

N'ANTIPASTO

DAL MARE

- > Tartare di tonno Tartare di tonno fresco guarnita con frutta di stagione - 23,00
- > Cozze alla Tarantina Cozze con brodetto al pomodoro - 15,00
- > Polpo & patate Polpo tenero e patate a tocchetti, prezzemolo, olio e spicchio di limone - 23,50

DALLA TERRA. FRITTI & CO

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



- 100 gr
- 100 gr
- 100 gr
- > Patatine fritte - 6,00
- > Prosciutto e melone Culatta selezione Villani e melone fresco di stagione - 14,00
- > 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 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
- > Spumante Cuvèe 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 Cliouot (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/ Tonica/ 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 Luglio 2025

- > Pacchetella Star Impasto ad alta idratazione, crema di melanzana fritta, pomodoro pacchetella arrosto, parmigiano, cristalli di basilico, riduzione di bufala frullata- 16,00

"A chi mi chiede: 'sei più tipo da amore o da pizza?' Rispondo: 'quella col cornicione ripieno, grazie!'"

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

DOLCI FIRMATI SALVATORE TORTORA CAMPIONE DEL MONDO



* Pastierina classica 100 Gr. - 7,00

By Salvatore Tortora



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

By Salvatore Tortora



Capresina al Limone 90 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

GELATI



Croccante al pistacchio 105 gr. - 7,50



Tartufo Bianco 100 gr. - 6,50

DOLCE -SEMIFREDDO-SORBETTI

(CERTIFICATI ANCHE SENZA GLUTINE)



Tiramisù Servito in confezione sigillata per garantirti sicurezza come da noi si fa. - 7,50



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



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



Luglio 25

I PRIMI

- > Zito allo scarpariello Pomodorini, Grana Padano, peperoncino, aglio e basilico - 14,00
- > Spaghetto alla Nerano Una rivisitazione fresca a cremosa del classico Napoletano: zucchine croccanti, crema fredda di provolone, zest di limone di Sorrento e menta - 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, fior 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 pietanze 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 | [f](https://www.facebook.com/napizz_rimini) | [@](https://www.instagram.com/napizz_rimini) [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!"