



I NOSTRI PRODOTTI:

Mozzarella di bufala campana DOP.

Fior di latte prodotto a Vico Equense esclusivamente con latte di vaccino Italiano.

Ricotta prodotta al 100% con latte di pecora.

Parmigiano Reggiano DOP stagionato 12 mesi.

Pecorino Romano DOP.

Prosciutto crudo nazionale.

Prosciutto cotto (coscia) nazionale.

Salsiccia prodotta con carni suine nazionali.

Pomodori pelati prodotti in Campania secondo le nostre esigenze.

Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP.

Olive nere di Gaeta.

Olio extravergine di oliva prodotto con olive coltivate in Italia.

BIBITE

DRINKS

BIRRA BAFFO D'ORO 0,50 cl	€ 4,00
BIRRA BAFFO D'ORO 0,33 cl	€ 2,50
COCA COLA	€ 2,80
ARANCIATA FANTA	€ 2,80
ACQUA MINERALE	€ 1,90
LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO DOC cl 37,5 ROSSO E BIANCO	€ 6,50

SERVIZIO 15%

SERVICE 15%

MARIA SOFIA "MARGHERITA" € 5,00

pomodoro, fior di latte, pecorino e basilico
tomato sauce, fior di latte cheese, pecorino cheese and basil

PIZZA PIENNOLINO CLASSICA € 7,50

pomodorini del piennolo del vesuvio dop, fior di latte, parmigiano e basilico
pomodorini del piennolo del vesuvio dop, fior di latte cheese, parmigiano and basil

MARGHERITA PIZZA NAPOLETANA S.T.G. € 5,50

pomodoro, fior di latte, pecorino, basilico, olio extra vergine di oliva
tomato sauce, fior di latte cheese, pecorino cheese and basil

MARGHERITA CON BUFALA € 8,00

mozzarella di bufala campana dop, pomodoro, basilico, parmigiano, olio
buffalo D.O.P. mozzarella cheese, tomato sauce and basil, parmigiano

MARGHERITA CON BUFALA PIZZA NAPOLETANA S.T.G. € 8,50

mozzarella di bufala campana dop, pomodoro, basilico, parmigiano, olio extravergine di oliva
buffalo D.O.P. mozzarella cheese, tomato sauce and basil, parmigiano

CAROLINA DI BORBONE "MARGHERITA DOC" € 9,00

mozzarella di bufala campana dop, pomodorini, parmigiano e basilico
buffalo D.O.P. mozzarella cheese, fresh cherry tomatoes, parmigiano and basil

MARGHERITA CON PROVOLA € 6,50

provola, pomodoro, basilico e pecorino
provola cheese, tomato sauce, basil and pecorino cheese

MARINARA € 4,50

pomodoro, aglio, origano e basilico
tomato sauce, garlic, oregano and basil

MARGHERITA al filetto di pomodoro con provola € 8,00

pomodorini, provola, basilico e pecorino
fresh cherry tomatoes, fior di latte cheese, pecorino cheese, and basil

MARGHERITA al filetto di pomodoro € 6,50

pomodorini, fior di latte, basilico e pecorino
fresh cherry tomatoes, fior di latte cheese, pecorino cheese, and basil

MARGHERITA con prosciutto cotto € 6,80

pomodoro, fior di latte, pecorino, prosciutto cotto e basilico
tomato sauce, fior di latte cheese, pecorino cheese, cooked ham and basil

MARGHERITA con prosciutto crudo € 9,00

pomodoro, fior di latte, pecorino, prosciutto crudo e basilico
tomato sauce, fior di latte cheese, pecorino cheese, crude ham and basil

MARGHERITA con uovo € 5,50

pomodoro, fior di latte, pecorino, uovo e basilico
tomato sauce, fior di latte cheese, pecorino cheese, egg and basil

MARGHERITA con funghi € 7,50

pomodoro, fior di latte, pecorino, funghi trifolati, prezzemolo e basilico
tomato sauce, fior di latte cheese, pecorino cheese, mushrooms and basil

MARGHERITA alla romana € 7,00

pomodoro, acciughe, fior di latte e basilico
tomato sauce, anchovies, fior di latte cheese, and basil

MARGHERITA con prosciutto cotto e funghi € 8,50

fior di latte, pomodoro, prosciutto cotto, funghi trifolati, prezzemolo e basilico
fior di latte cheese, tomato sauce, cooked ham and mushrooms and basil

MARGHERITA con panna € 6,00

pomodoro, pecorino, panna, fior di latte e basilico
tomato sauce, pecorino cheese, cream, fior di latte cheese and basil

MARGHERITA con salsiccia € 7,50

pomodoro, fior di latte, pecorino, salsiccia e basilico
tomato sauce, fior di latte cheese, pecorino cheese, sausage and basil

MARGHERITA con salsiccia e funghi € 9,50

pomodoro, fior di latte, pecorino, salsiccia, funghi trifolati e basilico
tomato sauce, fior di latte cheese, pecorino cheese, sausage, mushrooms and basil

PIZZA CHEF € 9,50

fior di latte, funghi, prosciutto cotto, panna, pecorino e basilico
fior di latte cheese, mushrooms, cooked ham, cream, pecorino cheese and basil

PIZZA MIMOSA € 9,50

fior di latte, maui, prosciutto cotto, panna, pecorino e basilico
tomato sauce, anchovies, olives, capers, garlic and basil

PIZZA CAMPAGNOLA € 8,00

pomodoro, acciughe, olive, capperi, aglio, origano e basilico
tomato sauce, anchovies, olives, capers, garlic and basil

PIZZA CAPRESE € 7,50

pomodorini, fior di latte, origano e basilico
fresh cherry tomatoes, fior di latte cheese, oregano and basil

MARGHERITA con salame € 7,50

fior di latte, pomodoro, basilico e pecorino, salame
provola cheese, tomato sauce, basil and pecorino cheese, salami

PIZZA DIAVOLA € 7,50

pomodoro, fior di latte, salame, peperoncino, pecorino e basilico
tomato sauce, fior di latte, salami, chili peppers, cheese and basil

PIZZA SOSTANZIOSA € 8,00

pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, uovo, pecorino e basilico
tomato sauce, fior di latte and pecorino cheese, cooked ham, egg and basil

PIZZA LASAGNA € 9,00

pomodoro, fior di latte, ricotta, prosciutto cotto, pecorino e basilico
tomato sauce, fior di latte cheese, ricotta cheese, ham, pecorino cheese and basil

PIZZA FORTE € 9,50

pomodorini, salame piccante, peperoni, peperoncino, aglio e prezzemolo
tomato sauce, salami, peppers, chili peppers and basil

PIZZA ALLE 4 STAGIONI € 8,50

ingredienti di stagione
seasonal ingredients

PIZZA CAPRICCIOSA € 8,50

pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi trifolati, prezzemolo, olive e pecorino
tomato sauce, fior di latte cheese, ham, mushrooms, olives, pecorino cheese and basil

PIZZA CON SALSICCIA E FRIARELLI (stagionale) € 10,50

fior di latte, salsiccia e friarelli
pecorino, cheese, sausage and "friarelli" herb (seasonal)

PIZZA GRAN TRIANON € 12,00

otto gusti
eight flavours

PIZZA SICILIANA € 8,50

pomodoro, fior di latte, melanzane, olive nere, pecorino e basilico
tomato sauce, fior di latte, eggplant, black olives, cheese and basil

PIZZA 7 FORMAGGI € 8,50

italico, fontina, emmenthal, gorgonzola, pecorino, parmigiano e fior di latte
7 mixed Italian cheeses

FERDINANDO DI BORBONE "RIPIENO" € 8,50

fior di latte, prosciutto cotto, ricotta, pomodoro, basilico e pecorino
fior di latte cheese, ham, ricotta cheese, tomato sauce, basil and pecorino cheese

* S.T.G.: SPECIALITA' TRADIZIONALE GARANTITA
tutte le pizze si possono avere in formato maxi
(circa 60 cm. Ø) al doppio del prezzo

L'aggiunta del pomodorino del piennolo del vesuvio DOP è di € 3,00

L'aggiunta extra di ogni ingrediente ha un costo aggiuntivo da €1,50 a € 2,50



I NOSTRI PRODOTTI:

Mozzarella di bufala campana DOP.

Fior di latte prodotto a Vico Equense esclusivamente con latte di vaccino Italiano.

Ricotta prodotta al 100% con latte di pecora.

Parmigiano Reggiano DOP stagionato 12 mesi.

Pecorino Romano DOP.

Prosciutto crudo nazionale.

Prosciutto cotto (coscia) nazionale.

Salsiccia prodotta con carni suine nazionali.

Pomodori pelati prodotti in Campania secondo le nostre esigenze.

Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP.

Olive nere di Gaeta.

Olio extravergine di oliva prodotto con olive coltivate in Italia.

BIBITE

DRINKS

BIRRA BAFFO D'ORO 0,50 cl	€ 4,00
BIRRA BAFFO D'ORO 0,33 cl	€ 2,50
COCA COLA	€ 2,80
ARANCIATA FANTA	€ 2,80
ACQUA MINERALE	€ 1,90
LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO DOC cl 37,5 ROSSO E BIANCO	€ 6,50

SERVIZIO 15%

SERVICE 15%

MARIA SOFIA "MARGHERITA" € 5,00

pomodoro, fior di latte, pecorino e basilico
tomato sauce, fior di latte cheese, pecorino cheese and basil

PIZZA PIENNOLINO CLASSICA € 7,50

pomodorini del piennolo del vesuvio dop, fior di latte, parmigiano e basilico
pomodorini del piennolo del vesuvio dop, fior di latte cheese, parmigiano and basil

MARGHERITA PIZZA NAPOLETANA S.T.G. € 5,50

pomodoro, fior di latte, pecorino, basilico, olio extra vergine di oliva
tomato sauce, fior di latte cheese, pecorino cheese and basil

MARGHERITA CON BUFALA € 8,00

mozzarella di bufala campana dop, pomodoro, basilico, parmigiano, olio
"buffalo D.O.P. mozzarella cheese, tomato sauce and basil, parmigiano

MARGHERITA CON BUFALA PIZZA NAPOLETANA S.T.G. € 8,50

mozzarella di bufala campana dop, pomodoro, basilico, parmigiano, olio extravergine di oliva
buffalo D.O.P. mozzarella cheese, tomato sauce and basil, parmigiano

CAROLINA DI BORBONE "MARGHERITA DOC" € 9,00

mozzarella di bufala campana dop, pomodorini, parmigiano e basilico
buffalo D.O.P. mozzarella cheese, fresh cherry tomatoes, parmigiano and basil

MARGHERITA CON PROVOLA € 6,50

provola, pomodoro, basilico e pecorino
provola cheese, tomato sauce, basil and pecorino cheese

MARINARA € 4,50

pomodoro, aglio, origano e basilico
tomato sauce, garlic, oregano and basil

MARGHERITA al filetto di pomodoro con provola € 8,00

pomodorini, provola, basilico e pecorino
fresh cherry tomatoes, fior di latte cheese, pecorino cheese, and basil

MARGHERITA al filetto di pomodoro € 6,50

pomodorini, fior di latte, basilico e pecorino
fresh cherry tomatoes, fior di latte cheese, pecorino cheese, and basil

MARGHERITA con prosciutto cotto € 6,80

pomodoro, fior di latte, pecorino, prosciutto cotto e basilico
tomato sauce, fior di latte cheese, pecorino cheese, cooked ham and basil

MARGHERITA con prosciutto crudo € 9,00

pomodoro, fior di latte, pecorino, prosciutto crudo e basilico
tomato sauce, fior di latte cheese, pecorino cheese, crude ham and basil

MARGHERITA con uovo € 5,50

pomodoro, fior di latte, pecorino, uovo e basilico
tomato sauce, fior di latte cheese, pecorino cheese, egg and basil

MARGHERITA con funghi € 7,50

pomodoro, fior di latte, pecorino, funghi trifolati, prezzemolo e basilico
tomato sauce, fior di latte cheese, pecorino cheese, mushrooms and basil

MARGHERITA alla romana € 7,00

pomodoro, acciughe, fior di latte e basilico
tomato sauce, anchovies, fior di latte cheese, and basil

MARGHERITA con prosciutto cotto e funghi € 8,50

fior di latte, pomodoro, prosciutto cotto, funghi trifolati, prezzemolo e basilico
fior di latte cheese, tomato sauce, cooked ham and mushrooms and basil

MARGHERITA con panna € 6,00

pomodoro, pecorino, panna, fior di latte e basilico
tomato sauce, pecorino cheese, cream, fior di latte cheese and basil

MARGHERITA con salsiccia € 7,50

pomodoro, fior di latte, pecorino, salsiccia e basilico
tomato sauce, fior di latte cheese, pecorino cheese, sausage and basil

MARGHERITA con salsiccia e funghi	€ 9,50
<i>pomodoro, fior di latte, pecorino, salsiccia, funghi trifolati e basilico tomato sauce, fior di latte cheese, pecorino cheese, sausage, mushrooms and basil</i>	
PIZZA CHEF	€ 9,50
<i>fior di latte, funghi, prosciutto cotto, panna, pecorino e basilico fior di latte cheese, mushrooms, cooked ham, cream, pecorino cheese and basil</i>	
PIZZA MIMOSA	€ 9,50
<i>fior di latte, mais, prosciutto cotto, panna, pecorino e basilico fior di latte cheese, mais, cooked ham, cream, pecorino cheese and basil</i>	
PIZZA CAMPAGNOLA	€ 8,00
<i>pomodoro, acciughe, olive, capperi, aglio, origano e basilico tomato sauce, anchovies, olives, capers, garlic and basil</i>	
PIZZA CAPRESE	€ 7,50
<i>pomodorini, fior di latte, origano e basilico fresh cherry tomatoes, fior di latte cheese, oregano and basil</i>	
MARGHERITA con salame	€ 7,50
<i>fior di latte, pomodoro, basilico e pecorino, salame provola cheese, tomato sauce, basil and pecorino cheese, salami</i>	
PIZZA DIAVOLA	€ 7,50
<i>pomodoro, fior di latte, salame, peperoncino, pecorino e basilico tomato sauce, fior di latte, salami, chili peppers, cheese and basil</i>	
PIZZA SOSTANZIOSA	€ 8,00
<i>pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, uovo, pecorino e basilico tomato sauce, fior di latte and pecorino cheese, cooked ham, egg and basil</i>	
PIZZA LASAGNA	€ 9,00
<i>pomodoro, fior di latte, ricotta, prosciutto cotto, pecorino e basilico tomato sauce, fior di latte cheese, ricotta cheese, ham, pecorino cheese and basil</i>	
PIZZA FORTE	€ 9,50
<i>pomodoro, salame piccante, peperoni, peperoncino, aglio e prezzemolo tomato sauce, salami, peppers, chili peppers and basil</i>	
PIZZA ALLE 4 STAGIONI	€ 8,50
<i>ingredienti di stagione seasonal ingredients</i>	
PIZZA CAPRICCIOSA	€ 8,50
<i>pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi trifolati, prezzemolo, olive e pecorino tomato sauce, fior di latte cheese, ham, mushrooms, olives, pecorino cheese and basil</i>	
PIZZA CON SALSICCIA E FRIARIELLI (stagionale)	€ 10,50
<i>fior di latte, salsiccia e friarielli pecorino, cheese, sausage and "friarielli" herb (seasonal)</i>	
PIZZA GRAN TRIANON	€ 12,00
<i>otto gusti eight flavours</i>	
PIZZA SICILIANA	€ 8,50
<i>pomodoro, fior di latte, melanzane, olive nere, pecorino e basilico tomato sauce, fior di latte, eggplant, black olives, cheese and basil</i>	
PIZZA 7 FORMAGGI	€ 8,50
<i>italico, fontina, emmenthal, gorgonzola, pecorino, parmigiano e fior di latte 7 mixed italian cheeses</i>	
FERDINANDO DI BORBONE "RIPIENO"	€ 8,50
<i>fior di latte, prosciutto cotto, ricotta, pomodoro, basilico e pecorino fior di latte cheese, ham, ricotta cheese, tomato sauce, basil and pecorino cheese</i>	

*** S.T.G.: SPECIALITA' TRADIZIONALE GARANTITA**
tutte le pizze si possono avere in formato maxi
(circa 60 cm. Ø) al doppio del prezzo

L'aggiunta del pomodorino del piennolo del vesuvio DOP è di € 3,00

L'aggiunta extra di ogni ingrediente ha un costo aggiuntivo da €1,50 a € 2,50



LA STORIA

La storia di Napoli è tutta nei suoi monumenti: nelle chiese, nei palazzi, nelle piazze, nelle strade. Proprio tra questi antichi palazzi e vicoli, è situata una delle pizzerie monumento di Napoli e d'Italia: il **TRIANON**, in via Pietro Colletta.

Fondata nel 1923 dai coniugi Leone, la pizzeria prende il nome dal teatro che in quelle' poca si esibivano i migliori artisti napoletani ed Italiani. In questa pizzeria; Totò, Macario, Nino Taranto ed altri nomi della Rivista, gustarono la famosa pizza a "Ruota di Carretto" (così detta per le enormi dimensioni), attratti dall'aroma che giungeva fino al teatro.

Dal 1923 ad oggi, il **TRIANON** per ben quattro generazioni, ha saputo conservare tutto il sapore della tradizione.

Oggi com' allora la pizzeria **TRIANON** è meta obbligata per i napoletani ed i turisti Italiani e stranieri. Solo nei locali **TRIANON** di Via Pietro Colletta (da poco rinnovati con 3 sale da 450 coperti) e di Salerno (300 coperti nell'elegante Piazza Flavio Gioia, in pieno centro storico) potete gustare

"La Pizza verace con il sapore della tradizione".

Importanti riviste culinarie americane e giapponesi hanno definito la pizza del **TRIANON** "the best in the world".



Un pezzetto di pasta (ottenuta con acqua, farina e un pizzico di lievito naturale) schiacciata da un pizzaiolo, erede di una tradizione che si tramanda da ottant'anni: il segreto è tutto qui! Essa viene spruzzata di sale, bagnata con un filo d'olio, farcita con pomodoro maturo e magari con qualche fetta di mozzarella e il tutto profumato dalle foglie di basilico, fiorite nei vasi di coccio al sole di Napoli!

Napoli Via Pietro Colletta, 42/44/46 tel. 081.5539426
e-mail: trianonnapoli@gmail.com

Sorrento: Piazza A. Lauro, 9/10 tel. 081.8773190
e-mail: pizzeriatrianon.sorrento@gmail.com

Salerno Piazza Flavio Gioia, 22/24 tel. 089.252530
e-mail: trianonsalerno1@gmail.com



Per non dimenticare.

Nel 1889 Raffaele Esposito si arroga il diritto di creatore della pizza e che per fare un omaggio alla regina di "Savoia" decise di darle il suo nome "Margherita", dimenticando però che nel 1830 sotto il Regno delle Due Sicilie già era in uso fare la pizza denominandola con lo stesso nome.

E' in tal senso che il nostro desiderio è quello di ribattezzare le nostre pizze per ricordare e più di tutto onorare chi ha fatto del nostro regno un fiore all'occhiello dell'Europa.



LA STORIA

La storia di Napoli è tutta nei suoi monumenti: nelle chiese, nei palazzi, nelle piazze, nelle strade. Proprio tra questi antichi palazzi e vicoli, è situata una delle pizzerie monumento di Napoli e d'Italia: il TRIANON, in via Pietro Colletta.

Fondata nel 1923 dai coniugi Leone, la pizzeria prende il nome dal teatro che in quelle poche si esibivano i migliori artisti napoletani ed Italiani. In questa pizzeria, Totò, Macario, Nino Taranto ed altri nomi della Rivista, gustarono la famosa pizza a "Ruota di Carretto" (così detta per le enormi dimensioni), attratti dall'aroma che giungeva fino al teatro.

Dal 1923 ad oggi, il TRIANON per ben quattro generazioni, ha saputo conservare tutto il sapore della tradizione.

Oggi con allora la pizzeria TRIANON è meta obbligata per i napoletani ed i turisti Italiani e stranieri. Solo nei locali TRIANON di Via Pietro Colletta (sia poco rinvuati con 3 sale da 450 coperti) e di Salerno (300 coperti nell'elegante Piazza Flavio Gioia, in pieno centro storico) potete gustare

"La Pizza verace con il sapore della tradizione".

Importanti riviste culinarie americane e giapponesi hanno definito la pizza del TRIANON "the best in the world".



Un pezzetto di pasta (ottenuta con acqua, farina e un pizzico di lievito naturale) schiacciata da un pizzaiolo, erede di una tradizione che si tramanda da ottant'anni: il segreto' tutto qui! Essa viene spruzzata di sale, bagnata con un filo d'olio, farcita con pomodoro maturo e magari con qualche fetta di mozzarella e il tutto profumato dalle foglie di basilico, fiorite nei vasi di coccio al sole di Napoli!

Napoli Via Pietro Colletta, 42/44/46 tel. 081.5539426
e-mail: trianonnapoli@gmail.com

Sorrento: Piazza A. Lauro, 9/10 tel. 081.8773190
e-mail: pizzieriatrianon.sorrento@gmail.com

Salerno Piazza Flavio Gioia, 22/24 tel. 089.252530
e-mail: trianonsalerno1@gmail.com



DAL 1923
*la pizza verace
col sapore della tradizione*

DA CIRO
Trianon
PIZZERIA VERACE NAPOLETANA

Dal 1923



DAL 1923

*la pizza verace
col sapore della tradizione*