

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

novità
NA NERANO 13
Crema di zucchine, fiordilatte, zucchine fritte, provolone, basilico, pepe nero e olio EVO

NA CAPRICCIOSA 13
Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, olive nere, carciofini, funghi, basilico

NA VEGETARIANA 12
Pomodoro, fiordilatte, zucchine, funghi freschi, rucola, pomodorini, basilico e olio EVO

NA MARGHERITA 9
Pomodoro, fiordilatte, basilico

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

N'ATTESA

'A PARMIGIANA 12
Melanzane, fiordilatte, ragù napoletano, basilico.

NA 'A REGINELLA 18
Gran culatta, mozzarella di bufala campana DOP da (125 g) pomodoro ramato a fette,, basilico fresco e olio Evo

novità
'E PALLOTT' D' 'A NONNA 12
Polpette di manzo cotte lentamente nel ragù napoletano, Grana Padano DOP, basilico fresco e pane tostato

'A TARTARE PARTENOPEA 20
Tartare di tonno, stracciatella, limone, capperi, basilico e crumble di tarallo napoletano sugna e pepe

novità
'E PURPETIELLE AFFUCATE 14
Moscardini cotti lentamente nel pomodoro con aglio, peperoncino e prezzemolo, serviti con due crostoni di pane tostato

FRITTI & SFIZI
'A MONTANARA 14

novità
Pizza frita, ripassata al forno, con pomodoro a lenta cottura, mozzarella di bufala campana DOP, Grana Padano DOP e basilico fresco

'A FRITTATINA 4
Con besciamella, prosciutto cotto, piselli e provola

'O CROCCHÈ 4
Patata e mozzarella filante 4
ZEPPOLINE D'ALGHE 7

Calde, soffici e fragranti
'A PATATA FRITT' 7
Croccanti fuori, morbide dentro

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 VESUVIO CU 'E VONGOLE 19
Linguine con vongole dell'Adriatico, crema di friarielli, olio EVO, aglio, peperoncino. Sapori forti, anima mediterranea

novità
'A PASTA E PATATE 18
Pasta mista con patate, pancetta, provola affumicata, Grana Padano DOP, pepe nero, olio e basilico fresco. Cremosa, filante, profondamente napoletana

I SECONDI

'A TAGLIATA 'E MANZO 25
Manzo da 250 g grigliato, con patate al forno. Affonda la forchetta.

NA 'O PULLASTRO D' 'O VESUVIO 16
Petto di pollo alla griglia, friarelli saltati e patate al forno. Semplice e fatto bene

'A BISTECCA D' 'O RE 7/hg
Tomahawk con osso lungo, circa 1,5 kg. Cottura alla griglia. Perfetta da condividere

novità
'O BRANZINO ALLA PARTENOPEA 24
Filetto di branzino alla griglia con scarola saltata in padella, olive di Gaeta e capperi. Profumo di mare, anima partenopea

IL PANINO

'O PANINO SPACCANAPOLI 18
Scottona da 250 g, provola affumicata, friarielli e maionese, avvolti nel nostro pane fatto in casa. Servito con patate al forno

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 comando. Le seguenti pietanze o i relativi ingredienti sono acquistati surgelati all'origine oppure congelati in loco mediante abbattimento rapido della temperatura: babà, branzino, croccché, frittatina, gamberetti, moscardini, muscolo di manzo, Palloncini di Maradona, pastierina, patatine fritte, 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
novità
Culatta, stracciatella e rucola. Cremosa e fresca, con un equilibrio che resta fino all'ultimo morso

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, squacquerone di Romagna DOP 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

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

Supplementi

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

PER GLI SCUGNIZZI

Perché ogni campione è stato prima uno scugnizzo

GNOCCHI ALLA SORRENTINA 9

Morbidi, semplici, sempre vincenti

COTOLETTA E PATATINE 11

Cotoletta di pollo panata e frita con patatine

I CONTORNI

NA 'E FRIARELLI IN PADELLA 7
Friarielli saltati in padella con aglio, olio Evo e peperoncino

NA PATANE Ô FURNO 7
Patate dorate fuori, morbide dentro. Sempre buone

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

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

novità
NA PURPETTOSA 16
Cornicione ripieno di ricotta e polpettine al sugo. Al centro pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, Grana Padano DOP, basilico fresco e olio EVO. Un'esplosione di gusto, fino al cornicione

MENU IN YOUR LANGUAGE? SCAN HERE >



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 3
a persona. Comprende il coperto e il servizio, l'entrée dello chef, la foto ricordo Na Pizz Show e le coccole che rendono unica la tua esperienza

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



08_2026

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

'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

I DOLCI

CREMA PARTENOPEA 7
Gelato alla crema, amarena Fabbri, crumble di sfogliatella e scorza di limone. Napoli, in un cucchiaino

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

PASTIERINA 7
Ricotta, grano e profumo d'arancia. Dolce, delicata, fatta come si deve

TIRAMISÙ DELLA CASA 7
Savoiardi, 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

NA LA NUVOLE 7
Mascarpone soffice, leggero e cremoso, con frutti di bosco o Nutella. Il dolce che finisce sempre troppo in fretta

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

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

IL TUO GIN TONIC

GIN Juniper 11
GIN Tanqueray, Bulldog, Malfy al limone, Malfy rosa,
Alba87, Celestial, Roku 13
GIN Mare, Portofino, Bandito, , Monkey 47, Hendrick's,
Amuerte Black 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 6,5
Amarcord Pilsner (4,8%, 33 cl) Chiara con bevuta snella e pulita 7
Amarcord Bianca Blanche (4,9%, 33 cl) Blanche non filtrata 7
Amarcord Volpina (6,5%, 33 cl) Red Ale ambrata e maltata 7
Amarcord IPA (6%, 33 cl) India Pale Ale, aromatica e decisa 7
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 6,5
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 4,5
Tè al limone, Tè alla pesca, Chinotto, Limonata,
Acqua tonica, Succo alla pera biologico, Crodino 5

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.

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

LE MEZZE BOTTIGLIE

Prosecco Treviso Extra Dry - Montelliana (11%) 12
Pinot Grigio “Mongris” - Marco Felluga (13%) 18
Sangiovese Superiore DOP Caciara - E. Ottaviani (13%) 15
Vino Rosato "Rosa dei Frati" 2025 - Cà dei Frati (12,5%) 18

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