

Gira la tovaglietta:
dall'altra parte ci sono
vini, birre e cocktail

I GRANDI CLASSICI

LE PIZZE CHE HANNO RESO FAMOSA LA TRADIZIONE NAPOLETANA

l'amatissima

 **NA BUFALINA**  13
Pomodoro, bufala DOP, olio EVO e basilico. Fresca e profumata, senza compromessi

l'intramontabile

 **NA VESUVIANA** 13
Salsiccia, friarielli leggermente piccanti, provola affumicata e olio EVO. Dice chi siamo

da provare

NA MELANZANA 13
Pomodoro, fiordilatte, parmigiana di melanzane e Grana Padano. Il classico fatto bene

 **NA GENUINA**  13,5
Mozzarella di bufala DOP, pomodorini rossi, basilico e olio EVO

 **NA DIAVOLA** 13
Pomodoro, fiordilatte, salame piccante, basilico

 **NA VEGETARIANA**  12
Crema di peperoni arrosto, fiordilatte, zucchine, funghi, rucola, pomodorini rossi, basilico

 **NA MARGHERITA**  9
Pomodoro, fiordilatte, basilico

 **NA NAPOLI** 13
Pomodoro, fiordilatte, acciughe, capperi, origano

NA TONNARA 13
Pomodoro, pomodorini rossi, fiordilatte, tonno, cipolla, olive nere, basilico

 **NA CAPRICCIOSA** 13
Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, olive nere, carciofini, funghi, basilico
NA NERANO  13
Crema di zucchine, zucchine fritte, pomodorini gialli, provola
NU CALZONE 13,5
Ricotta, salame dolce, provola affumicata, pomodoro, basilico

NA FRITTA 14,5
Pomodoro, ricotta, provola affumicata, cicoli, pepe

Vuoi provarle alla romana? Impasto ad alta idratazione, croccante fuori, leggero dentro (+3,5€)

N'ATTESA

DA CONDIVIDERE

'A PARMIGIANA 13
Melanzane, fiordilatte, ragù napoletano, basilico. Una parmigiana fatta come si deve

 **'A REGINELLA** 18
Gran culatta, mozzarella di bufala campana DOP da 125 g e pomodoro ramato. Pochi ingredienti, solo quelli che servono

 **'O TAGLIERE D' 'E QUARTIERI** 22
Gran culatta, mortadella DOP, salame Napoli, stracciatella e tarallo napoletano sugna e pepe. Da condividere, senza fretta

'A TARTARE PARTENOPEA 24
Tartare di tonno secondo l'ispirazione della chef. Ogni giorno una combinazione diversa, preparata con gli ingredienti scelti dalla nostra cucina. Chiedi al personale la proposta del momento.

 **'E VONGOLE 'A TARANTINA** 16
Vongole, pomodoro, aglio e prezzemolo. Sugo vivo, profumato di mare

FRITTI & SFIZI

ZEPPOLINE D'ALGHE  7
Calde e leggere: una tira l'altra!
'A PATATA FRITT'  7
Croccanti, semplici, come devono essere
'O CROCCHÉ  o **'A FRITTATINA** 4
Dorati fuori, morbidi e cremosissimi dentro
'A BRUSCHETTA  4
Pomodoro, mozzarella di bufala DOP, olio EVO, origano e basilico. Pane che scrocchia

I PRIMI

IL VERO SCARPARIELLO  14
Pomodorini, aglio, olio e peperoncino, grana Padano e basilico. Piccante al punto giusto, profumato, diretto
ZITI ALLA GENOVESE 17
Ziti spezzati con cipolle cotte lentamente e carne tenerissima. Intensi, cremosi e profumati
LINGUINE 'A VONGOLE 17
Vongole lupino, macchiata di pomodorini, aglio, olio e prezzemolo. Mare puro, profumato, senza rumore
LINGUINE MARADONA 12
Aglio, olio, peperoncino, pangrattato croccante e basilico fritto. Povera negli ingredienti, fuoriclasse nel gusto
'A PASTA E PATATE 17
Pasta mista con patate, pancetta, provola affumicata, Grana Padano DOP, pepe nero, olio e basilico fresco. Cremosa, filante, profondamente napoletana

PER GLI SCUGNIZZI

Perché ogni campione è stato prima uno scugnizzo
GNOCCHI AL POMODORO  9
Morbidi, semplici, sempre vincenti
COTOLETTA E PATATINE 11
Cotoletta di pollo panata e frita con patatine

Le informazioni sugli allergeni sono disponibili su richiesta al personale di sala e nel registro allergeni consultabile dai clienti, ai sensi del Regolamento UE 1169/2011. In caso di allergie o intolleranze, informa sempre il personale prima dell'ordine, così da ricevere le indicazioni necessarie e permettere una corretta gestione della comanda. Le seguenti pietanze o i relativi ingredienti sono acquistati surgelati all'origine oppure congelati in loco mediante abbattimento rapido della temperatura: babà, croccché, frittatina, gamberetti, moscardini, muscolo di manzo, Palloncini di Maradona, pastierina, patatine fritte, salmone, scottona, sorbetto, tonno e zeppoline di alghe.

LE PIZZE SHOW

LE CREAZIONI AD ALTA IDRATAZIONE CHE RACCONTANO LO STILE NA PIZZ

 **NA PIZZ** 17,5
 **MAR DI SICILIA** 16,5
Macchiata di pomodorini in cottura, stracciatella, acciughe e origano. Sapori di mare, senza fronzoli, diretti e sinceri.

BULÀGGNA 16,5
Mortadella DOP, stracciatella e pistacchio. Dolcezza e sapidità, in perfetto equilibrio.

TONNO INNAMORATO 19
Stracciatella, tartare di tonno, pomodorini gialli e rossi, granella di pistacchio e pistilli di peperoncino. Fresca, intensa ed equilibrata.

 **TRAMONTO MEDITERRANEO**  16,5
Crema di patata dolce, spuma di bufala DOP, pomodorini semi-dry, emulsione di basilico e zest di limone. Morbida, equilibrata, con una nota agrumata che la rende fresca e sorprendente

Supplementi

Mozzarella di bufala +4 ■ Mozzarella senza lattosio +2
Cuor di culatta 4 ■ 'nduja calabrese +3 ■ Impasto senza glutine +3,5

LA PIZZA BUONA SI TROVA.
UNA CENA DA RICORDARE E' UN'ALTRA STORIA.

I SECONDI

 **'O PULLASTRO D' 'O VESUVIO** 16
Petto di pollo alla griglia, verdure grigliate e riso basmati. Semplice e fatto bene
'A TAGLIATA 'E MANZO 25
Manzo da 250 g, con insalata mista. Tenero e deciso, senza giri di parole
'O PANINO SPACCANAPOLI 18
Scottona da 250 g, provola affumicata, friarielli e maionese, avvolti nel nostro pane fatto in casa. Servito con patatine fritte, per un comfort puro
STRACCETTI NAPUL'È 19
Straccetti di manzo, rucola, pomodorini, sesamo e glassa di aceto balsamico. Freschi, saporiti e con il carattere giusto
'O SALMONE D' 'O GOLFO 25
Salmone alla griglia con scarola saltata in padella, olive di Gaeta, capperi e pomodorini freschi. Leggero, succoso, equilibrato
'E PURPETTE D' 'A NONNA 15
Polpette di carne fatte a mano, cotte lentamente come da tradizione napoletana. Morbide, saporite, come a casa

 **'NZALATELLA 'E CUNTORN'**  7
Insalata mista, rucola, pomodoro e carote alla julienne



LA CENA FINISCE. L'ESPERIENZA RESTA.
QUESTO E' NA PIZZ SHOW!

LE PIZZE POP

LE NOSTRE PIZZE COL CORNICIONE RIPIENO, DOVE GUSTO E INNOVAZIONE SI INCONTRANO

MARADONA 16
Cornicione ripieno di ricotta, salame dolce e provola affumicata. Al centro mozzarella di bufala campana DOP, pomodoro, pomodorini, pepe e basilico. Ricca, intensa, da applausi
CROCCHETTONA 16
Cornicione ripieno di provola affumicata e pancetta. Al centro croccché di patate, prosciutto cotto, provola affumicata e basilico. Croccante fuori, super comfort dentro

'A PURPETTOSA 16
Cornicione ripieno di ricotta. Al centro pomodoro, bufala DOP, polpette al sugo, basilico e olio EVO. Ricca, avvolgente, tutta gusto

TI E' PIACIUTA?
DILLO A TUTTI



Dietro ogni nostra pizza ci sono ingredienti di qualità e partner d'eccellenza. La qualità non è un ingrediente: è la somma delle nostre scelte



Piatto indicato per pietanze senza glutine:



 Piatti vegetariani
 Piatti preparati con ingredienti senza glutine

Accoglienza Na Pizz Show 2,5 a persona. Comprende il coperto, il servizio e tutte le coccole che rendono unica la tua esperienza

NA PIZZ
PIZZA, CUCINA & SPETTACOLO
Dal 2012, trasformiamo una cena in un ricordo

08_2026

'E INSALATONE

 **NA CAMPESTRE** 15
Insalata verde, pollo alla piastra, mais, pomodorini e bufala DOP. Fresca, completa, che sazia bene
 **NA MEDITERRANEA** 15
Insalata verde, tonno, rucola, pomodorini e scaglie di Grana. Il profumo d'estate tutto l'anno
NA BELLA STAGGIONE 14
Farro, pomodorini rossi, tonno e mozzarella di bufala DOP. Fresco, completo, sa di Mediterraneo

I DOLCI

PIZZA DOLCE 7
Calda, golosa, con mascarpone e Nutella, tutta per te. Il finale che ci vuole
TIRAMISÙ DELLA CASA 7
Savoardi, caffè e crema al mascarpone senza uovo. Morbido, equilibrato, sempre giusto
PALLONCINI DI MARADONA 7
Con Nutella, caldi e golosi. Uno tira l'altro, finiscono subito. Impossibile fermarsi al primo
PASTIERINA 7
Ricotta, grano e profumo d'arancia. Dolce, delicata, fatta come si deve

BABÀ 7
Morbido e profumato al rum. Un classico che non stanca mai

 **LA NUVOLA** 7
Mascarpone soffice, leggero e cremoso, con fragole o Nutella. Il dolce che finisce sempre troppo in fretta

 **TAGLIATA DI FRUTTA** 6
Frutta fresca a pezzetti. Leggera, naturale, come serve

 **SORBETTO** 4,5
Al limone o al caffè. Fresco e diretto, il finale giusto dopo cena

Gira la tovaglietta:
dall'altra parte ci sono
pizze, piatti e dolci

BEVIAMOCI SU

LE MISCELE SHOW

Aperol Spritz o Campari Spritz 9
Negroni, Negroni Sbagliato, Americano, Paloma 10
Cuba Libre, Fernandito, Hugo, Jägerbomb 10
Dolce Vita Zero Na Pizz (analcolico) 8

IL TUO GIN TONIC

Juniper Green Organic 11
Tanqueray, Bulldog, Malfy al limone, Malfy rosa,
Alba87, Celestial, Roku 13
Portofino, Bandito, Hendrick's, Monkey 47, Mare, Amuerte 15
Aggiungi il tuo mixer: Acqua brillante, Mediterranean Tonic,
Lemon Tonic e Pink Grapefruit

LE VODKA CHE CI PIACCONO

Moskovskaya, Artic Pesca 6
Beluga Noble, Belvedere Organic 8

Scegli come gustarla:

Mediterranean Tonic, Lemon Tonic, Pink Grapefruit +5; Red Bull +6

LE BIRRE CHE FANNO FELICI

Na Birr Amarcord in Tank alla spina (5,4%)
30cl: 5,5€ ▪ 50cl: 7,5€ ▪ 1,5lt: 22€



Amarcord Gradisca (5,2%, 33 cl) Lager chiara, facile da bere 6
Amarcord Pilsner (4,8%, 33 cl) Chiara con bevuta snella e pulita 6
Amarcord Bianca Blanche (4,9%, 33 cl) Blanche non filtrata 6,5
Amarcord Volpina (6,5%, 33 cl) Red Ale ambrata e maltata 6,5
Amarcord IPA (6%, 33 cl) India Pale Ale, aromatica e decisa 6,5
Amarcord Tabachera (9%, 33 cl) Strong Amber Ale con carattere 7
Amarcord Senza Glutine (5,2%, 33 cl) Lager chiara e scorrevole 7
Weiss Weihenstephaner (5,4%, 50 cl) Morbida e profumata 7,5
Forst 0,0% (0,0%, 33 cl) Lager analcolica dal gusto pieno e bilanciato 6
Birra Viola Bianca (4,7%, 75 cl) Blanche chiara e fresca e morbida 18
Birra Viola Bionda (4,7%, 75 cl) Lager bionda, pulita e lineare 18
Birra Viola Rossa (5,8%, 75 cl) Red Ale intensa e maltata 18
Birra Viola Numerotre (6%, 75 cl) Pale Ale non filtrata 18

ZERO E DISSETANTI

Acqua Lurisia naturale o frizzante 3,5
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite,
Tè al limone, Tè alla pesca, Chinotto, Limonata,
Acqua tonica, Succo alla pera biologico, Crodino 4

I VINI SCELTI PER VOI

BOLLICINE DA INIZIARE BENE

Franciacorta DOCG Cuvée Prestige – Ca' del Bosco (Lombardia · 12,5%) 60
Franciacorta DOCG Extra Brut Alma Assemblage – Bellavista (Lombardia · 12,5%) 60
Franciacorta DOCG Brut – Contadi Castaldi (Lombardia · 12,5%) 40
Franciacorta DOCG Rosé – Contadi Castaldi (Lombardia · 12,5%) 45
Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut “Jeio” – Bisol (Veneto · 11,5%) 25
Prosecco DOC Brut Millesimato “Beltà” – Astoria (Veneto · 11%) 20
Pignoletto DOC Frizzante – Colle Belvedere (Emilia-Romagna · 12%) 20
Asti Spumante DOCG Dolce – Martini (Piemonte · 7,5%) 20
Spumante Analcolico 0% – Astoria (Veneto · 0%) 19

CHAMPAGNE

Champagne Impérial – Moët & Chandon (Francia · 12%) 80
Champagne Yellow Label – Veuve Clicquot (Francia · 12,5%) 90

BIANCHI E ROSE' FRESCHI, PROFUMATI, FACILI DA AMARE

Pàvar Bianco – Valle delle Lepri (Emilia-Romagna · 12%) 17
Falanghina del Sannio DOP – Identitas (Campania · 13,5%) 26
Verdicchio Castelli di Jesi DOC – Umani Ronchi (Marche · 12,5%) 21
Pinot Bianco – St. Michael-Eppan (Alto Adige · 13,5%) 25
Giardino Rosé Santa Cristina – Antinori (Toscana 11%) 26
Gewürztraminer – St. Michael-Eppan (Alto Adige · 14%) 26
Passerina IGT Villa Angela – Velenosi (Marche · 12,5%) 22
Ribolla Gialla Collio DOC “Maralba” – Felluga (Friuli-V.G. · 12%) 28
Rebola Rubicone IGT – Enio Ottaviani (Emilia-Romagna · 13,5%) 26
Vermentino di Gallura DOCG “Petrizza” – Masone Mannu (Sardegna · 13%) 25
Lugana DOC “I Frati” – Cà dei Frati (Lombardia · 13%) 27

ROSSI CHE STANNO BENE A TAVOLA

Sangiovese Rubicone IGT – Tenuta Santodeno (Emilia-Romagna · 12,5%) 16
Sangiovese Sup. DOC “L'Unico” BIO – Cantina Fiammetta (Emilia-Romagna · 12,5%) 18
FortErcole Sangiovese IGT – San Giacomo e Filippo (Marche · 13,5%) 26
Sole Rosso Sangiovese Riserva – Enio Ottaviani (Emilia-Romagna · 14%) 28
Aglianico Riserva DOC – Carrese (Campania · 14%) 26
Cabernet – St. Michael-Eppan (Alto Adige · 13,5%) 23
Pinot Nero DOC Meczan – Cantina Hofstätter (Alto Adige · 13%) 26
Etna Rosso DOC “Vulkà” – Cantine Nicosia (Sicilia · 13,5%) 25
Lagrein DOC – St. Michael-Eppan (Alto Adige · 13,5%) 26
Nerodilambrusco – Otello Ceci (Emilia-Romagna · 11%) 24
Rosso di Montalcino DOC – Tenuta Fanti (Toscana · 15%) 35

I CALICI

Prosecco, bianco e rosso 6

37 etichette. Non tante: quelle giuste.

Nella Smorfia napoletana il 37 è “O Monaco”. Per noi è il simbolo di chi non ha fretta di scegliere, ma cerca il meglio. Per questo la nostra cantina non punta sulla quantità, ma sulla qualità. **37 etichette. Nessuna di troppo. Nessuna scelta a caso.** Una carta dei vini selezionata per accompagnare la cucina e le pizze di Na Pizz.



PER CHIUDERE BENE

Il modo migliore per concludere una cena è con un buon amaro.
Una selezione di eccellenze italiane e internazionali

AMARI CLASSICI

Amaro del Capo, Averna, Lucano, Fernet Branca, BrancaMenta, Montenegro,
Petrus, Unicum, San Marzano Borsci 4
Amaro Jefferson, Braulio Riserva Speciale 6

AMARI ARTIGIANALI - SELEZIONE NA PIZZ

Amaro Bello, Gran Sasso, Il Malandrino, Locale 207, Mannamaru, Tosolini 7

LIQUORI E CREME

Bananino, Liquirizia, Limoncello, Viagrino 3
Amaretto, Caffè Borghetti, Sambuca Molinari, Varnelli 4
Baileys Irish Cream, Grand Marnier 5

GRAPPE

Grappa bianca 903, Grappa barrique 903, Grappa bianca Poli,
Grappa barrique Poli, Grappa bianca Prime Uve, Grappa barrique Prime Uve 6
Grappa barrique Bonollo 8

TEQUILA

Altos Plata 5 | Don Julio Reposado 8

RUM

Havana Club 7 anni 5
Diplomatico, Don Papa, Zacapa 23 8
Rum Hampden The Younger 10

WHISKY & WHISKEY

Jack Daniel's, Glen Grant, Lagavulin 8 anni 8

BRANDY & COGNAC

Brandy Vecchia Romagna 5
Cognac Martell VS, Hennessy VS 7

Caffè espresso 2