

N'ANTIPASTO

DAL MARE

- >Tartare di tonno
- Tartare di tonno fresco guarnita con frutta di stagione - 23€
- >Acciughe del Cantabrico
- 6 crostini di nostra produzione, serviti con straciatella - 18€

DALLA TERRA, FRITTI & CO

>Millefoglie di melanzane

Melanze, mozz. fior di latte, Grana Padano, ragù napoletano e basilico - 12€

>Zeppoline di alghe - 6,5€

1 Croccchè classico (100 gr.) + 1 Frittatina salsicce e friarielli (100 gr.)

+ 1 Arancino cacio e pepe (100 gr.) + zeppoline - 11€

>Patatine fritte - 6€

>Bruschetta

Pane, tartare di pomodoro, mozz. di bufala, olio, origano, basilico - 9€

>Prosciutto e Bufala

Culatta e mozzarella di bufala DOP da 250 gr. - 19€

>Tagliere di salumi

Culatta, mortadella, salame, provolone, straciatella - 22€

I VINI

BOLLICINE

>Franciacorta Docg Ca Del Bosco Brut (12,8% vol.) cl 75 - 65€

>Franciacorta Docg Brut Contadi Castaldi (12,5% vol.) cl 75 - 45€

>Franciacorta Docg Rosè Contadi Castaldi (12,5% vol.) cl 75 - 49€

>Prosecco Valdobbiadene Sup. Docg Jeio Brut (11,5% vol.) cl 75 - 25€

>Prosecco Doc Treviso Astoria (11,5% vol.) cl 75 - 20€

>68 Pignoletto Frizzante Doc Castelli Modenesi (12% vol.) cl 75 - 20€

>Spumante Astoria 0 (0%vol) cl 75 - 19,5€

>Spumante Martini Asti dolce Docg (7,5% vol) cl 75 - 19€

CHAMPAGNE

>Champagne Aoc Moet & Chandon (12% vol.) cl 75 - 80€

>Champagne Aoc Veuve Clicquot (12,5% vol.) cl 75 - 90€

>Champagne Aoc Cordon Rouge Mumm (12,5% vol.) cl 75 - 70€

BIANCHI

>Chardonnay Igt Veneto Podere del Gaio (12% vol.) cl 75 - 15€

>Falanghina Identitas DOP (14% vol.) cl 75 - 26€

>Quota 311 Verdicchio di Jesi Doc Teatro del vino (13% vol.) cl 75 - 22€

>Gewürztraminer Doc Alto Adige St Michael-Eppan (13,5% vol.) cl 75 - 26€

>Passerina Bio Igt Salaria Bio ZQ (12,5% vol.) cl 75 - 22€

>Ribolla Gialla Colli Doc Cantine Modeano (13% vol.) cl 75 - 24€

>Rebola DOP Ennio Ottaviani (14% vol.) cl 75 - 25€

>Langhe Doc Arneis Blangè Ceretto (13,5% vol.) cl 75 - 32€

>Rosè Il Giardino di Antinori (12% vol.) cl 75 - 24€

>Albana Passito Masselina (13,5% vol.) cl 50 - 22€

ROSSI

>Aglianico DOP Riserva Il Carrese (14% vol.) cl 75 - 26€

>Sangiovese Rubicone Igt Rocche Malatestiane (12% vol.) cl 75 - 15€

>Sangiovese Doc Riserva 2021 Leonardo Da Vinci (14% vol.) cl 75 - 24€

>Cabernet St Michael Eppan (13,5% vol.) cl 75 - 23€

>Syrah Sicilia Doc Archinà Fatascià (14% vol.) cl 75 - 24€

>Rosso di Montalcino Doc Fanti (15% vol.) cl 75 - 30€

>Lagrein Sud tirol Alto Adige Doc St Michael Eppan (13,5% vol.) cl 75 - 26€

>Lacrima di Moro Dop Tristan (14% vol.) cl 75 - 24€

>Otello Lambrusco Ceci (11% vol.) cl 75 - 24€

VINO DELLA CASA

>Prosecco calice - 5,5€

>Chardonnay fermo - calice - 5,5€

>Sangiovese calice - 5,5€

ACQUA E BEVANDE

>Acqua Lurisia, naturale e frizzante cl 75 - 3,5€

>Coca/ Coca 0/ Fanta/ Sprite/ Tonica/ The Limone e Pesca - 3,5€

>Chinotto Lurisia/ Lemonsoda Lurisia - 4,5€

I GRANDI CLASSICI

SCEGLI IL TUO IMPASTO:

ALLA ROMANA (FARINA TIPO 1) +2,5€

SENZA GLUTINE +3,5€

>Na Pizz

Salsiccia, friarielli leggermente piccanti, provola affumicata e olio EVO - 12,5€

>Na Margherita

Pomodoro, mozzarella fior di latte, olio EVO e basilico - 8,5€

>Na Bufalina

Pomodoro, mozzarella di bufala DOP, olio EVO e basilico - 12,5€

>Na Diavola

Pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante, olio EVO e basilico - 12,5€

>Na Parmigiana

Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane alla parmigiana, Grana Padano, olio EVO e basilico - 12,5€

>N' Ortolana Invernale

Bietole salate, cavolfiore saltato, funghi pomodorini, fior di latte - 12€

>Na Tonnara

Macchiatina di pomodoro, pomodorini, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla, olive nere e basilico - 12€

>Na Marinara

Pomodoro, pomodorini, aglio, olio EVO, origano e basilico - 7,5€

>Na Napoli

Pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, capperi, origano, olio EVO - 11,5€

>Na Nerano

Vellutata di zucchine, pomodorini gialli, zucchine fritte, provola, scaglie di provolone - 12€

>Na Capricciosa

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

>Na Fritta

Pizza fritta con ricotta, pomodoro, provola, cicori e pepe - 14,5€

>Nu Calzone

Ricotta, salame dolce, provola, pomodoro, pepe e basilico - 13,5€

>Nu Panuozzo

Panino caldo fatto al momento con prosciutto crudo, rucola, pomodorini e mozzarella di bufala DOP - 17€

SUPPLEMENTI

Mozzarella di bufala + 3,5 Acciughe del Cantabrico + 8€

Mozzarella senza lattosio + 1,5 'nduja calabrese di Spilinga + 2,5€

Culatta + 3,5€

SENZA GLUTINE

Disponibile per tutte le pizze evidenziate con + 3,5€

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€

IN BOTTIGLIA

>Birra senza glutine

Theresianer (4,9% vol.) cl 33 - 6,5€

>Forst analcolica (0%) cl 33 - 6€

>Weiss Weihenstephaner (5,4% vol.) cl 50 - 7,5€

>Bad Brewer Rossa IPA (6,5% vol.) cl 33 - 6€

>Bad Brewer IPA (6% vol.) cl 33 - 6€

>Bad Brewer Blanche (4,9% vol.) cl 33 - 6€

>Amarcord la Gradiasca (5,4% vol.) cl 33 - 6€

>Amarcord La Tabachéra (9% vol.) cl 33 - 6,5€

>Bionda 5,6 «Viola» (5,6% vol.) cl 75 - 17€

>Rossa 6,6 «Viola» (6,6% vol.) cl 75 - 18€

>Bianca Blanche 4,8 «Viola» (4,8% vol.) cl 75 - 18€

>Numerotre 6,9 «Viola» (6,9% vol.) cl 75 - 18€

NA PIZZ CHIC®

IMPASTO AD ALTA IDRATAZIONE

ALLA ROMANA (FARINA TIPO 1)



NA PIZZ®

POP

LA PIZZA CON IL CORNICOIONE RIPIENO

DISPONIBILE CON IMPASTO CLASSICO
>Maradona

Cornicione ripieno di ricotta, salame dolce e provola affumicata. Mozzarella di bufala DOP, macchiatina di pomodoro, pomodorini rossi, pepe e basilico - 16€

>Crocchettina
Cornicione ripieno di provola affumicata e bacon. Croccche di patate schiacciate, prosciutto cotto, provola affumicata e basilico - 16€

>Donna Rosa
Cornicione ripieno di ricotta, al centro crema di zucchine, fior di latte, mortadella, pomodori secchi - 16€

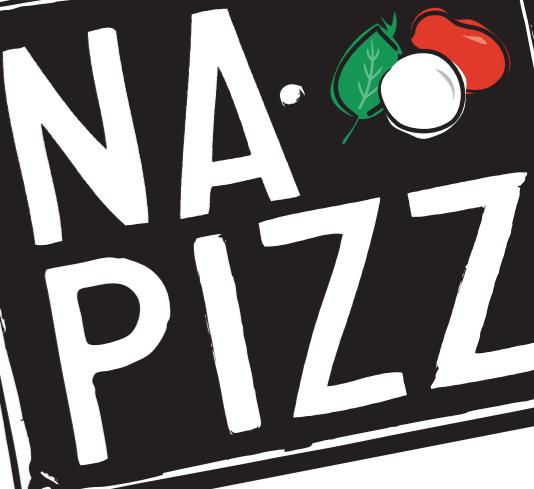
★ LA PIZZA DELLE FESTIVITÀ 2025/2026

>Regina del bosco

impasto alta idratazione, fondata di grana, porcini spadellati, rucola, culatello, nocciole - 19€

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

Dicembre 25



I PRIMI

>Spaghetti allo scarpariello

Pomodorini, Grana Padano, peperoncino, aglio e basilico - 14€

>Pasta patate e provola

Aspetto mantecato e cremoso con pasta mista, pancetta, pomodorini, patate, provola, Grana Padano - 16€

>Ziti alla Genovese

Pasta zita spezzata, con muscolo di manzo, cipolla e parmigiano, un pizzico di pepe e basilico -



SE HAI FAME , GIRAMI O INQUADRAMI



RICCIONE

Viale Ceccarini 192 - Tel. 0541 69 06 91

www.napizz.it | info@napizz.it

• RIMINI

Via Flaminia 175/I - Tel. 0541 39 29 74



[@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!"

• CESENA

Via Natale dell'Amore 9 - Tel. 0547 39 61 13

GENTILE CLIENTELA, PER MIGLIORARE
IL SERVIZIO E GARANTIRE UN'ESPERIENZA
PIÙ PIACEVOLI 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 NA PIZZ