

N'ANTIPASTO

DAL MARE

> Cozze alla Tarantina
Cozze con brodetto al pomodoro - 15,00

* > Tartare di tonno
Tartare di tonno fresco con guarnizione di frutta di stagione - 23,00

DALLA TERRA, FRITTI & CO

> Millefoglie di melanzane
Melanzane, mozz. fior di latte, Grana Padano, ragù napoletano e basilico - 12,00

> Bruschetta
Pane, tartare di pomodoro, mozz. di bufala, olio, origano, basilico - 9,00

> Caprese
pomodoro, mozzarella di bufala DOP da 250 gr., basilico, origano - 17,00

> Prosciutto e Bufala
Culatella Villani e mozzarella di bufala DOP da 250 gr. - 19,00

> Tagliere di salumi Villani
Culatella, mortadella, salame, provolone, stracciatella - 22,00

* > Zeppoline di alghe - 6,50

* > Patatine fritte - 6,00

* > Degustazione composta da:
1 Croccchè classico + 1 Frittatina classica + 1 Arancino classico - 10,00



I VINI

BOLLICINE

- > Franciacorta Docg Ca Del Bosco Brut (12, 8% vol.) cl 75 - 65,00
- > Franciacorta Docg Brut Contadi Castaldi (12, 5% vol.) cl 75 - 45,00
- > Franciacorta Docg Rosè Contadi Castaldi (12, 5% vol.) cl 75 - 49,00
- > Prosecco Valdobbiadene Sup. Docg Cavalieri Reali (11, 5% vol.) cl 75 - 24,00
- > 68 Pignoletto Frizzante Doc Castelli Modenesi (12% vol.) cl 75 - 20,00
- > Spumante Cuvée Brut San Jeni la Delizia (11, 5% vol.) cl 75 - 18,00
- > Spumante Astoria 0 (0%vol) cl 75 - 19,50
- > Spumante Martini Asti dolce Docg (7, 5% vol.) cl 75 - 19,00

CHAMPAGNE

- > Champagne Aoc Veuve Clicquot (12, 5% vol.) cl 75 - 90,00
- > Champagne Aoc Moët & Chandon (12% vol.) cl 75 - 80,00
- > Champagne Aoc Cordon Rouge Mumm (12, 5% vol.) cl 75 - 70,00

BIANCHI

- > Chardonnay Igt Veneto Podere del Gaio (12% vol.) cl 75 - 15,00
- > Falanghina Identitas DOP (14% vol.) cl 75 - 26,00
- > Quota 311 Verdicchio di Jesi Doc Teatro del vino (13% vol.) cl 75 - 22,00
- > Passerina Bio Igt Salaria Bio ZQ (12,5% vol.) cl 75 - 22,00
- > Gewürztraminer Doc Alto Adige St Michael-Eppan (13, 5% vol.) cl 75 - 29,00
- > Ribolla Gialla Colli Doc Cantine Modeano (13% vol.) cl 75 - 28,00
- > Rebola DOP Ennio Ottaviani (14% vol.) cl 75 - 28,00
- > Langhe Doc Arneis Blangè Ceretto (13, 5% vol.) cl 75 - 32,00

- > Rosè Il Giardino di Antinori (12% vol.) cl 75 - 25,00
- > Albana Passito Masselina (13,5% vol.) cl 50 - 25,00

ROSSI

- > Rosso di Montalcino Doc Fanti (15% vol.) cl 75 - 30,00
- > Sangiovese Doc Riserva 2021 Leonardo Da Vinci (14% vol.) cl 75 - 24,00
- > Aglianico DOP Riserva Il Carrese (14% vol.) cl 75 - 26,00
- > Sangiovese Rubicone Igt Rocche Malatestiane (12% vol.) cl 75 - 15,00
- > Cabernet Sauvignon Pietra di Trevenezie (13% vol.) cl 75 - 20,00
- > Syrah Sicilia Doc Archina Fatascià (14% vol.) cl 75 - 24,00
- > Lagrein Trentino Dop Marquadro Conti Wallemburg (14% vol.) cl 75 - 28,00
- > Lacrima di Moro Dop Tristan (14% vol.) cl 75 - 24,00
- > Otello Lambrusco Ceci (11% vol.) cl 75 - 24,00

VINO DELLA CASA

- > Prosecco calice - 5,00
- > Chardonnay fermo - calice - 5,00
- > Sangiovese calice - 5,00

ACQUA E BEVANDE

- > Acqua Lurisia, naturale e frizzante cl 75 - 3,50
- > Coca/ Coca 0/ Fanta/ Sprite/ Tonic/ The Limone e Pesca - 3,50
- > Chinotto Lurisia/ Lemonsoda Lurisia - 4,50

I GRANDI CLASSICI

SCEGLI IL TUO IMPASTO:
ALLA ROMANA (FARINA TIPO 1) +2,50
SENZA GLUTINE +3,50



> Na Margherita
Pomodoro, mozzarella fior di latte, olio EVO e basilico - 8,50

> Na Bufalina
Pomodoro, mozzarella di bufala DOP, olio EVO e basilico - 12,50

> Na Diavola
Pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante, olio EVO e basilico - 12,50

> Na Parmigiana
Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane alla parmigiana, Grana Padano, olio EVO e basilico - 12,50

> Na Pizz
Salsiccia, friarielli leggermente piccanti, provola affumicata e olio EVO - 12,00

> N' Ortolana
Macchiata di pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane, zucchine, funghi freschi - 11,00

> Na Tonnara
Macchiata di pomodoro, pomodorini, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla, olive nere e basilico - 12,00

> Na Napoli
Pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, capperi, origano, olio EVO - 11,50

> Na Marinara
Pomodoro, pomodorini, aglio, olio EVO, origano e basilico - 7,50

> Na Nerano
Vellutata di zucchine, zucchine fritte, provola, scaglie di provolone - 12,00

> Na Capricciosa
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, olive nere, carciofini sott'olio, funghi freschi, olio EVO e basilico - 12,00

> Na Fritta
Pizza fritta con ricotta, pomodoro, provola, cicoli e pepe - 14,50

> Nu Calzone
Ricotta, salame dolce, provola, pomodoro, pepe e basilico - 13,50

> Nu Panuozzo
Panino caldo fatto al momento con prosciutto crudo, rucola, pomodorini e mozzarella di bufala DOP - 17,00

SUPPLEMENTI

Mozzarella di bufala + 3,50 Acciughe del Cantabrico + 8,00
Mozzarella senza lattosio + 1,50 'nduja calabrese di Spilinga + 2,50
Culatella selezione Villani + 3,50

SENZA GLUTINE

Disponibile per tutte le pizze evidenziate con + 3,50
impasto di farina di riso, mais e grano saraceno, naturalmente prive di glutine, senza latte e amidi deglutinati

LE BIRRE

ALLA SPINA

> Na Birr in Tank (5,4% vol.)
cl 30 - 5,50 / cl 50 - 7,50 / cl 150 - 22,00

IN BOTTIGLIA

- > Forst analcolica (0%) cl 33 - 6,00
- > Birra senza glutine
Theresianer (4,9% vol.) cl 33 - 6,50
- > Weiss Weihenstephaner (5,4% vol.) cl 50 - 7,50
- > Bad Brewer Rossa IPA (6,5% vol.) cl 33 - 6,00
- > Bad Brewer IPA (6% vol.) cl 33 - 6,00
- > Bad Brewer Blanche (4,9% vol.) cl 33 - 6,00
- > Amarcord la Gradisca (5,4% vol.) cl 33 - 6,00
- > Amarcord La Tabachéra (9% vol.) cl 33 - 6,00
- > Bianca Blanche 4,8 «Viola» (4,8% vol.) cl 75 - 18,00
- > Bionda 5,6 «Viola» (5,6% vol.) cl 75 - 17,00
- > Rossa 6,6 «Viola» (6,6% vol.) cl 75 - 18,00
- > Numerotre 6,9 «Viola» (6,9% vol.) cl 75 - 18,00



NA PIZZ CHIC®

IMPASTO AD ALTA IDRATAZIONE
ALLA ROMANA (FARINA TIPO 1)



> Mar di Sicilia
Stracciatella Sabelli, pomodorini, acciughe e origano - 16,50

> We L.O.V.E. Zibello
Stracciatella Sabelli, culatta selezione Villani e basilico - 17,50

> Bulàggna
Stracciatella Sabelli, mortadella selezione Villani e granella di pistacchio - 16,50

* > Tonno innamorato
Stracciatella Sabelli, tartare di tonno condita, pomodorini gialli e rossi, granella di pistacchio, pistilli di peperoncino - 19,00

LA PIZZA DEL MESE Aprile 2025

> Happy Easter
Focaccia alta idratazione ai sette cereali, stracciatella, culatello, carciofi arrostiti, confettura di fichi, scaglie di mandorla tostata - 19,00

Io con quelli che
"La pizza l'ho mangiata ieri, oggi non mi va"
non ci voglio nemmeno parlare.

I DOLCI

LA PASTICCERIA E' UN'ARTE CAPACE DI TRASMETTERE EMOZIONI UNICHE.

I FATTI IN CASA



* Palloncini di Maradona
Palloncini di pasta fritta in granella di zucchero e Nutella - 6,00



* Na Pizz Dolce
Spicchio di pizza farcito con crema soffice al mascarpone e crema di nocciola - 6,50



Coppa di frutta mista - 5,50



Salvatore Tortora
"Il nostro Pasticciere Campione del Mondo" con i suoi 4 top



* Pastierina classica
100 Gr. - 7,00
By Salvatore Tortora



DOLCE DEL MESE
Colomba Pesca e Albicocca
con Farina integrale senza lattosio 125 gr. - 7,50
By Salvatore Tortora



* Babà
Babà della tradizione con sciroppo al profumo di rum 155 gr. - 6,50
By Salvatore Tortora



* Delizia al limone
Zuccotto di pan di Spagna con al centro un cuore morbido di crema di limone 100 gr. - 8,50
By Salvatore Tortora

SEMIFREDDI - SORBETTI



Sorbetto
Dolce freddo al cucchiaino al gusto di caffè o limone 100 gr. - 4,50



* Semifreddo
Mango/Cioccolato bianco 80 Gr. - 8,00



* Crema Catalana
105 Gr. - 8,00



Aprile 25

I PRIMI

- > Spaghetti allo scarpariello
Pomodorini, Grana Padano, peperoncino, aglio e basilico - 14,00
- * > Tagliolini allo scoglio
Calamari, gamberoni, frutti di mare, pomodorini, aglio, peperoncino e prezzemolo - 20,00
- > Pasta patate e provola
Aspetto mantecato e cremoso con pasta mischiata, pancetta, pomodorini, patate, provola, Grana Padano - 16,00
- > Ziti alla Genovese
Pasta zita spezzata, con muscolo di manzo, cipolla, Grana Padano, un pizzico di pepe, basilico - 17,00

I SECONDI

- > Tagliata di manzo
Tagliata da 280 gr. servita con patate al forno - 24,00
- * > Petto di pollo ai ferri
Con riso basmati e zucchine alla griglia - 15,00
- > Polpette al sugo
Carne di manzo, Grana Padano, pane raffermo, passata di pomodoro - 14,00
- * > Filetto di Salmone alla griglia
Freschissimo salmone, servito con insalatina mista di contorno - 24,00
- * > N'amburger
Burger di scottona da 250 gr., bacon, insalata verde, pomodoro, formaggio cheddar, cipolla stufata servito con patatine fritte - 17,00

LE INSALATE E CONTORNI

- > Insalata Campestre
Insalata verde, pollo alla piastra, mais, pomodorini, mozzarella di bufala DOP - 15,00
- > Insalata Mediterranea
Insalata verde, tonno, rucola, pomodorini e scaglie di grana - 15,00
- > Patate al forno di contorno - 7,00
- > Insalatina di contorno
Iceberg, rucola, pomodorino, carote - 7,00

KIDS

- > Gnocchi al pomodoro baby
Classico e semplice - 9,00
- * > Hot dog
servito con patatine fritte - 10,00

COPERTO SERVIZIO - 2,50

Le nostre preparazioni potrebbero contenere allergeni. Chiedi informazioni al personale o consulta la lista presente nel locale. I prodotti con l'asterisco potrebbero essere trattati con l'abbattimento di temperatura.

PIATTO SENZA GLUTINE PIATTO VEGETARIANO

*Alcuni prodotti contrassegnati da * potrebbero essere surgelati



piatto indicato per pietanze senza glutine

