



**PIZZERIA &
TRATTORIA**
del PVRGATORIO

MULTILINGUAL



MENU

➤ ALLERGENI ◀➤

Gentile Cliente, gli alimenti in commercio possono contenere ingredienti allergenici causa di reazioni violente in persone predisposte. Sono evidenziati di seguito gli allergeni che potreste trovare in alcuni dei nostri alimenti ed è a Vostra disposizione la lista degli ingredienti e degli allergeni e, qualora soffrivate di eventuali allergie o intolleranze alimentari, Vi preghiamo di avvisarci al momento dell'ordinazione.

Dear Customer, foods on the market may contain ingredients allergens cause violent reactions in predisposed people. The allergens you may find in some of the products are highlighted below our foods and the list of ingredients and ingredients is at your disposal allergens and, if you suffer from any food allergies or intolerances, Please notify us when ordering.



Cereali contenenti glutine (frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati)

Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut and their derived products)



Crostacei e prodotti a base di crostacei

Shellfish and shellfish products



Uova e prodotti a base di uova

Eggs and egg products



Pesce e prodotti ittici

Fish and fish products



Latte e prodotti a base di latte

Milk and milk-based products



Arachidi e prodotti a base di arachidi

Peanuts and peanut products



Soia e prodotti a base di soia

Soy and soy products



Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e loro prodotti

Nuts such as almonds, hazelnuts, nuts, pistachios and their products



Sedano e prodotti contenenti sedano

Celery and products containing celery



Senape e prodotti contenenti senape

Mustard and products containing mustard



Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Sesame seeds and sesame seed products



Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale

Sulfur dioxide and sulphites in concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of total sulfur dioxide



Lupini e prodotti a base di lupini

Lupines and lupine products



Molluschi e prodotti a base di molluschi

Shellfish and shellfish products



N'artigiana

Veracemente Napoletana



SCOPRI DI PIÙ
SU N'ARTIGIANA



la Prima Birra prodotta con
il Sole di Napoli!
the First Beer produced with the Sun of Naples!



Prodotta in Italia con
Energia Rinnovabile

ANTIPASTI NAPOLETANI TERRA

Neapolitan Land Appetizers

- BEST SELLER** **A' TIELLA D'O PURGATORIO** € 18,00
 Crocchè di patate, arancino di riso, involtino di melanzane prosciutto cotto e provola, frittatina di pasta, mozzarella in carrozza, zeppoline di mare, scagliuzziello
Potato croquettes, rice balls, aubergine roll, cooked ham and provola cheese, pasta, mozzarella in carrozza, seafood zeppoline, scagliuzziello
- BEST SELLER** **A' SCARPETTA** € 10,00
 Ricotta, ragù, pepe, basilico, pane
Ricotta, ragù, pepper, basil, bread
- PARMIGIANA DI MELANZANE** € 12,00
 Melanzane, olio di girasole, mozzarella, farina, olio, ragù
Aubergines in sunflower oil, mozzarella, flour, oil, ragù
- CAUTION** **CRUDO E MOZZARELLA DI BUFALA** € 13,00
Rare ham and buffalo mozzarella
- ✓** **BRUSCHETTA AL POMODORINO D'ATTERINO (x2)** € 6,00
 Pane, olio, origano, aglio, pomodoro, sale
Bread, oil, oregano, garlic, tomato, salt
- CAUTION** **CAPRESE** € 12,00
 Mozzarella di bufala, pomodori di Sorrento, olio, origano, sale, basilico
Buffalo mozzarella, Sorrento tomatoes, oil, oregano, salt, basil

ANTIPASTI NAPOLETANI MARE

Neapolitan Seafood Appetizers

- ZEPPOLINE DI MARE FRITTE** €10,00
 Farina, sale, acqua, lievito, alga di mare, pescato in base alla disponibilità ittica
Flour, salt, water, yeast, seaweed, fish according to seasonal availability
- CAUTION** **IMPEPATA DI COZZE** €12,00
 Cozze, pepe, limone
Mussels, pepper, lemon
- BEST SELLER** **POLPO VERACE ALLA LUCIANA CON CROSTINI DI PANE** € 16,00
 Polpo, prezzemolo, pomodorini, olio extra, aglio, olive, capperi, pane
octopus, parsley, cherry tomatoes, extra oil, garlic, olives, capers, bread
- CAUTION** **POLPO ALL'INSALATA** € 16,00
Octopus salad
- BEST SELLER** **SOUTÉ AI FRUTTI DI MARE CON CROSTINI DORATI** € 20,00
 Molluschi in base alla disponibilità ittica del giorno aglio, olio, prezzemolo, crostini di pane
Molluscs based on the fish availability of the day garlic, oil, parsley, bread croutons
- ALICI FRITTE** € 10,00
 Latterini, farina, sale, pepe
Fried sand smelts, flour, salt, pepper

SERVIZIO AL TAVOLO € 2,50 A PERSONA

Service € 2,50 per person

→ PASTA DELLA TRADIZIONE NAPOLETANA ←

Traditional Neapolitan Pasta

-  **ZITI ALLA GENOVESE** € 14,00
Carne di manzo, cipolle, olio
Beef, onions, oil
-  **PASTA E PATATE CON PROVOLA** € 12,00
Patate, Sedano, cipolla, olio, formaggio, basilico
Potatoes, celery, onion, oil, cheese, basil
-  **RIGATONI AL RAGÙ NAPOLETANO** € 14,00
Carne di manzo, pomodoro, olio, basilico
Beef, tomato, oil, basil
-  **ZITI ALLO SCARPARELLO** € 12,00
Grasso di maiale, pomodorini, peperoncino, formaggio pecorino, basilico
Pork lard, cherry tomatoes, chilli pepper, pecorino cheese, basil
- GNOCCHI ALLA SORRENTINA** € 12,00
Gnocchi di patate, pomodoro, mozzarella, formaggio, basilico
Potato gnocchi, tomato, mozzarella, cheese, basil
- LASAGNA NAPOLETANA** € 16,00
Pasta di grano, ragù, ricotta, provola, basilico, formaggio, pepe, carne di manzo
Wheat pasta, ragù, ricotta, provola, basil, cheese, pepper, beef
-  **TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE** € 16,00
Carne di manzo, carote, sedano, cipolle, pomodoro
Beef, carrots, celery, onions, tomato
-  **SPAGHETTI ALLA NERANO** € 18,00
Zucchine, burro, aglio, olio, formaggio, basilico
Zucchini, butter, garlic, oil, cheese, basil

→ PASTA DELLA TRADIZIONE NAPOLETANA MARE ←

Traditional Neapolitan Seafood Pasta

-  **SCIALATIELLI AI FRUTTI DI MARE** €22,00
Cozze, vongole, calamari, gamberi, pomodorini, aglio, basilico, rezzemolo (previo disponibilità ittica)
Mussels, clams, calamari, shrimp, cherry tomatoes, garlic, basil, parsley (subject to seafood availability)
-  **SPAGHETTI ALLE VONGOLE** € 18,00
Vongole, aglio, olio e prezzemolo
Clams, garlic, oil and parsley
-  **SPAGHETTI ALLE COZZE** € 15,00
Cozze, aglio, olio e prezzemolo
Mussels, garlic, oil and parsley
-  **LA MAREGGIATA** € 20,00
Pasta mista, fagioli, cozze, vongole, calamari, gamberi, sedano, pomodorini, aglio e olio evo
Mixed pasta, beans, mussels, clams, calamari, prawns, celery, cherry tomatoes, garlic and extra virgin olive oil
- GNOCCHI DI MARE** € 20,00
Vongole, pomodorini gialli, tarallo sbriciolato e zest di limone
Clams, yellow cherry tomatoes, crumbled tarallo, and lemon zest

SERVIZIO AL TAVOLO € 2,50 A PERSONA

Service € 2,50 per person

più 4€ senza glutine

Gluten-free: +€4

SECONDI DI TERRA

Land Main Courses

- BEST SELLER** **POLPETTE AL SUGO CON MELANZANE A FUNGHETTO** € 15,00
Carne di manzo, ragù, pane, pecorino, parmigiano, aglio, prezzemolo, uvetta secca, pinoli, melanzane, pomodorini, basilico
Beef, ragù, bread, pecorino, parmesan, garlic, parsley, dried raisins, pine nuts, aubergines, cherry tomatoes, basil
- GLUTEN FREE** **TAGLIATA DI SCOTTONA** € 24,00
Carne di manzo, scaglie di parmigiano, rucola e pomodorini
Beef, parmesan flakes, rocket, cherry tomatoes
- GLUTEN FREE** **SALSICCIA E FRIARIELLI** € 12,00
Carne di maiale, verdura con aglio, olio e peperoncino
Pork, vegetables with garlic, oil and chilli pepper
- BEST SELLER** **POLPETTE FRITTE CON FRIARIELLI** € 15,00
Carne di manzo, pane, pecorino, parmigiano, aglio, prezzemolo, uvetta secca, pinoli, friarielli
Beef, bread, pecorino cheese, parmesan cheese, garlic, parsley, dried raisins, pine nuts, friarielli (broccoli rabe)
- UOVA IN PURGATORIO** € 12,00
Uova, basilico, ragù, crostini di pane
Eggs, basil, ragù, croutons
- COTOLETTA CON PATATINE FRITTE** € 14,00
Breaded cutlet and french fries
- GLUTEN FREE** **FILOSCIO NAPOLETANO AL FORNO** € 12,00
Uova, pomodoro, basilico, mozzarella, parmigiano, pepe
Eggs, tomato, basil, mozzarella, parmesan, pepper

SECONDI DI MARE

Seafood Main Courses

- BEST SELLER** **FRITTURA GAMBERI E CALAMARI** € 18,00
Farina, olio di girasole, crostacei, calamaro, pepe
Flour, sunflower oil, shellfish, squid, pepper
- BACCALÀ FRITTO CON ZUCCHINE ALLA SCAPECE** € 18,00
Baccalà, farina, olio di girasole, aglio, zucchine, pepe
Cod, flour, sunflower oil, garlic, courgettes, pepper
- GLUTEN FREE** **CALAMARO ALLA GRIGLIA SU LETTO DI FRIARIELLI** € 20,00
Grilled squid on a bed of broccoli
- GLUTEN FREE** **PESCE SPADA ALLA GRIGLIA E INSALATA** € 18,00
Grilled swordfish and salad
- GLUTEN FREE** **GRIGLIATA DI GAMBERONI (4 pz)** € 18,00
Grilled prawns
- GLUTEN FREE** **POLPO ALLA BRACE SU VELLUTATA DI PATATE** € 18,00
Grilled octopus with potato velouté
- FRITTURA DEL GOLFO** X2 € 30,00
Pesce fresco, crostacei, farina, olio di girasole
X4 € 60,00
Fresh fish, shellfish, flour, sunflower oil
- BEST SELLER** **CUOPPO FRITTO DI MARE MISTO** € 15,00
Mixed fried seafood cone

SERVIZIO AL TAVOLO € 2,50 A PERSONA

Service € 2,50 per person

INSALATE

Salads

-  **CAPONATA NAPOLETANA DI MARE** € 18,00
polpo, patate, scarole, pomodorini, rucola, olive verdi e nere
Octopus, potatoes, escarole, cherry tomatoes, rocket, green and black olives
-  **INSALATONA PRIMAVERA** € 14,00
Pomodori, mais, olive verdi, olive nere, verdure grigliate, finocchi, carote
 *Tomatoes, corn, green olives, black olives, grilled vegetables, fennel, carrots*
-  **INSALATONA DI TONNO** € 14,00
Olive, capperi, pomodori, tonno, mais, insalata, rucola
Olives, capers, tomatoes, tuna, corn, lettuce, rocket
-  **INSALATONA CON BUFALA** € 16,00
Mozzarella di bufala, pomodorini, olive verdi, mais, scaglie di parmigiano
Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, green olives, corn, parmesan flakes
-  **INSALATA VERDE** € 5,00
Verdura
 *Vegetable salad*

CONTORNI

Side Dishes

-  **FRIARIELLI NAPOLETANI** € 6,00
Verdura, aglio, olio e peperoncino
 *Vegetables, garlic, oil and chilli pepper*
-  **VERDURA GRIGLIATA** € 6,00
Zucca, zucchine, melanzane, olio, aglio
 *Pumpkin, courgettes, aubergines, oil*
-  **ZUCCHINE ALLA SCAPECE** € 6,00
Verdura, olio di girasole, pepe, olio, aceto
Vegetables, sunflower oil, pepper, oil, vinegar
-  **SCAROLE ALLA MONACHINA** € 6,00
Verdura, olio, olive, capperi, pinoli, aglio, uvetta secca
 *Vegetables, oil, olives, capers, pine nuts, garlic, dried raisins*
-  **MELANZANE A FUNGHETTO** € 6,00
verdura, olio, aglio, pomodorini
Vegetables, oil, garlic, cherry tomatoes

SERVIZIO AL TAVOLO € 2,50 A PERSONA

Service € 2,50 per person



N'artigiana
Veracemente Napoletana



N'artigiana

Veracemente Napoletana



ROSSA

5,0% vol.

LAGER

bassa fermentazione

LAGER

low fermentation

33cl € 7

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

- Lasagna napoletana
- Tagliata di scottona
- Ragù napoletano



SENZA GLUTINE

4,8% vol.

LAGER

bassa fermentazione

LAGER

low fermentation

33cl € 8

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

- Pesce grigliato
- Pizze gluten free



ORO

4,8% vol.

LAGER

bassa fermentazione

LAGER

low fermentation

33cl € 6

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

- Scialatielli alla pescatora
- Frittura di gamberi e calamari



AMBRATA

5,8% vol.

PALE ALE

alta fermentazione

PALE ALE

high fermentation

33cl € 7

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

- Pasta e patate con provola
- Polpette al sugo con melanzane a funghetto
- La mareggiata



DOPPIO MALTO

7,0% vol.

STRONG ALE

alta fermentazione

STRONG

ALE high fermentation

33cl € 8

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

- Ziti alla genovese
- Baccalà fritto con zucchini alla scapece
- Linguine all'astice

la Prima Birra prodotta con
il Sole di Napoli!

the First Beer produced with the Sun of Naples!

» DOLCI «

Desserts

DOLCI DELLA CASA	€ 7,00
Secondo disponibilità del giorno	
<i>Based on availability of the day</i>	

» SOFT DRINK «

Soft Drinks

ACQUA NATURALE 1L	€ 3,00
<i>Natural water 1L</i>	
ACQUA FRIZZANTE 1L	€ 3,00
<i>Sparkling water 1L</i>	
COCA COLA	€ 3,50
FANTA	€ 3,50
SPRITE	€ 3,50
LIMONATA	€ 5,00

» DRINK «

Drink

APEROL SPRITZ	€ 8,00
CAMPARI SPRITZ	€ 9,00
LIMONCELLO SPRITZ	€ 9,00
HUGO SPRITZ	€ 9,00
MARADONA SPRITZ	€ 10,00
CYNAR SPRITZ	€ 10,00
GIN TONIC	€ 10,00
GIN LEMON	€ 10,00
NEGRONI	€ 10,00

» LIQUORI «

Liquori

LIMONCELLO	€ 4,00
MELONCELLO	€ 4,00
CYNAR	€ 5,00
RAMAZZOTTI	€ 5,00
AMARO DEL CAPO	€ 5,00
JAGERMEISTER	€ 5,00
MONTENEGRO	€ 5,00
AMARO AMARA	€ 8,00
JEFFERSON	€ 8,00
CAFFÉ	€ 2,00

» VINI «

Wines

BIANCHI

FIANO	€ 28,00
GRECO	€ 28,00
FALANGHINA	€ 24,00
SPUMANTE DI FALANGHINA	€ 28,00
BIANCOLELLA	€ 28,00

ROSSI

AGLIANICO	€ 24,00
PALLAGRELLO	€ 28,00
PIEDIROSSO	€ 28,00
GRAGNANO	€ 28,00
LACRYMA CHRISTI	€ 28,00

ROSATI

CAMPANIA	€ 30,00
CALICI	
CALICE DI BIANCO	€ 7,00
CALICE DI ROSSO	€ 7,00
CALICE DI ROSATO	€ 8,00

SERVIZIO AL TAVOLO € 2,50 A PERSONA

Service € 2,50 per person





GRAZIE PER
AVER SCELTO



**PIZZERIA &
TRATTORIA**
del PVRGATORIO



Scrivi una recensione

SU



**MOSTRALA AL CAMERIERE E PER TE
CI SARÀ UNA SORPRESA IN REGALO!**

*Write a review on Google or Tripadvisor
show it to the waiter/waitress and there will be a surprise for you!*



N'artigiana
Veracemente Napoletana