
31
22
Pizzeria
la Smorfia
di Pietro Del Giudice
MULTILINGUAL
22
25
NATALE



RITORNO ALLE TRADIZIONI !
Abbiamo scelto di ritornare alla semplicità, cercando di far riscoprire la pizza Napoletana di una volta senza mai tralasciare la qualità, dalle farine ai prodotti del territorio di piccole aziende che prediligono l'eccellenza

Le pizze DI ECCELLENZA:
Proponiamo le pizze tradizionali con prodotti di nicchia, secondo la disponibilità,spaziamo dal pomodoro San Marzano all'antico pomodoro di Napoli dal piennolo del Vesuvio, la mozzarella di bufala dop e tanto altro...e ricorda, chiedi le proposte mensili!

COPERTO/SERVICE €2

BIRRIFICIO ARTIGIANALE NAPOLETANO

N'artigiana

Veracemente Napoletana



SCOPRI DI PIÙ SU N'ARTIGIANA

la Prima Birra prodotta con il Sole di Napoli!

the First Beer produced with the Sun of Naples!

Prodotta in Italia con **Energia Rinnovabile**

CHIEDI LE PROPOSTE MENSILIa

Antipasti

MONTANARINA 'NDUJA ALICI,ORIGANO	€ 5.00
MONTANARINA POMODORO PARMIGIANO E BASILICO	€ 4.00
CALZONCELLO RIPIENO DI RICOTTA	€ 4.00
FRITTATINA CLASSICA CON BUCATINI, BESCIAMELLA, CARNE MACINATA,PISELLI,	€ 5.00
CROCCHE' DI PATATE, PROVOLA,SALAME,PEPE, PREZZEMOLO mozzarella	€ 4.00
ARANCINO CON POMODORO,RISO,PISELLI, PARMIGIANO, FIOR DI LATTE, CARNE MACINATA, SALE,PEPE	€ 4.50
PATATINE FRITTE	€ 5.00
CAPRESE mozzarella di bufala,pomodori,basilico	€ 12.00
PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA DI BUFALA	€ 14.00
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI	per uno € 15.00 per due € 26.00
INSALATONA MISTA	€ 8.00
INSALATONA CON TONNO PINNA GIALLA	€ 14.00

*Secondo disponibilità/Subject to availability

CHIEDI LE PROPOSTE MENSILIa

Le Pizze Di Eccellenza

LA PIZZA DELL'ANTIQUARIO € 18.00
fior di latte, acciughe del mar del Cantabrico o alici fresche del Tirreno (secondo disponibilità), stracciata di bufala ,'nduja di Spilinga, granella di pistacchio, zeste di limone, olio evo basilico

FIOR DI MARGHERITA € 12.00
piennolo del vesuvio o datterino, fior di latte, olio evo, basilico

ANTICA MARINARA € 10.00
antico pomodoro di Napoli o San Marzano,aglio origano,olio evo, origano, basilico

ANTICA MARGHERITA € 12.00
antico pomodoro di Napoli o San Marzano, fior di latte, olio evo, basilico

ANTICA MARGHERITA CON BUFALA € 12.00
antico pomodoro di Napoli o San Marzano mozzarella di bufala dop,olio evo,basilico

ANTICA NAPOLETANA € 12.00
antico pomodoro di Napoli o San Marzano acciughe, capperi, olive, olio evo,basilico

ANTICA ROMANA € 14.00
antico pomodoro di Napoli o San Marzano,fior di latte, acciughe, origano, olio evo, basilico

ANTICA PROVOLA E PEPE € 13.00
antico pomodoro di Napoli o San Marzano, provola affumicata,pepe,olio evo, basilico

ANTICA COSACCA € 11.00
antico pomodoro di Napoli o San Marzano, pecorino/parmigiano,olio evo, basilico

*Secondo disponibilità/Subject to availability

CHIEDI LE PROPOSTE MENSILIa

SPILINGA — € 15.00
piennolo rosso o datterino 'nduja di Spilinga,fior di latte, acciughe del Cantabrico,origano, olio evo, basilico

SCIURILLI* — € 14.00
fiori di zucca, salsiccia,fior di latte, ricotta,pepe olio evo,basilico

VESUVIANA — € 14.00
fior di latte,pancetta, ciuffi di ricotta, pomodorini gialli,olio evo,basilico.

LA SMORFIA — € 15.00
:cornicione ripieno di ricotta, pomodoro San Marzano,salsiccia dolce, mozzarella di bufala dop,pecorino,olio evo,basilico



*Secondo disponibilità/Subject to availability

Pizze Della Tradizione

MASTUNICOLA € 6.50
abbondante pecorino, abbondante basilico, strutto

MARGHERITA € 8.00
pomodoro,fior di latte, olio evo, basilico

MARINARA € 7.00
pomodoro,aglio, origano, olio evo,basilico

NAPOLETANA € 8.00
pomodoro, acciughe, capperi,olive, olio evo, basilico

DIAVOLA € 10.00
pomodoro,fior di latte,salame piccante

4 STAGIONI € 10.00
pomodoro, fior di latte, salame dolce,carciofi,funghi,olive,olio evo,basilico

CAPRICCIOSA € 10.00
pomodoro,fior di latte, prosciutto cotto, carciofi, funghi,olive,olio evo, basilico

ESTIVA € 10.00
pomodorini, fior di latte, rucola,scaglie di parmigiano,olio evo, basilico



CHIEDI LE PROPOSTE MENSILIa



ROMANA € 10.00
pomodoro,fior di latte, acciughe,origano,olio evo,basilico

SICILIANA € 10.00
pomodoro, fior di latte, melanzane,olio evo,basilico

SALSICCIA E FRIARIELLI € 10.00
fior di latte, salsiccia, friarielli,olio evo,basilico

ORTOLANA € 10.00
fior di latte, melanzane, zucchine, peperoni, olio evo, basilico

4 FORMAGGI € 10.00
fior di latte, provola, gorgonzola, Emmental, olio evo, basilico

AMERICANA € 10.00
fior di latte, wurstel,patatine fritte

SALSICCIA FIOR DI LATTE E PATATE SCHIACCIATE € 10.00



Calzoni

CALZONE CON RICOTTA, SALAME, FIOR DI LATTE, POMODORO,OLIO EVO, BASILICO	€ 11.00
CALZONE CON SCAROLA ,PROVOLA, ACCIUGHE, CAPPERI, OLIVE	€ 11.00

Pizze Fritte

PIZZA FRITTA CON RICOTTA SALAME PROVOLA E PEPE	€ 12.00
PIZZA FRITTA CON RICOTTA CICCIOLI DI MAIALE PROVOLA E PEPE	€ 12.00
PIZZA FRITTA CON POMODORO E FIOR DI LATTE	€ 12.00
PIZZA FRITTA CON SCAROLA,PROVOLA, ACCIUGHE, CAPPERI, OLIVE	€ 12.00
MONTANARA FRITTA POMODORO PARMIGIANO E BASILICO	€ 10.00



CHIEDI LE PROPOSTE MENSILIa


31
22
LA PRIMA BIRRA
CON IL SOLE
N'artigiana
Veracemente Napoletana
ORO
LAGER 4,8%
DOPPIO MALTO
STRONG ALE 7,8%
BIRRIFICIO ARTIGIANALE NAPOLETANO
SCOPRI DI PIÙ SU N'ARTIGIANA
la Prima Birra prodotta con
il Sole di Napoli!
the First Beer produced with the Sun of Naples!
Prodotta in Italia con
Energia Rinnovabile
22
25
NATALE

N'artigiana

Veracemente Napoletana

la Prima Birra prodotta con il Sole di Napoli!

N'Artigiana è un omaggio all'artigianalità, all'arte del saper fare con il cuore e la passione. Si ispira alla precisione e al lavoro degli artigiani napoletani ancora oggi capaci di incantare il mondo con i loro piccoli e grandi capolavori.
Una dichiarazione d'amore per la propria terra e per quei valori che rendono Napoli, una città universale.



ORO

4,8% vol.

- Colore oro brillante
  Bright gold color
- Delicato aroma floreale
  Delicate floral aroma
- Gusto equilibrato, leggera amarezza
  Balanced taste, slight bitterness

LAGER bassa fermentazione
LAGER low fermentation

33cl € **5** 66cl € **9,5**



BIANCA

4,5% vol.

- Colore dorato
  Golden color
- Aromi fruttati, di agrumi e cereali
  Fruity, citrus and cereal aromas
- Rinfrescante, finemente acidula
  Refreshing, finely acidic

BLANCHE alta fermentazione
BLANCHE high fermentation

33cl € **6**



AMBRATA

5,8% vol.

- Colore ambrato e luminoso
  Bright amber color
- Vaniglia e chiodi di garofano
  Aromas of vanilla and cloves
- Finale dissetante e speziato
  Thirst-quenching and spicy finish

PALE ALE alta fermentazione
PALE ALE high fermentation

33cl € **6**



ROSSA

5,0% vol.

- Colore bruno con riflessi rubino
  Brown color with ruby reflections
- Caldo aroma di malto e caramello
  Warm aroma of malt and caramel
- Sapore intenso, finale coinvolgente
  Intense flavor, captivating finish

LAGER bassa fermentazione
LAGER low fermentation

33cl € **5** 66cl € **10**



DOPPIO MALTO

7,0% vol.

- Color oro antico
  Antique gold color
- Esplosione di aromi, note fruttate
  Explosion of aromas, fruity notes
- Corposa, retrogusto equilibrato
  Full-bodied, balanced aftertaste

STRONG ALE alta fermentazione
STRONG ALE high fermentation

33cl € **6**



SENZA GLUTINE

4,8% vol.

- Colore oro brillante
  Bright gold color
- Delicato aroma floreale
  Delicate floral aroma
- Gusto equilibrato, leggera amarezza
  Balanced taste, slight bitterness

LAGER bassa fermentazione
LAGER low fermentation

33cl € **7**



BIRRA ANALCOLICA

<0,5% vol.

ALE
alta fermentazione
ALE
high fermentation

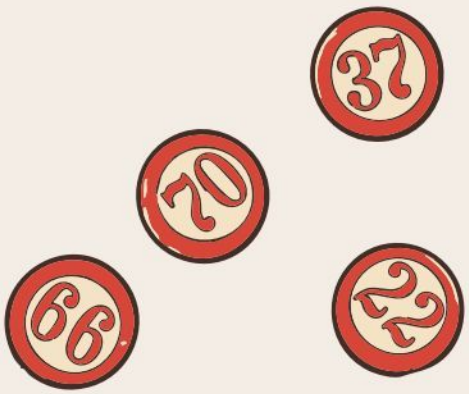
33cl € **5**

NATALE

Bibite

ACQUA NATURALE 1 LT	€ 2.50	ICHNUSA 33CL	€ ///
ACQUA FRIZZANTE 1 LT	€ 2.50	ICHNUSA 66CL	€ ///
COCA COLA 33 CL VETRO	€ 3.00	SPRITE 33 CL VETRO	€ 3.00
FANTA 33 CL VETRO	€ 3.00	APEROL SPRITZ	€ 9.00
NASTRO AZZURRO 33CL	€ ///	LIMONCELLO SPRITZ	€ 9.00
NASTRO AZZURRO 66CL	€ ///	CAFFÈ	€ 1.50
		DECAFFEINATO	€ 2.00
		ORZO	€ 2.00
		THE	€ 5.00
		CAPPUCCINO	€ 3.50






31
22
22
25
NATALE

ALLERGENI

Gentile Cliente, gli alimenti in commercio possono contenere ingredienti allergenici causa di reazioni violente in persone predisposte. Sono evidenziati di seguito gli allergeni che potreste trovare in alcuni dei nostri alimenti ed è a Vostra disposizione la lista degli ingredienti e degli allergeni e, qualora soffriste di eventuali allergie o intolleranze alimentari, Vi preghiamo di avvisarci al momento dell'ordinazione.


Cereali contenenti glutine (frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati)


Crostacei e prodotti a base di crostacei


Uova e prodotti a base di uova


Pesce e prodotti ittici



Latte e prodotti a base di latte


Arachidi e prodotti a base di arachidi


Soia e prodotti a base di soia


Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e loro prodotti


Sedano e prodotti contenenti sedano


Senape e prodotti contenenti senape


Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo



Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale



Lupini e prodotti a base di lupini


Molluschi e prodotti a base di molluschi



Grazie per Averci Scelto

COPERTO/SERVICE €2



BIRRIFICIO
ARTIGIANALE
NAPOLETANO

N'artigiana

Veracemente Napoletana



la Prima Birra prodotta con il Sole di Napoli!

