



Lascia subito una **recensione** e mostrala alla cassa per ricevere un **caffè omaggio**!

TRATTORIA & PIZZERIA

**SPACCA**

**NAPOLI** *Centro*

**FUORI MENU:**  
*Se non lo prendi ora, lo perdi*

**Trattoria&Pizzeria Spaccanapoli centro**

Via Piangipane 16 Ferrara - tel. 351 4292087 - 379 1646086

[napolicentroferrara.it](http://napolicentroferrara.it)



## PIZZE SPECIALI

### 1. Puork 14 €

Pomodoro , fiordi latte, porchetta di ariccia, patate speziate al forno, provola di agerola e basilico fresco.

*Equilibrata, cremosa, profumo di Napoli.*



### 2. Domenicale 14€

Polpette di carne al ragù della domenica, fior di latte e pioggia di scaglie di parmigiano in uscita.

*Ricca, decisa, irresistibile.*



### 3. Nerano Rivisitata 16 €

Crema di zucchine, fiordilatte, zucchine fritte, provolone del Monaco, basilico.

*Elegante e profumata.*



### 4. Nonna Maria 14 €

Fior di latte , provola di agerola, ricotta fresca, pepe, polpettine di carne fritte e crema di parmigiano in uscita.

*La nostra firma.*



### 5. Pizzariell 13€

Pomodorini pachino cotti lentamente (come lo scarpariello), fior di latte e scaglie di parmigiano in uscita.

*La felicità.*



### 6. Mimosa €11

Panna, prosciutto cotto, fior di latte e mais

*Un Must targato Napoli'90.*



## PRIMI PIATTI

### 1. Linguine alla luciana 15 €

Linguine con pomodoro, olive , capperi e polipetti con pioggia di prezzemolo fresco.

*Tempo, pazienza e tradizione.*



### 2. Gnocchi zucchine e vongole lupini 16 €

Cotto lentamente secondo ricetta napoletana.

*La domenica, tutti i giorni.*



### 3. Linguine Nerano 16 €

Crema di zucchine, provolone del Monaco, basilico.

*Delicata e profumata.*



### 4. Gnocchi alla Sorrentina 14 €

Pomodoro, fiordilatte, parmigiano e basilico fresco.

*Un grande classico.*



## SECONDI

### 1. Polpette al Ragù 9 €

Carne scelta, pioggia di parmigiano , cottura lenta nel sugo.

*Come a casa.*



### 2. Polpette fritte 8 €

Letto di Rucola, polpette fritte e crema di parmigiano.

*Semplice e gustosa.*



## CONSIGLIO DELLO CHEF

Chiedi al personale le proposte abbinate: birre artigianali e vini campani selezionati.

