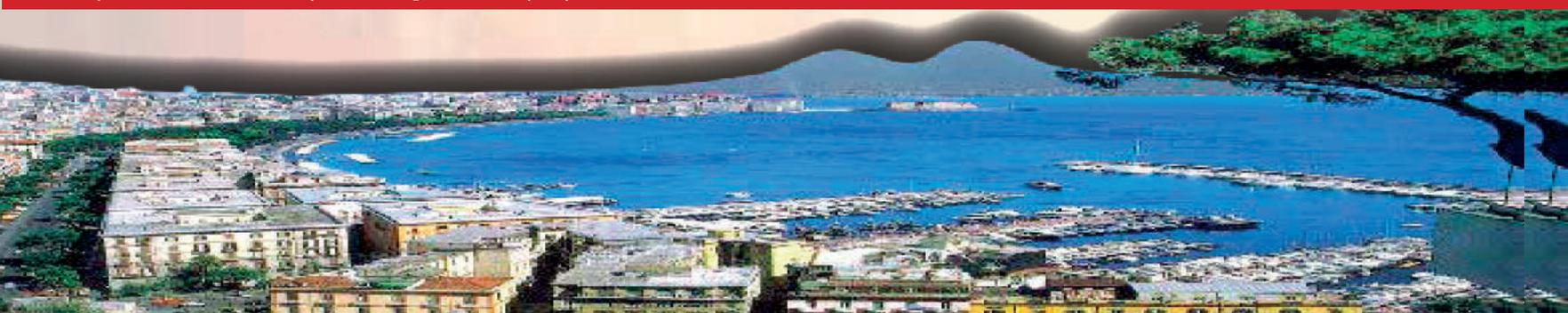
Crema di Zucca, provola di Agerola fresca, melanzane a funghetto, salsiccia napoletana e scaglie di grana

AI FRUTTI DI MARE (Spettacolo!!!) 16,00

Base Marinara o Margherita (Scelta del Cliente)

REGINELLA NAPOLETANA  12,00

Pomodoro all'ombra, mozzarella meridionale, provola di Agerola, pomodorini, parmigiano, pepe, olio Evo e tanto basilico



Le Nostre Pizze Classiche

MARINARA	5,50
<i>Pomodoro, origano, aglio, basilico, olio</i>	
MARGHERITA	7,00
<i>Pomodoro, mozzarella, basilico</i>	
NAPOLI	8,00
<i>Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano</i>	
PUGLIESE	8,00
<i>Pomodoro, mozzarella, cipolle</i>	
PROSCIUTTO	8,00
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto</i>	
LASAGNA	8,00
<i>Pomodoro, mozzarella, ricotta</i>	
CHAMPIGNON	8,00
<i>Pomodoro, mozzarella, funghi champignon</i>	
WURSTEL	8,00
<i>Pomodoro, mozzarella, wurstel</i>	
RUCOLA	8,00
<i>Pomodoro, mozzarella, rucola</i>	
CALABRESE	8,00
<i>Pomodoro, mozzarella, salame piccante</i>	
CARCIOFINI	8,00
<i>Pomodoro, mozzarella, carciofini</i>	
ZOLA (bianca)	8,00
<i>Mozzarella, zola</i>	
4 FORMAGGI (bianca)	9,00
<i>Formaggi Misti</i>	
SICILIANA	9,00
<i>Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, origano, olive</i>	
MARGELLINA	10,00
<i>Mozzarella, prosciutto, funghi, mais, panna</i>	
CHICONE	13,00
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, melanzane a funghetto, salsiccia napoletana, parmigiano</i>	
POSILLIPO	9,00
<i>Pomodoro, mozzarella, salsiccia napoletana, basilico</i>	



Tutte le Pizze si possono avere con cornicione Ripieno
o Bufala Fresca Campana da 125g o Burratina



Le Nostre Pizze Classiche

BISMARCK	9,50
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uova</i>	
TONNO E CIPOLLA	9,00
<i>Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla</i>	
SPECK	8,50
<i>Pomodoro, mozzarella, speck</i>	
AL CRUDO	8,50
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo</i>	
PEPERONI	9,00
<i>Pomodoro, mozzarella, peperoni, olive</i>	
4 STAGIONI	10,50
<i>Pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, prosciutto cotto, salame napoli</i>	
CAPRICCIOSA	10,50
<i>Pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, acciughe, origano, capperi, olive</i>	
GUSTOSA	11,00
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, fontina, piselli</i>	
BOSCAIOLA	8,00
<i>Pomodoro, mozzarella, funghi chiodini</i>	
PORCINI	9,50
<i>Pomodoro, mozzarella, funghi porcini</i>	
VEGETARIANA	11,00
<i>Pomodoro, mozzarella, verdure miste</i>	
CAFONA	9,50
<i>Pomodoro, scamorza, pancetta</i>	
FANTASIA DI FUNGHI	11,00
<i>pomodoro, mozzarella, funghi porcini, chiodini, champignon</i>	
POSITANO	11,50
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, gamberetti</i>	
MANU MANU	 12,00
<i>½ Mozzarella, Fontina e Zucchine ½ Pomodoro, Mozzarella Merid., Pomodorini, pepe, grana e basilico</i>	
PROSCIUTTO E FUNGHI	9,50
<i>Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto, Funghi, basilico</i>	
VALTELLINESE	10,00
<i>Pomodoro, Mozzarella, salsiccia napoletana, funghi champignon</i>	

Tutte le Pizze si possono avere con cornicione Ripieno
o Bufala Fresca Campana da 125g o Burratina



Le Nostre Focacce

TINA PICA



10,50

Pomodorini, Prosciutto crudo, Rucola, Mozz. Merid., Basilico

BUONGUSTAIA

9,00

Prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana

CONTADINA

8,00

Prosciutto crudo, Pomodori Freschi, olio, origano

DELIZIOSA

8,50

Speck, scamorza, rucola

FRESCA FRESCA

9,50

(Scamorza e peperoni), mozz. meridionale e rucola a freddo

A' CIACIONA



12,00

Bordo ripieno di Mozzarella (sulla Focaccia Scarola e Friarielli saltate alla Napoletana)

BUFARELLA CAMPANA (eccellenza campana)



14,00

Mozzarella intera da 250 gr. di Bufala Campana e Prosciutto crudo, Pomodorini, Rucola e Focaccina calda

Le Pizze Bianche (senza sugo)

ISCHIA

9,50

Provola, Pomodorini, Basilico

CAPRI

9,50

Mozzarella meridionale, Pomodorini, Basilico

PROCIDA

11,00

Provola, Pomodorini, Rucola, Grana

AMALFI

11,00

Mozzarella, Pomodorini, Gamberetti, Rucola

SORRENTO

10,00

Pomodorini, Mozzarella, Tonno

VITTORIO DE SICA

12,00

Provola, Pancetta, Crocchè napoletane

MARÌ MARÌ



10,00

Mozzarella, Melanzane, Salame piccante

ALESSANDRO

12,00

Provola, Porcini, Zola e Speck

AZZURRA

12,00

Meridionale, Pomodorini rossi, Pomodorini gialli, Fiori di zucca

TEATRO SAN CARLO

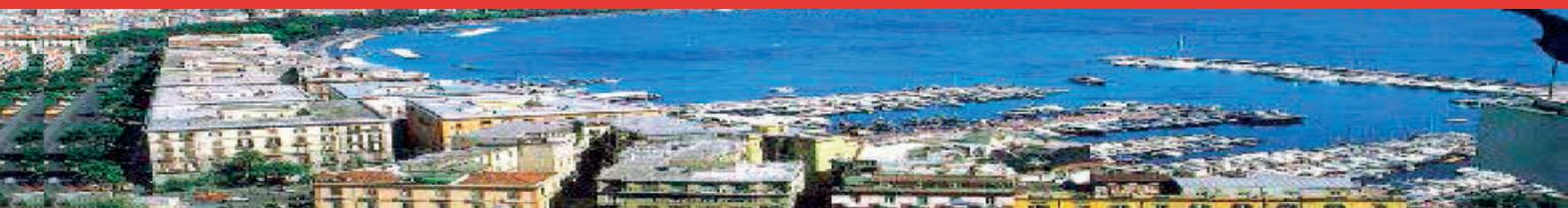
16,00

Provola d'Agerola, Pomodorini secchi, Salsiccia Napoletana Burrata fresca e Basilico

PIAZZA MERCATO

16,00

Provola fresca d'Agerola, Fiori di Zucca, Pancetta arrotolata, Burrata fresca, Basilico



Le Nostre Bruschettone

CLASSICA (con pasta di Pizza) 7,50

Pomodorini, Aglio, Origano

CAPRESE (con pasta di Pizza) 8,50

Pomodorini, Mozzarella Meridionale, Basilico, Origano

Le Nostre Insalate

Le nostre Insalate vengono servite con focaccina calda e possono essere modificate

LA NATURALE 11,50

Pros cotto, Mais, Gamberetti, Rucola e Pomodorini

LA PREMIATA 13,00

Lattuga, Mozz. Meridionale, Tonno, Gamberetti, Olive Nere, Acciughe, Rucola e Pomodorini

LA TRADIZIONALE 12,50

Prosciutto Cotto, Lattuga, Olive, Acciughe, Rucola, scaglie di Grana, Pomodorini

LA MEDITERRANEA 14,00

Prosciutto Cotto, Lattuga, Mozzarella Meridionale, Olive, Tonno, Gamberetti, Rucola e Pomodorini

LA SCOGLIERA 16,00

Insalata iceberg, Polipo, Calamari, Gamberetti



I nostri contorni napoletani saltati in padella

FRIARIELLI 5,00

SCAROLA 5,00

MELANZANE A FUNGHETTO 5,00

PEPERONI AL SALTO 5,00

“Sono un uomo di mondo:
ho fatto tre anni
di militare a Cuneo.”



Le Bibite

PANASCÈ

Birra e Sprite (piccola) 4,00

Birra e Sprite (media) 6,00

BIRRA ALLA SPINA

Birra alla spina piccola Bionda 3,50

Birra alla spina media Bionda 5,50

Birra alla spina piccola Rossa 4,00

Birra alla spina grande Rossa 6,00

Birra alla spina piccola Ichnusa non filtrata 4,50

Birra alla spina grande Ichnusa non filtrata 6,50

Bottiglia MORETTI cl 0.33 (ANALCOLICA) 4,50

Bottiglia PAULANER WEISSBIER cl 0.5 7,00

Bottiglia cl 0.33 (SENZA GLUTINE) 4,50

ACQUA

Naturale o Frizzante (cl 50) 2,00

BIBITE IN LATTINA

Coca-Cola, Fanta, Sprite 3,00

The alla Pesca o Limone - Chinotto 3,00

Amari, Liquori e Caffè'

Limoncello, Amari, Liquori, Vodka, Sambuca (Nazionali) 4,00

Grappa, Grappa Barricata 6,00

Whisky 6,00

Amari Riserva: Jefferson, Capo Piccante, Opal Nera (Sambuca e Anice) 6,00

Caffè 2,00

Decaffeinato, Orzo, Ginseng 2,50

Crema di Liquori (artigianali): Meloncello o Pistacchio 4,50

Caffè Corretto 3,00



Vini da Dessert

Passito di Pantelleria

6,00

I Nostri Dolci

Semifreddi al Tartufo (bianco o nero) o Torroncino

5,00

Coppa Gelato per bambini a Forma di animaletto

5,00

Gli Affogati al caffè

7,00

PASTIERA NAPOLETANA

6,00

Babà alle 3 creme (cioccolato, crema pasticcera e chantilly)



8,00

Babà napoletano

5,50

Babà farcito

7,00

Sfogliatelle Napoletane (Riccia o Frolla servite calde)

5,00

Sorbetto della casa (Chiedi i gusti)

5,00

Tiramisù

6,00

Tiramisù al Babà



6,50

Tiramisù senza Glutine

7,00

Coda d'Aragosta Farcita (chantilly, crema pasticcera o al cioccolato)

7,00

Coda d'Aragosta SPECIALE (farcitura da chiedere al cameriere)

10,00

Panna cotta liscia

5,00

Panna cotta alla nutella, frutti di bosco, caramello

6,00

Paradiso all'Improvviso



6,00

fagottino ripieno di nutella calda guarnito dopo con cioccolato freddo

Zeppole di San Giuseppe



7,00

Delizia al limone

6,50

Soufflè al cioccolato

7,00

Coppa gelato variegato (Stracciatella, Pistacchio, Spagnola)

6,00

Santarosa servita calda con crema pasticcera e amarena

6,00



Gli Eventi

Tutti i Mercoledì e Giovedì (no festivi)
sfida la terrazza con il **Giro PIZZA**
paghi solo **13.00 euro*** e mangi
quante pizze vuoi!!!
Se batti il record di **14 pizze**
il dolce te l'offriamo Noi!!!

Per fare il Giro Pizza bisogna essere almeno 4 persone.

*escluso bibite e coperto.



da Lunedì a Domenica

MOZZARELLA NO lattosio € 2,00

PIZZA con Farina integrale Aggiunta di € 3,00

PIZZA senza glutine Aggiunta di € 4,00 

Base confezionata che viene cotta nello stesso forno,
in una teglia a parte



*Napoli mia
noi pensiamo sempre a te*



La Terrazza[®]



Pizzeria Napoletana

via orione,2 - Bettolino di Mediglia - MI
tel. 02 90605297 - www.pizzalaterazza.eu

via Tolstoj,79 - San Giuliano Milanese - MI
tel. 02 98249383 - www.pizzalaterazza.eu

'A livella

Originale in dialetto napoletano

Ogn'anno, il due novembre, c'è l'usanza per i defunti andare al Cimitero. Ognuno ll'adda fà chesta crianza; ognuno adda tené chistu penziero.

Ogn'anno, puntualmente, in questo giorno, di questa triste e mesta ricorrenza, anch'io ci vado, e con dei fiori adorno il loculo marmoreo 'e zi' Vicenza.

S'tanno m'è capitato 'navventura... dopo di aver compiuto il triste omaggio (Madonna!) si ce penzo, che paura! ma po' facette un'anema e curaggio.

'O fatto è chisto, statemi a sentire: s'avvicinava ll'ora d'è chiusura: io, tomo tomo, stavo per uscire buttando un occhio a qualche sepoltura.

"Qui dorme in pace il nobile marchese signore di Rovigo e di Belluno ardentoso eroe di mille imprese morto l'11 maggio del '31".

'O stemma cu 'a curona 'ncoppa a tutto...
...sotto 'na croce fatta 'e lampadine; tre mazze 'e rose cu 'na lista 'e lutto: cannele, cannelotte e sei lumine.

Proprio azzecata 'a tomba 'e 'stu signore nce stava 'n 'ata tomba piccerella, abbandonata, senza manco un fiore; pe' segno, sulamente 'na crucella.

E ncoppa 'a croce appena se liggeva: "Eposito Gennaro - netturbino": guardannola, che ppena me faceva stu muorto senza manco nu lumino!

Questa è la vita! 'ncapo a me pensavo... chi ha avuto tanto e chi nun ave niente!
Stu povero maronna s'aspettava ca pur all'atu munno era pezzente?

Mentre fantasticavo 'stu penziero, s'era ggìa fatta quase mezzanotte, e i 'rimanette 'nchiuso prigginiario, muorto 'e paura... nnanze 'e cannelotte.

Tutto a 'nu tratto, che veco 'a lontano? Ddoje ombre avvicinarsi 'a parte mia...

Penzaje: stu fatto a me mme pare strano...

Stongo scetato... dormo, o è fantasia? Ate che fantasia; era 'o Marchese: c'ò tubbo, 'a caramella e c'ò pastrano; chill'ato apriesso a isso un brutto arnese; tutto fetente e cu 'na scopa mmano.

E chillo certamente è don Gennaro... 'omuorto pueriello...ò scupatore. 'Int 'a stu fatto i' nun ce veco chiaro: so' muorte e se ritirano a chest'ora?

Putevano sta' 'a me quase 'nu palmo, quando 'o Marchese se fermaje 'e botto, s'avota e tomo tomo... calmo calmo, dicette a don Gennaro: "Giovannotto!

Da Voi vorrei saper, vile carogna, con quale ardire e come avete osato di farvi seppellir, per mia vergogna, accanto a me che sono blasonato!

La casta è casta e va, sì, rispettata, ma Voi perdeste il senso e la misura; la Vostra salma andava, sì, inumata; ma seppellita nella spazzatura!

Ancora oltre sopportar non posso la Vostra vicinanza puzzolente, fa d'uopo, quindi, che cerchiate un fosso tra i vostri pari, tra la vostra gente".

"Signor Marchese, nun è colpa mia, i'nun v'avesse fatto chistu tuorto; mia moglie è stata a ffa' sta fesseria, i' che putevo fa' si ero muorto?

Si fosse vivo ve farrei cuntento, pigliasse 'a casciulella cu 'e quatt'osse e proprio mo, obbj'... 'nd'a stu mumento mme ne trasesse dinto a n'ata fossa".

"E cosa aspetti, oh turpe malcreato, che l'ira mia raggiunga l'eccecenza? Se io non fossi stato un titolato avrei già dato piglio alla violenza!"

"Famme vedé... piglia 'sta violenza... 'A verità, Marché, mme so' scucciato 'e te senti; e si perdo 'a pacienza,

mme scordo ca so' muorto e so mazzate!...

Ma chi te cride d'essere... nu ddio? Ccà dinto, 'o vvuo capi, ca simmo eguale?...

...Muorto si' tu e muorto so' pur'io; ognuno comme a 'na'ato è tale e qquale".

"Lurido porco!... Come ti permetti paragonarti a me ch'ebbi natali illustri, nobilissimi e perfetti, da fare invidia a Principi Reali?"

"Tu qua' Natale... Pasca e Ppifania!!! T'o vvuo' mettere 'ncapo... 'int'a cervella che staje malato ancora È fantasia?... 'A morte 'o ssaje ched'e'... è una livella.

'Nu rre, 'nu magistrato, 'nu grand'ommo, trasenno stu canciello ha fatt'ò punto c'ha perzo tutto, 'a vita e pure 'o nomme: tu nu t'hè fatto ancora chistu cunto?

Perciò, stamme a ssenti... nun fa' 'o restivo, suppuorteme vicino - che te 'mporta?

Sti ppagliacciate 'e ffanno sulo 'e vive: nuje simmo serie... appartenimmo à morte!"



'A livella

Traduzione in italiano

Ogni anno, il due novembre, c'è l'usanza per i defunti andare al Cimitero. Ognuno deve fare questa gentilezza; ognuno deve avere questo pensiero.

Ogni anno, puntualmente, in questo giorno, di questa triste e mesta ricorrenza, anch'io ci vado, e con dei fiori adorno il loculo marmoreo di zia Vincenza.

Quest'anno m'è capitata un'avventura ... dopo aver compiuto il triste omaggio (Madonna!) se ci penso, che paura! ma poi mi diedi anima e coraggio.

Il fatto è questo, statemi a sentire: si avvicinava l'ora di chiusura: io, piano piano, stavo per uscire buttando un occhio a qualche sepoltura.

"Qui dorme in pace il nobile marchese signore di Rovigo e di Belluno ardimentoso eroe di mille imprese morto l'11 maggio del '31".

Lo stemma con la corona sopra a tutto ...
...sotto una croce fatta di lampadine;
tre mazzi di rose con una lista di lutto:
candele, candelotte e sei lumini.

Proprio accanto alla tomba di questo signore c'era un'altra tomba piccolina, abbandonata, senza nemmeno un fiore; per segno, solamente una piccola croce.

E sopra la croce appena si leggeva:
"Esposito Gennaro - netturbino":
guardandola, che pena mi faceva questo morto senza neanche un lumino!

Questa è la vita! tra me e me pensavo...

chi ha avuto tanto e chi non ha niente! Questo pover'uomo s'aspettava che anche all'altro mondo era pezzente?

Mentre rimuginavo questo pensiero, s'era già fatta quasi mezzanotte, e rimasi chiuso prigioniero, morto di paura... davanti alle candele.

Tutto a un tratto, che vedo da lontano? Due ombre avvicinarsi dalla mia parte... Pensai: questo fatto a me mi pare strano... Sono sveglio...dormo, o è fantasia?

Altro che fantasia! Era il Marchese: con la tuba, la caramella e il pastrano; quell'altro dietro a lui un brutto arnese; tutto fetente e con una scopa in mano.

E quello certamente è don Gennaro... il morto poverello... il netturbino. In questo fatto non ci vedo chiaro: sono morti e si ritirano a quest'ora?

Potevano starmi quasi a un palmo, quando il Marchese si fermò di botto, si gira e piano piano... calmo calmo, disse a don Gennaro: "**Giovanotto!**

Da Voi vorrei saper, vile carogna, con quale ardire e come avete osato di farvi seppellir, per mia vergogna, accanto a me che sono blasonato!

La casta è casta e va, sì, rispettata, ma Voi perdeste il senso e la misura; la Vostra salma andava, sì, inumata; ma seppellita nella spazzatura!

Ancora oltre sopportar non posso la Vostra vicinanza puzzolente, fa d'uopo, quindi, che cerchiate un fosso tra i vostri pari, tra la vostra gente".

"Signor Marchese, non è colpa mia, io non vi avrei fatto questo torto; mia moglie è stata a fare questa fesseria, io che potevo fare se ero morto?

Se fossi vivo vi farei contento, prenderei la cassa con dentro le

quattr'ossa e proprio adesso, in questo stesso istante entrerei dentro a un'altra fossa".

"E cosa aspetti, oh turpe malcreato, che l'ira mia raggiunga l'eccedenza? Se io non fossi stato un titolato avrei già dato piglio alla violenza!"

"Fammi vedere! prendi 'sta violenza... La verità, Marchese, mi sono stufato di ascoltarti; e se perdo la pazienza, mi dimentico che son morto e son mazzate!

**Ma chi ti credi d'essere...un dio? Qua dentro, vuoi capirlo che siamo uguali?...
...Morto sei tu, e morto son pure io; ognuno come a un altro è tale e quale".**

"Lurido porco!... Come ti permetti paragonarti a me ch'ebbi natali illustri, nobilissimi e perfetti, da fare invidia a Principi Reali?"

"Ma quale Natale, Pasqua e Epifania!!! Te lo vuoi ficcare in testa... nel cervello che sei ancora malato di fantasia?... La morte sai cos'è?... è una livella.

Un re, un magistrato, un grand'uomo, passando questo cancello, ha fatto il punto che ha perso tutto, la vita e pure il nome: non ti sei fatto ancora questo conto?

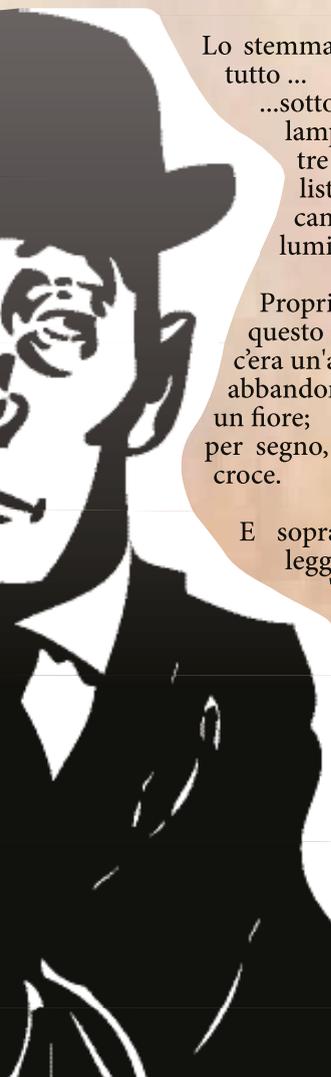
Perciò, stammi a sentire... non fare il restio, sopportami vicino - he t'importa? Queste pagliacciate le fanno solo i vivi: noi siamo seri... apparteniamo alla morte!"

Totò

(Antonio de Curtis)

Attore, comico,
sceneggiatore
e poeta italiano

Napoli 1898 - Roma 1967



S
La Terrazza®

*è mangiare
no per mangiare*

Grazie Assaje!



La Terrazza uniche 2 sedi
Bettolino e San Giuliano
DIFFIDATE DALLE IMITAZIONI !

Bettolino di Mediglia (Mi)
Via Orione, 2 - tel. 02.90.60.52.97
San Giuliano Milanese (Mi)
Via Tolstoj, 79 - tel. 02.98.24.93.83
www.pizzerialaterrazza.eu
f laterrazzabettolino