

# 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 stracciatella - 18€

## DALLA TERRA, FRITTI & CO

- >Millefoglie di melanzane  
Melanzane, mozz. fior di latte, Grana Padano, ragù napoletano e basilico - 12€
- >Zeppoline di alghe - 6,5€
- \* >Degustazione composta da :  
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, stracciatella - 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 Cliquout (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€

COPERTO SERVIZIO - 2,5€

# 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 🍷 🌿  
Macchiata 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, cicoli 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 Weißenstephaner (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 Gradisca (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 )

- >We L.O.V.E. Zibello 🍷  
Stracciatella Sabelli, culatta selezione Villani e basilico - 17,5€
- >Mar di Sicilia 🍷  
Stracciatella Sabelli, pomodorini, acciughe e origano - 16,5€
- >Bulågna  
Stracciatella Sabelli, mortadella selezione Villani e granella di pistacchio - 16,5€
- \* > Tonno innamorato  
Stracciatella Sabelli, tartare di tonno condita, pomodorini gialli e rossi, granella di pistacchio, pistilli di peperoncino - 19€

- ★ LA PIZZA DELLE FESTIVITÀ 2025/2026
- > Regina del bosco  
impasto alta idratazione, fonduta 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!'"

# 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€



- NA PIZZ DOLCE  
\* Spicchio di pizza farcito con crema soffice al mascarpone e crema di nocciola - 6,5€

## DOLCI FIRMATI SALVATORE TORTORA CAMPIONE DEL MONDO



- \* Pasticcina classica  
Pasta frolla, con ricotta, grano e fiordarancio 100 gr. - 7€



- \* Capresina al Limone  
Tortina soffice, senza farina, con mandorle e limone 155 gr. - 6,5€



- \* Babà  
Babà della tradizione con sciroppo al profumo di rum 155 gr. - 6,5€

## GOLOSITA' CALDE



- \* Tortino caldo al cioccolato fondente dal cuore caldo 115 gr. - 7,5€



- \* Crema Catalana  
Dessert caldo, con crosticina croccante di zucchero 105 gr. - 7,5€

## SUPER SPECIALITÀ DI NATALE



- Anche quest'anno qui il miglior panettone del Mondo. By Salvatore Tortora Campione del mondo di pasticceria
- Panettone Albicocca Pellecchiella albicocche di varietà Pellecchiella raccolte alla pendici del vesuvio (esperienza sensoriale unica) - 7,50

## FRUTTA-DOLCE-SEMIFREDDO-SORBETTI (CERTIFICATI ANCHE SENZA GLUTINE)



- Coppa di frutta mista - 5,5€



- \* Tiramisù  
Servito in confezione sigillata per garantirti sicurezza come da noi si fa. - 7,5€



- \* Semifreddo  
Mango/Ciocccolato bianco 80 Gr. - 8€



- Sorbetto  
Dolce freddo al cucchiaino al gusto di caffè o limone 100 gr. - 4,5€



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 - 16,5€

- > Linguine alle vongole  
Vongole lupino, aglio, olio, peperoncino, prezzemolo - 16,5€

## I SECONDI

- \* >Filetto di Salmone alla griglia 🍷  
Freschissimo salmone, servito con insalatina di contorno - 24€
- \* >Gamberoni alla griglia 🍷  
Gamberoni Argentini alla Catalana - 22€
- \* >Petto di pollo ai ferri 🍷  
Con riso basmati e zucchine alla griglia - 15€

- >Tagliata di manzo 🍷  
Tagliata da 280 gr. servita con patate al forno - 24€

- \* >N'amburger  
Burger di scottona da 250 gr., bacon, insalata verde, pomodoro, formaggio cheddar, cipolla stufata servito con patatine fritte - 17€

- Tomahawk alla brace 🍷  
Un taglio iconico e succulento, con l'osso lungo che esalta la cottura alla brace. Porzioni da circa 1,5 kg, ideale da condividere - 6,5€ l'etto

## LE INSALATE

- >Insalata Campestre 🍷  
Insalata verde, pollo alla piastra, mais, pomodorini, mozzarella di bufala DOP - 15€

- >Insalata Mediterranea 🍷  
Insalata verde, tonno, rucola, pomodorini e scaglie di grana - 15€

## CONTORNI

- >Patate al forno di contorno - 7€ 🌿 🍷
- >Insalatina di contorno  
Insalata verde Iceberg - 5€ 🌿 🍷

## PER GLI SCUGNIZZI

- >Gnocchi al pomodoro 🌿  
Classico e semplice - 9€
- \* >Hot dog  
servito con patatine fritte - 10€

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





SE HAI FAME , GIRAMI O INQUADRAMI



Buon Natale

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](http://www.napizz.it) | [info@napizz.it](mailto:info@napizz.it)



[napizz\\_rimini](#) | [@napizz\\_riccione](#) | [napizz\\_cesena](#) | "Taggaci nelle tue stories e post!"