

PIZZE FRITTE

SCUGNIZZI BUFALA

Straccetti di pizza frita, mozzarella di bufala, pomodorini, scaglie di parmigiano, rucola, origano, olio EVO

Strips of fried pizza, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, parmesan flakes, rocket, oregano, extra virgin olive oil

€ 15,00



MONTANARA (fritte e al forno)

Pomodoro San Marzano, fior di latte, parmigiano

San Marzano tomato, fior di latte, parmesan



VIA TRIBUNALI

Ricotta, cicoli, provola, pomodoro, pepe

Ricotta cheese, greaves, provola, tomato, pepper

€ 10,00



VIA DUOMO

Salame, ricotta, provola, pomodoro, pepe

Salami, ricotta cheese, provola, tomato, pepper

€ 10,00



SPACCANAPOLI

Provola, pomodoro

Provola, tomato

€ 10,00



SAN GREGORIO ARMENO

Salsiccia, friarielli, provola

Sausage, friarielli, provola

€ 10,00



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



**PIZZERIA &
TRATTORIA**
del **PVRGATORIO**

MULTILINGUAL



MENU



N'artigiana
Veracemente Napoletana

“ COME TO PURGATORIO TO GO TO HEAVEN ”

PIZZE

MARINARA

Pomodoro San Marzano, origano, aglio, olio EVO
San Marzano tomato, oregano, garlic, extra virgin olive oil
€ 6,00



MARGHERITA

Pomodoro San Marzano, fior di latte, basilico, olio EVO
San Marzano tomato, fior di latte, basil, extra virgin olive oil
€ 7,00



REGINA MARGHERITA

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, basilico, olio EVO
San Marzano tomato, buffalo mozzarella, basil, extra virgin olive oil
€ 11,00



DIAVOLA

Pomodoro San Marzano, fior di latte, salame, peperoncino, basilico, olio EVO
San Marzano tomato, fior di latte, salami, chili pepper, basil, extra virgin olive oil
€ 11,00



CETARA

Pomodorini gialli cotti a bassa temperatura, bufala a crudo, alici di cetara, zest di limone
Yellow cherry tomatoes cooked at low temperature, raw buffalo, taxed anchovies, lemon zest
€ 16,00



CAPRICCIOSA

Pomodoro San Marzano, fior di latte, funghi, carciofi, prosciutto cotto, olive nere, salame, basilico, olio EVO
San Marzano tomato, fior di latte, mushrooms, artichokes, baked ham, black olives, salami, basil, extra virgin olive oil
€ 13,00



PASTORE

Crema di basilico, pomodorini, provola affumicata, olio EVO
Basil cream, cherry tomatoes, smoked provola cheese, extra virgin olive oil
€ 14,00



FRESCA

Fior di latte, pomodoro di Sorrento, origano, basilico, rucola, olio EVO
Fior di latte, Sorrento tomato, oregano, basil, arugula, extra virgin olive oil
€ 13,00



PROFUMO DI COSTIERA

Pomodorini gialli, mozzarella di bufala, zest di limone, basilico, olio EVO
Yellow tomatoes, buffalo mozzarella, lemon zest, basil, extra virgin olive oil
€ 14,00



COME FOSSE PASTA E PATATE

Crema di pasta e patate, guanciale croccante, provola, pepe, basilico
Pasta and potato cream, crispy bacon, provola, pepper, basil
€ 16,00



NERANO

Crema di zucchine, fior di latte, chips di zucchine fritte, fonduta di provolone del monaco
Zucchini cream, fior di latte, fried zucchini chips, Monaco provolone fondue
€ 16,00



TARTUFATA

Crema di tartufo, crudo fritto, provola, funghi, basilico, olio EVO
Truffle cream, fried raw ham, provola, mushrooms, basil, extra virgin olive oil
€ 15,00



PISTACCHIOSA

Mozzarella di bufala, crema di pistacchio, mortadella, basilico
Buffalo mozzarella, pistachio cream, mortadella, basil
€ 14,00



GENOVESE

Crema di cipolla ramata di Montoro, provola, pepe
Montoro onion cream, provola, pepper
€ 16,00



SAN GENNARO

Pomodoro San Marzano, origano, alici di Cetara, capperi di Pantelleria, basilico, olive nere, olio EVO
San Marzano tomato, oregano, Cetara anchovies, Pantelleria capers, basil, black olives, extra virgin olive oil
€ 14,00



4 FORMAGGI

Fior di latte, gorgonzola, crema ai 4 formaggi, emmental, cacioricotta, basilico, olio EVO
Fior di latte, gorgonzola, 4 cheese cream, emmental, cacioricotta, basil, extra virgin olive oil
€ 13,00



NONNA MARGHERITA

Pomodoro San Marzano, pomodorino confit, stracciata di bufala, scaglie di cacioricotta di pecora, basilico
San Marzano tomato, tomato confit, buffalo cheese, sheep's ricotta cheese flakes, basil
€ 15,00



CRISTO VELATO

Fior di latte, pomodorini, prosciutto crudo, rucola, parmigiano reggiano, basilico, olio EVO
Fior di latte, cherry tomatoes, raw ham, rocket, Parmigiano Reggiano, basil, extra virgin olive oil
€ 15,00



PULCINELLA

Fior di latte, salsiccia, friarielli, basilico, olio EVO
Fior di latte, sausage, friarielli, basil, extra virgin olive oil
€ 13,00



PURGATORIO

Ombra di pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, olio piccante, salsiccia, pecorino, ricotta
Shadow of San Marzano tomato, buffalo mozzarella, spicy oil, sausage, pecorino, ricotta cheese
€ 15,00



REGINA ELISABETTA

Ricotta, cicoli, provola, pepe, tarallo sbriciolato, basilico, olio EVO
Ricotta cheese, greaves, provola, pepper, crumbled tarallo, basil, extra virgin olive oil
€ 14,00



SOLE MIO

Pomodorini gialli e rossi del vesuvio, provola, pepe, basilico, olio EVO
Yellow and red tomatoes from Vesuvius, provola, pepper, basil, extra virgin olive oil
€ 14,00



VESUVIO

Ragù, polpettine di Chianina, fonduta di parmigiano, basilico, olio EVO
Ragù, Chianina meatballs, parmesan fondue, basil, extra virgin olive oil
€ 14,00



VEGANA 2.0

Crema di pomodorini arrosto, pomodorini gialli, carciofi arrostiti, funghi cardoncelli, friarielli napoletani
Roasted cherry tomatoes cream, yellow cherry tomatoes, roasted artichokes, mushrooms, friarielli
€ 15,00



DIANA

Ricotta, ragù, crema di pesto di basilico, polpettine di chianina, cacioricotta (questa pizza sarà servita sempre a forma di cuore)
Ricotta cheese, meat ragù, creamy basil pesto, small Chianina meatballs, and cacioricotta cheese (this pizza will always be served in the shape of a heart)
€ 14,00



BIRRE NAPOLETANE

N'artigiana
Veracemente Napoletana



ROSSA
5,0% vol.
LAGER
bassa
fermentazione

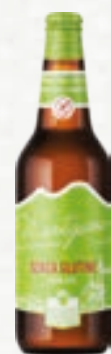


33cl € 7



ORO
4,8% vol.
LAGER
bassa fermentazione

33cl € 6



SENZA GLUTINE
4,8% vol.
LAGER
bassa fermentazione

33cl € 8



DOPPIO MALTO
7,0% vol.
STRONG ALE
alta fermentazione

33cl € 8



AMBRATA
5,8% vol.
PALE ALE
alta fermentazione

33cl € 7

la Prima Birra
prodotta con
il Sole di Napoli!