

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

I GRANDI CLASSICI

-  **NA DIAVOLA** 12,5
Pomodoro, fiordilatte, salame piccante e basilico
- N'ORTOLANA**  12 
Crema di pacchettata gialla, melanzana a funghetto, funghi freschi, chips di zucchine, gel di pomodoro stracotto, terra di olive nere, fiordilatte e basilico
-  **NA BUFALINA**  12,5
Pomodoro, mozzarella di bufala DOP, e basilico
-  **NA CAPRICCIOSA** 12
Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, olive nere, carciofini, funghi e basilico
-  **NA BOLOGNESE** 16
Fiordilatte, mortadella, pesto di pistacchi e burratina DOP

- NA STRADIAVOLA** 15 
Crema di pomodorino arrosto, salame piccante, stracciatella, 'nduja, fiordilatte e basilico
- 'O PORCHETTARO** 15 
Panuzzo con porchetta, patate, maionese alle olive e rosmarino, fiordilatte e pomodoro romato
- 'O SFIZIUSO** 15 
Panuzzo con pomodoro, mozzarella, parmigiana di melanzane e prosciutto cotto
- NA TONNARA** 12
Pomodoro, pomodorini, fiordilatte, tonno, cipolla, olive nere e basilico
-  **NA NAPOLI** 11,5
Pomodoro, fiordilatte, acciughe, capperi e origano

- NU CALZONE** 13,5
Ricotta, salame dolce, provola affumicata, pomodoro, pepe e basilico
- 'A FRITTA** 14,5
Il ripieno di Nu Calzone, dorato e fritto
- NA VIZIATA** 16 
Porchetta, radicchio al sangiovese, funghi porcini e gorgo allo zafferano, fiordilatte e basilico
- NA MELANZANA** 13
Pomodoro, fiordilatte, parmigiana di melanzane e Grana Padano.
- NA PIZZ** 12,5
Salsiccia, friarielli leggermente piccanti e provola affumicata
- NA MARGHERITA**  8,5
Pomodoro, fiordilatte e basilico

LE PIZZE SHOW

LE CREAZIONI AD ALTA IDRATAZIONE CHE RACCONTANO LO STILE NA PIZZ

-  **'A GIALLAROSSA** 16
Piennolo giallo e rosso spadellato, olive, stracciatella, acciughe e origano. *Dolce, sapida e cremosa*
- 'A PICCANTIELLA** 17
Pomodorino stracotto al grana, fonduta di grana, pancetta leggermente piccante e pistilli di peperoncino. *Saporita e con quel pizzico di carattere che arriva alla fine*
-  **CULATTA&SQUACQUE** 17
Gran culatta, squacquerone di Romagna DOP e rucola. *Cremosa e fresca, con un equilibrio che resta fino all'ultimo morso, lasciando una piacevole armonia al palato*

LE PIZZE POP

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

- 'A 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
- 'A CROCCHETTONA** 16
Cornicione ripieno di provola affumicata e pancetta. Al centro croccchè 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

Anche con impasto alla romana, alta idratazione: +3,5

O anche a ruota di carro!

GLI ANTIPASTI

-  **'A PARMIGIANA** 12
Melanzane, fiordilatte, Grana Padano DOP, ragù napoletano e basilico fresco
- 'A SOLE E BUFALA**  15
Bufala DOP, pomodoro ramato, origano e olio 
- 'E PURPETIELLE AFFUCATE** 15
Moscardini cotti lentamente nel pomodoro con aglio, peperoncino e prezzemolo
- 'O ROASTBEEF** 13 
Roast beef con rucola, scaglie di grana e pomodorini
- 'E BRUSCHETTE**  12
Quattro bruschette con pomodorino, olio extravergine e origano

FRITTI & SFIZI

- NA MONTANARA** 14 
Pizza frita, ripassata al forno, con pomodoro a lenta cottura, mozzarella di bufala campana DOP, Grana Padano DOP e basilico fresco
- SCUGNIZIELLI AL ROSSO**  7
Scugnizzielli fritti, pomodoro e scaglie di grana
- SCUGNIZIELLI E CULATTA** 10 
Scugnizzielli fritti e gran culatta
- 'A FRITTATINA** 4
Besciamella, prosciutto cotto, piselli e provola
- 'O CROCCHÈ**  4
Patate e mozzarella filante
- ZEPPOLINE D'ALGHE**  7
Calde, soffici e fragranti
- 'A PATATA FRITT'**  7
Croccanti fuori, morbide dentro

I PRIMI

- IL VERO SCARPARIELLO**  14
Con pomodorini, aglio, Grana Padano DOP, basilico e una punta di peperoncino
- ZITI AL RAGÙ** 17 
Con muscolo di manzo, salsiccia e ragù di pomodoro.
- ZITI ALLA GENOVESE** 17 
Con cipolle cotte lentamente e carne tenerissima
- 'A PASTA E PATATE** 17
Pasta mista con patate, pancetta, provola affumicata, Grana Padano DOP, pepe nero, olio e basilico fresco
- NERANO D'ARGENTO** 14 
Calamarata con gamberoni argentini e crema e chips di zucchine e provolone

I SECONDI

- 'A TAGLIATA 'E MANZO** 25 
Tagliata di manzo, servita con patate al forno
-  **'O PULLASTRO D'O SUD** 15 
Tagliata di pollo con riso in bianco e zucchine, melanzane, peperoni e patati spadellati
- 'A SASICCIA CU 'E FRIARIELLI** 16 
Salsiccia di maiale con friarielli saltati in padella
- 'E PALLOTT' D' 'A NONNA** 12
Polpette cotte lentamente nel ragù napoletano, con uovo, aglio, prezzemolo, pecorino, basilico
- 'O BRANZINO MEDITERRANEO** 24 
Filetto di branzino alla griglia con pomodorini gialli e rossi, olive di Gaeta e capperi

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, branzino, croccchè, frittatina, moscardini, muscolo di manzo, Palloncini di Maradona, pastierina, patatine fritte, scottona, sorbetto, tonno e zeppoline di alghe.

LE INSALATONE

- CAESAR FRESCA** 15
Pollo croccante, pomodorini, scaglie di grana, iceberg, salsa yogurt e crostini di pane. Croccante e leggera, con un equilibrio pulito che sazia senza appesantire
-  **INSALATA MEDITERRANEA** 15
Insalata verde, tonno, rucola, pomodorini e scaglie di Grana. Leggera, sapida, profumo d'estate tutto l'anno

I PANINI

- 'O PANINO SPACCANAPOLI** 18
Scottona da 250 g, pancetta, cheddar, cipolla stufata, insalata e pomodoro ramato avvolti nel nostro pane fatto in casa. *Servito con patatine fritte*
- 'O PANINO MERGELLINA** 18
Cotoletta di pollo croccante, insalata, pomodoro ramato, bacon e salsa yogurt. *Servito con patatine fritte*

I CONTORNI

-  **NA CIAMBOTTA**  7 
Melanzane, zucchine, peperoni e patate saltati in padella
-  **VERDURE GRIGLiate**  7
Melanzane, zucchine, peperoni e patate alla griglia
-  **PATANE Ô FURNO**  7
Patate dorate fuori, morbide dentro
-  **'NZALATELLA 'E CUNTORN'**  7
Insalata verde, rucola, pomodoro e carote alla julienne

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 disponibili anche con ingredienti senza glutine

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

LA CENA FINISCE. L'ESPERIENZA RESTA. BENVENUTI NEL NA PIZZ SHOW!



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

PER GLI SCUGNIZZI

- GNOCCHI AL POMODORO**  9
Morbidi, semplici, sempre vincenti
- COTOLETTA E PATATINE** 10
Cotoletta di pollo panata e fritta con patatine

I DOLCI

- BABÀ** 7
Morbido e profumato al rum. Un classico che non stanca mai
- PASTIERINA** 7
Pasta frolla, ricotta, grano cotto e tutti gli ingredienti di un dolce iconico
- TIRAMISÙ DELLA CASA** 7
Savoiardi, caffè e crema al mascarpone senza uovo. Morbido, equilibrato, sempre giusto
-  **BROWNIE CREMOSO** 7
Brownie al cioccolato con mascarpone. Intenso e fondente, morbido e irresistibile
- PALLONCINI DI MARADONA** 7
Con Nutella, caldi e golosi. Uno tira l'altro, finiscono subito. Impossibile fermarsi al primo

-  **LA NUVOLA** 7
Mascarpone soffice, leggero e cremoso, con frutti di bosco 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, Campari Spritz, Hugo 7
Vodka Redbull, Vodka lemon 11
Jägerbomb, Fernandito, Cuba Libre 10
Negroni, Americano 12
Dolce Vita Zero (analcolico) 8

IL TUO GIN TONIC

Gin Bombay, Juniper 10
Gin Alba87, Bulldog, Celestial,
Malfy limone, Malfy pompelmo rosa 12

Gin Premium: Primo, Bandito, Hendrick's, Mare,
Monkey 47, Portofino 13

LE BIRRE CHE FANNO FELICI

Na Birr Amarcord in Tank · alla spina (5,4%)
30 cl 5,5 · 50 cl 7,5 · 1,5 l 22

Amarcord Gradisca · Lager chiara (5,2% · 33 cl) 6
Amarcord Pilsner · Chiara con bevuta snella (4,8% · 33 cl) 6
Amarcord Bianca · Blanche non filtrata (4,9% · 33 cl) 6
Amarcord Volpina · Red Ale, ambrata e maltata (6,5% · 33 cl) 6
Amarcord IPA · India Pale Ale, aromatica e decisa (6% · 33 cl) 6
Amarcord Senza Glutine · Lager chiara (5,2% · 33 cl) 7
Forst 0,0% · Lager analcolica (33 cl) 6
Weiss Weihenstephaner · Morbida e profumata (5,4% · 50 cl) 7
Birra Viola Bianca · Blanche chiara (4,7% · 75 cl) 18
Birra Viola Bionda · Lager bionda (4,7% · 75 cl) 18
Birra Viola Rossa · Red Ale (5,8% · 75 cl) 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 4,5
Acqua tonica, Redbull 5

I VINI SCELTI PER VOI

Anche al calice · da 6

BOLLICINE DA INIZIARE BENE

"Beltà" Metodo Charmat Cuvée Brut Millesimato – Astoria (Veneto) 20
Pignoletto DOC Frizzante – Colle Belvedere (Emilia-Romagna) 20
Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut "Jeio" – Bisol (Veneto) 25
Franciacorta DOCG Satén – Contadi Castaldi (Lombardia) 40
Franciacorta DOCG Rosé – Contadi Castaldi (Lombardia) 45
Franciacorta DOCG Extra Brut Alma Assemblage – Bellavista (Lombardia) 50
Franciacorta DOCG Cuvée Prestige – Ca' del Bosco (Lombardia) 55

CHAMPAGNE, PER FARE SUL SERIO

Champagne Special Cuvée Brut – Bollinger 95
Champagne "R de Ruinart" Brut – Ruinart 125

BIANCHI E ROSATI, FACILI DA AMARE

Pàvar Rubicone Bianco IGP – Valle delle Lepri (Coriano · RN) 17
Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico "Villa Bianchi" – Umani Ronchi (Marche) 21
Marche IGT Passerina "Villa Angela" – Velenosi (Marche) 22
Pinot Bianco Alto Adige DOC – St. Michael-Eppan (Alto Adige) 25
Vermentino di Gallura DOCG "Petrizza" – Masone Mannu (Sardegna) 25
Falanghina del Sannio DOP "Identitas" – Cantina di Solopaca (Campania) 26
Gewürztraminer Alto Adige DOC – St. Michael-Eppan (Alto Adige) 26
Lugana DOC "I Frati" – Ca' dei Frati (Lombardia) 27
Ribolla Gialla Collio DOC "Maralba" – Marco Felluga (Friuli-Venezia Giulia) 27
Rebola Colli di Rimini DOC – Enio Ottaviani (Rimini) 28
Vino Rosato "Rosa dei Frati" – Ca' dei Frati (Lombardia) 28

ROSSI CHE STANNO BENE A TAVOLA

Sangiovese Rubicone IGT – Tenuta Santodeno (Emilia-Romagna) 17
Sangiovese "L'Unico" BIO – Cantina Fiammetta (Montecolombo · RN) 18
Lambrusco Emilia IGT "Otello Ceci Nerodilambrusco" – Ceci 1938 (Emilia-Romagna) 24
Cabernet Alto Adige DOC – St. Michael-Eppan (Alto Adige) 24
Etna Rosso DOC "Vulkà" – Nicosia (Sicilia) 25
Pinot Nero Vigneti delle Dolomiti IGT "Meczan" – J. Hofstätter (Alto Adige) 25
Lagrein Alto Adige DOC – St. Michael-Eppan (Alto Adige) 26
Sannio DOP Aglianico Riserva "Carrese" – Cantina di Solopaca (Campania) 26
Marche IGT Rosso "Fortercole" – Tenuta Santi Giacomo e Filippo (Marche) 27
Romagna Sangiovese DOP Superiore Riserva "Sole Rosso" – Enio Ottaviani (Rimini) 28
Rosso di Montalcino DOC – Tenuta Fanti (Toscana) 32

NA PIZZ

PER CHIUDERE BENE

AMARI

Amaro Averna, Amaro del Capo,
Amaro Lucano, Fernet Branca,
Jägermeister, Montenegro, Varnelli 4
Amaro Jefferson 6

AMARI ARTIGIANALI - SELEZIONE NA PIZZ

Amaro Il Malandrone 6
Amaro Bellò, Gran Sasso,
Locale 207, Mannamarù 7

LIQUORI E CREME

Bananino, Liquirizia, Limoncello, Viagrino 3
Branca Menta, Sambuca Molinari 4
Baileys Irish Cream 5

GRAPPE

Grappa bianca 903, Grappa barrique 903 6
Grappa barrique Bonollo 8

DISTILLATI

Rum Barceló Imperial 8
Whisky Talisker "Skye" 8
Zacapa 23, Don Papa 8
Lagavulin 8 anni 10
Vecchia Romagna 4
Cognac Martell 7