

N'ANTIPASTO

DAL MARE

- > Tartare di tonno
Tartare di tonno fresco con guarnizione di frutta di stagione - 23,00
- > Cozze alla Tarantina
Cozze con brodetto al pomodoro - 15,00

DALLA TERRA, FRITTI & CO

- > Millefoglie di melanzane
Melanzane, mozz. fior di latte, Grana Padano, ragù napoletano e basilico - 12,00
- * > Zeppoline di alghe - 6,50
- * > Degustazione composta da:
1 Croccchè classico + 1 Frittatina alla Carbonara + 1 Arancino alla Nerano - 10,50



- 100 gr
- 100 gr
- 100 gr
- > Patatine fritte - 6,00
- > 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
Culatta Villani e mozzarella di bufala DOP da 250 gr. - 19,00
- > Tagliere di salumi Villani
Culatta, mortadella, salame, provolone, stracciatella - 22,00



I VINI

BOLLICINE

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

CHAMPAGNE

- > Champagne Aoc Moët & Chandon (12% vol.) cl 75 - 80,00
- > Champagne Aoc Veuve Cliquot (12, 5% vol.) cl 75 - 90,00
- > 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
- > Gewürztraminer Doc Alto Adige St Michael-Eppan (13, 5% vol.) cl 75 - 29,00
- > Passerina Bio Igt Salaria Bio ZQ (12,5% vol.) cl 75 - 22,00
- > 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

- > Aglianico DOP Riserva Il Carrese (14% vol.) cl 75 - 26,00
- > Sangiovese Rubicone Igt Rocche Malatestiane (12% vol.) cl 75 - 15,00
- > Sangiovese Doc Riserva 2021 Leonardo Da Vinci (14% vol.) cl 75 - 24,00
- > Cabernet Sauvignon Pietra di Trevenezie (13% vol.) cl 75 - 20,00
- > Syrah Sicilia Doc Archinà Fatascià (14% vol.) cl 75 - 24,00
- > Rosso di Montalcino Doc Fanti (15% vol.) cl 75 - 30,00
- > Lagrein Trentino Dop Marquadro Conti Wallenburg (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 Pizz
Salsiccia, friarielli leggermente piccanti, provola affumicata e olio EVO - 12,50
- > 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
- > N' Ortolana d'estate
Mozzarella fior di latte, peperoni arrostiti, zucchine grigliate, funghi freschi, datterino giallo, basilico e olio EVO - 12,00
- > Na Tonnara
Macchiata di pomodoro, pomodorini, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla, olive nere e basilico - 12,00
- > Na Marinara
Pomodoro, pomodorini, aglio, olio EVO, origano e basilico - 7,50
- > Na Napoli
Pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, capperi, origano, olio EVO - 11,50
- > Na Nerano
Vellutata di zucchine, pomodorini gialli, 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
Culatta 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

- > Birra senza glutine
Theresianer (4,9% vol.) cl 33 - 6,50
- > Forst analcolica (0%) cl 33 - 6,00
- > 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 - 6,50
- > Bionda 5,6 «Viola» (5,6% vol.) cl 75 - 17,00
- > Rossa 6,6 «Viola» (6,6% vol.) cl 75 - 18,00
- > Bianca Blanche 4,8 «Viola» (4,8% 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)



- > We L.O.V.E. Zibello
Stracciatella Sabelli, culatta selezione Villani e basilico - 17,50
- > Mar di Sicilia
Stracciatella Sabelli, pomodorini, acciughe e origano - 16,50
- > 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 Giugno 2025

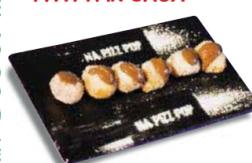
- > La Cruda Verità
Impasto alta idratazione, Roast Beef di manzo tagliato fine, appena scottato per esaltarne la tenerezza e il sapore, rucola croccante, pomodorini freschi, scaglie di Grana Padano - 19,00

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 frita
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



* Pastierina classica
100 Gr. - 7,00

By Salvatore Tortora



* Zeppola al forno
crema e amarena
150 Gr. - 7,50

By Salvatore Tortora



* Crema Catalana
105 Gr. - 8,00



Capresina al Limone 90 gr. - 6,50

By Salvatore Tortora



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



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

By Salvatore Tortora



SEMIFREDDI - SORBETTI



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



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



Giugno 25

I PRIMI

- > Spaghetti allo scarpariello
Pomodorini, Grana Padano, peperoncino,
aglio e basilico - 14,00
- > Pasta patate e provola
Aspetto mantecato e cremoso con pasta mischiata, pancetta,
pomodorini, patate, provola, Grana Padano - 16,00
- * > Tagliolini allo scoglio
Calamari, gamberoni, frutti di mare, pomodorini,
aglio, peperoncino e prezzemolo - 20,00
- > Linguine alle vongole
Vongole lupino, aglio, olio, peperoncino,
prezzemolo, fiori di zucca - 17,00

I SECONDI

- * > Filetto di Salmone alla griglia
Freschissimo salmone, servito con
insalatina di contorno - 24,00
- * > Gamberoni alla griglia
Gamberoni Argentini alla Catalana - 22,00
- * > Petto di pollo ai ferri
Con riso basmati e zucchine alla griglia - 15,00
- > Tagliata di manzo
Tagliata da 280 gr. servita con patate al forno - 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

- > 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

CONTORNI

- > Patate al forno di contorno - 7,00
- > Insalatina di contorno
Iceberg, rucola, pomodorino, carote - 7,00

PER GLI SCUGNIZZI

- > Gnocchi al pomodoro
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
pientanze senza glutine

GENTILE CLIENTELA, PER MIGLIORARE IL SERVIZIO E GARANTIRE UN'ESPERIENZA PIÙ PIACEVOLE A TUTTI I NOSTRI OSPITI, VI INVITIAMO GENTILMENTE A RICHIEDERE IL CONTO AL TAVOLO. IN QUESTO MODO, EVITEREMO LA FORMAZIONE DI FILE ALLA CASSA E POTREMO SERVIRVI AL MEGLIO. GRAZIE PER LA COLLABORAZIONE! LO STAFF DI NAPIZZ



NA. PIZZ

SE HAI FAME , GIRAMI O INQUADRAMI



GENTILE CLIENTELA, PER MIGLIORARE IL SERVIZIO E GARANTIRE UN'ESPERIENZA PIÙ PIACEVOLE A TUTTI I NOSTRI OSPITI, VI INVITIAMO GENTILMENTE A RICHIEDERE IL CONTO AL TAVOLO. IN QUESTO MODO, EVITEREMO LA FORMAZIONE DI FILA ALLA CASSA E POTREMO SERVIRVI AL MEGLIO. GRAZIE PER LA COLLABORAZIONE! LO STAFF DI NAPIZZ

RICCIONE Viale Ceccarini 192 - Tel. 0541 69 06 91 • **RIMINI** Via Flaminia 175/I - Tel. 0541 39 29 74 • **CESENA** Via Natale dell'Amore 9 - Tel. 0547 39 61 13

www.napizz.it | info@napizz.it |   [napizz_rimini](https://www.instagram.com/napizz_rimini) | [@napizz_riccione](https://www.instagram.com/napizz_riccione) | [napizz_cesena](https://www.instagram.com/napizz_cesena) | "Taggaci nelle tue stories e post!"