

Menù Partenopeo



'Nce steva 'na vota, 'nu paisiello,
dove 'e sapore so' forti comm'o cantiello.
'Arancini, crochè e 'e montanare,
ogni sfizio te fa sonà comm'a 'nu carillon.

'O profumo d'o mare cu' 'e cozzetiell,
se 'ntreccia cu' 'o sapore d'e melanzanelle.
'E tarallini cu' 'o pepe, 'a pizza fritta,
Napule 'e sfizi è 'na vera delizia.

Ogni morso, 'nu viaggiu 'int'a storia,
'nterra 'e sapure, 'a nostra memoria.
C'òcore 'e 'nu partenopeo, 'a cucina si sa,
ca 'o vero sfizio 'e Napule, nun se scordarrà.

Sfizi Napoletani

- ✚ Crochè di Patate* - Patate, formaggio, prezzemolo (€5,00)
- ✚ Arancini del Vesuvio* - Riso, ragù, mozzarella (€6,00)

- 🇮🇹 Montanara dei Quartieri* - Pasta frita, pomodoro, parmigiano (€4,50)
- 🇮🇹 Cuopo Napoletano* - crochè di patate, arancini, pasta cresciuta, schagnuzzielli, mozzarella in carrozza- ((€6,00)

Antipasti di Mare

- 🇮🇹
- 🇮🇹 I Polpo* - Polpo, limone (€12,00)
- 🇮🇹 Cozze alla Marinara* - Cozze, pomodoro, aglio, prezzemolo (€10,00)
- 🇮🇹 Gamberi al Tartufo* - Gamberi, tartufo nero, limone (€14,00)

Antipasti di Terra

- 🇮🇹 Tagliere Vesuviano* - Salumi misti, formaggi, miele (€12,00)
- 🇮🇹 Bruschette del Golfo* - Pane, pomodoro, basilico, olio (€8,00)
- 🇮🇹 Parmigiana dei Borboni* - Melanzane, pomodoro, mozzarella, parmigiano (€10,00)



Tra 'e vuccule 'e

Napule, nu suon

d'armonia,

Ogni primo piatto è 'nu canto d'allegria.

Linguine e frutti 'e mare, 'nu viaggio int'o' blu,

Ca 'e sapure 'o mare portano sempre cu' sé.

Gnocchi alla Sorrentina, 'a guaglione 'e 'stu reame,

Co' 'o pomo d'oro e 'a mozzarella chiara,

L'addore 'e basilico s'annaspria int' 'a casa,

Comm' 'a primmavera, ca 'o core rasserena.

Pasta e patane, 'nu confort d' 'a mamma,

Sta appocundria, 'nu ricordo 'e calma.

E 'a lasagna d' 'o core, 'a regina 'e 'o pranzo,

Pe' ogni famiglia, 'nu vero incanto.

Tra 'e fornelle 'e Napule, 'e cucine 'n festa,

I primi piatti cantano, 'na storia d'amore e gioia.

Ca 'o sapore resta, 'e 'stu mangiare celestiale,

'Nnu primo piatto napulitano, 'nu regalo speciale.

Primi di Mare

- 🚩 Linguine al Golfo* - Linguine, frutti di mare, pomodorini (€16,00)
- 🚩 Risotto alla Pescatora* - Riso, calamari, cozze, gamberi (€18,00)
- 🚩 Spaghetti alle Vongole Veraci* - Spaghetti, vongole, aglio, prezzemolo (€15,00)

Primi di Terra

- 🚩 Lasagna di Nonna Rosa* - Pasta, ragù, besciamella, parmigiano (€14,00)
- 🚩 Gnocchi alla Sorrentina* - Gnocchi, pomodoro, mozzarella, basilico (€13,00)
- 🚩 Pappardelle al Cinghiale* - Pappardelle, ragù di cinghiale (€17,00)

Secondi di Mare

- 🚩 Grigliata Partenopea* - Pesce misto grigliato (€20,00)
- 🚩 Frittura Mista del Golfo* - Calamari, gamberi, alici (€18,00)
- 🚩 Orata al Limone* - Orata, limone, erbe aromatiche (€19,00)

Secondi di Terra

- 🚩 Bistecca alla Fiorentina* - Bistecca di manzo, rosmarino (€24,00)
- 🚩 Scaloppine al Limone* - Scaloppine di vitello, limone (€16,00)
- 🚩 Pollo alla Cacciatora* - Pollo, pomodoro, olive, capperi (€15,00)

Contorni

- 🚩 Verdure Grigliate* - Verdure miste grigliate (€6,00)
- 🚩 Patate al Forno* - Patate arrosto con rosmarino (€5,00)
- 🚩 Insalata Mista* - Insalata, pomodori, carote, cetrioli (€4,50)

C'erano 'na vota Patrizio e Giuseppe,
Dui fratelli 'e Napule, 'na coppia che t'aspiette.
Cu' 'o fornu 'ncoppa e 'a pizza 'mmano,

Ogni sera 'o rione 'mbriacavano.

Patrizio 'mparava 'o segreto 'e 'a pasta,
Giuseppe 'mischiava 'o pomodoro 'a festa.
Cu' 'a mozzarella ca filava comm'a seta,
Ogni pizza era 'na vera cometa.

"Patrì, 'sta pizza 'o vedi comm' è bella?"
"Giuse', è 'na bellezza ca fa 'ncantà 'e stelle!"
E mentre 'e fornelle scaldavano 'a sala,
'Tutt' 'e vicine cacciavano 'a testa fora 'a finestra 'a casa.

"Patrì, 'o forno è caudo, 'sta pizza è pronta!"
Giuse' rideva: "La portamo 'ncrona!"
Ogni morso era 'nu suon 'e mandulina,
Pe' 'sti dui fratelli, 'a pizza era 'na rovina!

E accussì tra risate e farina,
Patrizio e Giuseppe 'mparavano 'a disciplina.
Ca pe' fa 'na pizza buona, ci vo' 'a passione,
E 'sta poesia è 'na dedica, 'nu suon 'e gratitudine e
soddisfazione.

Pizze Bianche

-  Pizza Bianco Prosciutto e Funghi* - Mozzarella, prosciutto, funghi (€10,00)
-  Pizza Bianco ai Quattro Formaggi* - Mozzarella, gorgonzola, parmigiano, fontina (€12,00)
-  Pizza Bianco con Tartufo* - Mozzarella, crema di tartufo, rucola (€14,00)

Pizze Rosse

-  Margherita Regale* - Pomodoro, mozzarella, basilico (€8,00)
-  Diavola Partenopea* - Pomodoro, mozzarella, salame piccante (€10,00)

- ✚ Capricciosa del Vesuvio* - Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, olive (€11,00)

Pizze Gourmet

- ✚ Pizza Gourmet al Salmone Affumicato* - Mozzarella, salmone affumicato, rucola, limone (€16,00)
- ✚ Pizza Gourmet ai Fichi e Prosciutto* - Mozzarella, fichi, prosciutto crudo (€15,00)
- ✚ Pizza Gourmet con Burrata e Pistacchio* - Mozzarella, burrata, granella di pistacchio (€17,00)

Panuzzo

- ✚ Panuzzo della Tradizione* - Pane, salsiccia, friarielli, provola (€10,00)
- ✚ Panuzzo ai Sapori di Napoli* - Pane, melanzane, pomodoro, mozzarella (€12,00)

Tra 'e vigne 'e Napule, 'e grappole rìdense,
Ogni chicco 'e rasino è 'na storia che s'anninse.
'O vino è 'nu canto, è 'nu suon 'e magia,
Ca 'o core d' 'o sud ce porta 'mparaviso, 'n'armonia.

Oro rubino int' 'o bicchiere scintilla,

Ogni sorso è 'na festa, 'na risata, 'na scintilla.
Rosso, bianco, 'o vino è 'na poesia,
Ca 'int' 'a cantina fa 'na sinfonia.

'A tavola 'e frate 'e cumpagne se stringeno,
Cu' 'na bottiglia 'e vino e 'na pizza, 'a vita ce benemo.
'O calore d' 'o sole, 'e sapure d' 'a terra,
'O vino è 'nu pacere, 'na pace senza guerra.

E accussì 'mmiez' 'e risate, 'e brindisi e speranze,
'Nu bicchiere 'e vino e 'na margherita, 'a felicità ce renne
avvanzanza.

Ca Napule è 'nu suon, 'nu sapore, 'na stella,
'O vino e 'a pizza napulitana so' 'a luce 'int' 'a serella.

Bibite

-  Acqua Naturale e Frizzante (€2,50)
-  Selezione di Vini (vedi lista dei vini)
-  Birre Artigianali (€6,00)
-  Bevande Analcoliche (€3,00)

Carta dei Vini

Vini Bianchi

 Falanghina del Sannio DOC* - €18,00

Fresco e fruttato, con note di mela verde e agrumi. Ideale per accompagnare piatti di pesce e insalate.

 Greco di Tufo DOCG* - €22,00

Aromatico e minerale, con sentori di pesca e mandorla. Perfetto con frutti di mare e formaggi freschi.

 Fiano di Avellino DOCG* - €24,00

Elegante e complesso, con aromi di nocciola e miele. Ottimo con piatti a base di pesce e carni bianche.

 Chardonnay* - €30,00

Un classico internazionale, con note di frutta tropicale e vaniglia. Si abbina bene con piatti di pesce e pollame.

Vini Rossi

 Taurasi DOCG* - €35,00

Robusto e corposo, con note di ciliegia nera, tabacco e spezie. Si abbina splendidamente a carni rosse e formaggi stagionati.

 Aglianico del Taburno DOCG* - €28,00

Intenso e strutturato, con profumi di frutta rossa e liquirizia. Ideale con arrosti e selvaggina.

 Piediroso dei Campi Flegrei DOC* - €20,00

Morbido e fruttato, con sentori di lampone e pepe nero. Perfetto per piatti di pasta e carni alla griglia.

 Brunello di Montalcino DOCG* - €50,00

Raffinato e potente, con aromi di ciliegia, cioccolato e tabacco. Ottimo con piatti di carne e formaggi stagionati.

Vini Rosati

 Aglianico Rosato* - €16,00

Fresco e delicato, con note di fragola e rosa. Si sposa bene con antipasti e piatti di pesce leggero.

 Piediroso Rosato* - €18,00

Fragrante e vivace, con aromi di ciliegia e petali di rosa. Ottimo con insalate e piatti vegetariani.

Spumanti

 Asprinio di Aversa DOC Spumante* - €25,00

Brillante e brioso, con note di mela verde e crosta di pane. Ideale come aperitivo o per accompagnare piatti di pesce.

 Falanghina Spumante* - €22,00

Fresco e vivace, con sentori di agrumi e fiori bianchi. Perfetto per brindisi e celebrazioni.

 Prosecco DOC* - €20,00

Leggero e frizzante, con note di mela e pera. Ideale per aperitivi e piatti leggeri.

Vini Dolci

 Passito di Falanghina* - €28,00

Dolce e aromatico, con note di albicocca secca e miele. Si abbina meravigliosamente a dolci e formaggi erborinati.

 Greco di Bianco Passito* - €30,00

Ricco e complesso, con profumi di fichi secchi e caramello. Ideale per dessert e momenti di dolcezza.

 Moscato d'Asti DOCG* - €22,00

Dolce e frizzante, con aromi di pesca e albicocca. Perfetto con dolci e frutta fresca.

Dolci

- ✚ Tiramisu Partenopeo* - Tiramisu classico (€6,00)
- ✚ Panna Cotta del Vesuvio* - Panna cotta con salsa ai frutti di bosco (€5,00)
- ✚ Cannoli della Tradizione* - Cannoli siciliani con ricotta e pistacchio (€7,00)
- ✚ Cheesecake Partenopea* - Cheesecake con limone (€6,50)

Rione 24

Nella vibrante città di Napoli, due fratelli, Patrizio e Giuseppe, cresciuti nel cuore del quartiere storico, decisero di trasformare la loro passione per la cucina e l'ospitalità in qualcosa di più grande. Così nacque il marchio "Rione 24".

Sin da bambini, Giuseppe e Patrizio erano affascinati dai profumi e dai sapori che inondavano le strade del loro rione delle Pizze del suo papà, con le sue ricette tramandate da generazioni, era la loro musa ispiratrice. Ogni piatto preparato dal Papà era una celebrazione delle tradizioni culinarie partenopee, e i due fratelli volevano condividere questo patrimonio con il mondo.

Dopo aver lavorato in vari ristoranti e pizzerie della città, acquisendo esperienza e perfezionando le loro abilità, Patrizio si specializzava molto sulla Pizza seguendo ombre del padre invece Giuseppe più sul settore sala e gestione del personale così decisero che era giunto il momento di realizzare il loro sogno. Con grande determinazione e spirito imprenditoriale, aprirono il loro primo locale nel cuore di Roma, chiamandolo "Rione 24" in onore del quartiere che li aveva cresciuti avuti da piccoli.

Il loro locale divenne rapidamente un punto di riferimento per gli amanti della cucina napoletana autentica. Con piatti che raccontavano storie di mare e di terra, sfizi napoletani, pizze gourmet e dolci della tradizione, "Rione 24" conquistò il cuore dei clienti locali e dei turisti.

Oggi, "Rione 24" è sinonimo di qualità e passione. Giuseppe e Patrizio continuano a innovare e a mantenere vive le tradizioni culinarie partenopee, sempre con un occhio al futuro, ma senza mai dimenticare le radici che li hanno ispirati.

---Questa biografia celebra la passione e la dedizione di due fratelli nel portare avanti le tradizioni culinarie della

loro amata Napoli. Spero che possa rendere onore al loro percorso!