



PIZZERIA & NAPOLETANITA'



Scelte di qualità

Tutte le nostre pizze sono realizzate secondo la tradizione napoletana, contemporanea, grazie alla bravura del Maestro Pizzaiolo Luigi Calabrese, custode dei segreti dell'arte bianca. Con anni di esperienza e una passione innata per l'autenticità, Luigi seleziona con cura solo ingredienti di altissima qualità, provenienti dalle migliori produzioni locali.

I protagonisti delle nostre pizze sono:

- Pomodori San Marzano coltivati nell'agro nocerino sarnese, dal sapore dolce e intenso.
- Fior di latte dei Monti Lattari (Napoli), dalla consistenza morbida e dal gusto delicato.
- Mozzarella di bufala, stracciatella e ricotta di Agerola, eccellenze casearie della Campania.
- Salame napoletano e spianata calabrese piccante, per un tocco di sapore deciso.
- Patate dei Monti della Sila, dal gusto autentico e avvolgente.
- Provolone del Monaco di Vico Equense, un formaggio stagionato che arricchisce le pizze con il suo carattere inconfondibile.

Ogni pizza è un viaggio nei sapori della tradizione, un connubio perfetto tra ingredienti genuini e la sapienza del nostro pizzaiolo e la loro leggerezza, è dovuta alla lievitazione di 48 ore. Assapora la vera pizza napoletana, preparata con passione e dedizione!

La vera tradizione napoletana

NAPoletANITA'

Fritti napoletani

€ 12.00

1, 2, 3, 9, 12, 14

Frittatina di pasta, Crocche di patate, Mozzarella in carrozza, Verdurine pastellate, Montanarine, Gâteau di patate, Zeppoline.

Pasta fritter, Potato croquettes, Mozzarella in carrozza, Battered vegetables, Montanarine, Gâteau di patate, Zeppoline.

Selezione di salumi e formaggi

€ 15.00

1, 2, 3, 6, 7, 9, 11, 12, 14

Caciocavallo, Provolone del monaco, Caciotta di pecora, Capocollo, Salame Napoli, Soppresata, Ciccio, Prosciutto.

Caciocavallo cheese, Provolone del Monaco, Sheep's milk Caciotta cheese, Capocollo, Napoli-style salami, Soppresata, Pork cracklings, Prosciutto

Caprese

€ 14.00

3, 12

Mozzarella di bufala campana, Pomodoro di Sorrento, Basilico, Origano.

Buffalo mozzarella from Campania, Sorrento tomatoes, Basil and Oregano.

Impepata di cozze

€ 12.00

3, 12

Cozze con una generosa spolverata di peperoni saltati.

Mussels with a generous sprinkling of sautéed peppers.

I Bon Bon

€ 10.00

2, 3, 9, 12, 13, 14

Bon bon di melanzane del Cilento fritti alla napoletana

Cilento eggplant bonbons fried Neapolitan style



Polpette di Manzo al ragù napoletano

€ 9.00

9, 11, 12, 13, 14

Il ragù napoletano è il condimento più conosciuto nella cucina napoletana, ma è poco diffuso per la preparazione molto lunga. Consiste nell'unione di carne di manzo cotta in una salsa di pomodoro San Marzano a fuoco molto lento.

Neapolitan ragù is the most well-known sauce in Neapolitan cuisine, but it is not widely prepared due to its long cooking time. It consists of beef slowly cooked in a San Marzano tomato sauce over a very low heat.

Salsicce e friarielli

€ 9.00

2, 3, 9, 12, 13, 14

Questa delizia culinaria celebra l'incontro tra il gusto sapido, intenso e corposo delle salsicce (carne di maiale tagliata a punta di coltello) e la freschezza dolceamara dei friarielli (cime di rapa)

This culinary delight celebrates the meeting of the savory, intense, and full-bodied flavor of sausages (knife-chopped pork) with the bittersweet freshness of friarielli (turnip greens)

Parmigiana di melanzane

€ 9.00

3, 13, 14

È una delle ricette napoletane più famose e amate. Un piatto a base di melanzane fritte e gratinate in forno con passata di pomodoro San Marzano, basilico, aglio, formaggio e fiordilatte di Agerola.

It is one of the most famous and beloved Neapolitan recipes. A dish made with fried eggplant, baked with San Marzano tomato sauce, basil, garlic, cheese, and fiordilatte from Agerola (fresh cow's milk mozzarella).

Polipetti alla 'Luciana'

€ 14.00

5, 9, 12, 13

Questo piatto nasce a Santa Lucia, l'antico quartiere dei pescatori napoletani dove si cucinava il pescato del giorno. È accompagnato da crostini di pane e pelati San Marzano.

This dish originated in Santa Lucia, the old Neapolitan fishermen's quarter, where the catch of the day was traditionally cooked. It is served with toasted bread and San Marzano peeled tomatoes.



PRIMI PIATTI

IL MEGLIO DELLA TRADIZIONE

Traditional First Courses



Pasta e fagioli con le cozze

€ 14.00
4, 5, 8, 9, 12

L'accostamento di legumi e molluschi, tipico della cucina napoletana, si ispira ai sapori di terra e di mare utilizzando, per l'occasione, la pasta mista di Gragnano IGP ricca e saporita

The combination of legumes and shellfish, typical of Neapolitan cuisine, draws inspiration from the flavors of both land and sea, featuring on this occasion the rich and flavorful mixed pasta from Gragnano PGI.

Gnocchetti alla sorrentina

€ 12.00
3, 9, 12, 13, 14

Sono un classico della cucina sorrentina. In questo piatto il fiordilatte di Agerola aggiunge agli gnocchi di patate dei Monti della Sila una cremosità ed un sapore più intenso e avvolgente.

This is a classic of Sorrentine cuisine. In this dish, fiordilatte from Agerola adds creaminess and a more intense, enveloping flavor to the potato gnocchi from the Sila Mountains.

Ziti spezzati al ragù napoletano

€ 10.00
9, 12, 13, 14

Gli ziti, formato di pasta tipico, al ragù napoletano, sono un primo piatto ricco e gustoso della tradizione partenopea, che non poteva mancare per il pranzo della domenica e che riuniva per l'occasione la famiglia.

Ziti, a traditional Neapolitan pasta shape, served with Neapolitan ragù, are a rich and flavorful first course from the local culinary tradition. It was a staple of Sunday lunch, bringing the whole family together for the occasion.

Pasta patate e provola

3, 9, 12, 13, 14

Tutti ameranno questo primo piatto, dalle umili origini, per i sapori semplici e la sua consistenza avvolgente, cremosa e filante. La provola affumicata è di Agerola, le patate dei Monti della Sila, e la pasta è quella mista di Gragnano IGP.

Everyone will love this humble yet delicious first course, known for its simple flavors and its creamy, melty, and comforting texture. The smoked provola comes from Agerola, the potatoes from the Sila Mountains, and the pasta is mixed Gragnano PGI.

€ 10.00

Lasagna alla napoletana

2, 9, 2, 13, 14

Gli ingredienti per una vera lasagna napoletana sono: salsicce, uova, ricotta, salame, fiordilatte, parmigiano reggiano e carne macinata mista.

The ingredients for an authentic Neapolitan lasagna are: sausages, eggs, ricotta, salami, fiordilatte (fresh mozzarella), Parmigiano Reggiano, and mixed ground meat.

€ 10.00

La pasta alla "genovese" napoletana

9, 12, 13, 14

Condimento tipico napoletano a base di cipolla e manzo, cotti lentamente fino a diventare un ragù bianco saporito, ideale per ziti o mezzani di Gragnano IGP. Il piatto è completato da scaglie di Provolone del Monaco.

A traditional Neapolitan sauce made with onion and beef, slowly cooked into a flavorful white ragù, perfect for Gragnano PGI ziti or mezzani. The dish is finished with shavings of Provolone del Monaco.

€ 15.00

Buon



Appetito!

CONTORNI

LASCIATEVI TENTARE!

MELANZANE A FUNGHETTO

€ 7,00

Cubetti di melanzane fritte, pomodorini, parmigiano e basilico.

Fried egg plant cubes, cherry tomatoes, parmesan cheese and fresh basil

PEPERONI SALTATI IN PADELLA

€ 7,00

Peperoni, aglio, olive, capperi prezzemolo. Sautéed peppers with olives.

VERDURE FRESCHE ALLA GRIGLIA

€ 6,00

Grilled vegetables

PATATINE FRITTE

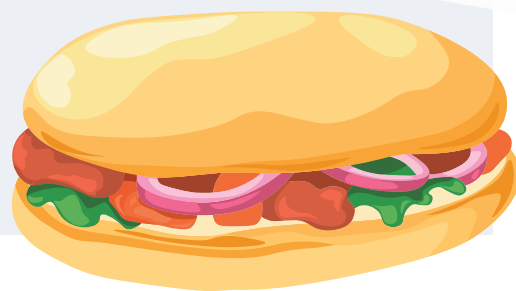
€ 5,00

French fries

INSALATA MISTA

€ 5,00

Mixed salad



KIDSMENU

PRIMO

€ 9,00

9

Pasta al pomodoro + bibita.

Pasta with tomato sauce + drink.

SECONDO

€ 11,00

9, 14

Cotoletta impanata con patatine + bibita.

Breaded cutlet with chips + drink.

COMPLETO

€ 15,00

9, 14

Primo e secondo + bibita.

Baby pizza with choice of flavour + drink.



PANUOZZI

FATTI IN CASA OGNI GIORNO

PANUOZZO

€ 13,00

BOMBAROLO

3, 9

Provola di Agerola, friarelli ripassati, salsiccia a punta di coltello, porchetta, patatine fritte

Provola cheese from Agerola, sautéed friarelli peppers, knife-tip sausage, porchetta, French fries

PANUOZZO

€ 12,00

ESTIVO

3, 9

Lattuga, pomodori ramati, bufala DOP, prosciutto crudo

Lettuce, vine-ripened tomatoes, DOP buffalo mozzarella, prosciutto

PANUOZZO

€ 11,00

MICHEL

3, 9

Crema di friarelli, pulled pork, patate al forno, provola di Agerola

Cream of friarelli, pulled pork, baked potatoes, provola cheese from Agerola

N A P O L I

Pizze Classiche

MARINARA (9) Pomodoro San Marzano, aglio, origano, basilico, olio EVO <i>San Marzano tomatoes, garlic, oregano, basil, extra virgin olive oil.</i>	€ 7,50
NAPOLI (5, 9) Pomodoro San Marzano, acciughe, olive, capperi, basilico, olio d'aglio <i>San Marzano tomatoes, anchovies, olives, capers, basil, garlic oil.</i>	€ 9,00
MARGHERITA (9, 3) Pomodoro San Marzano, fior di latte dei Monti Lattari, basilico, olio EVO <i>San Marzano tomatoes, fior di latte from the Lattari Mountains, basil, extra virgin olive oil</i>	€ 8,50
DIAVOLA (9, 7) Pomodoro San Marzano, salame piccante, basilico, olio EVO <i>San Marzano tomatoes, spicy salami, basil, extra virgin olive oil</i>	€ 9,50
CAPRICCIOSA (9, 5, 3, 2) Pomodoro San Marzano, fior di latte, salame napoli, prosciutto cotto, carciofi e funghi <i>San Marzano tomatoes, fior di latte, Napoli salami, cooked ham, artichokes, and mushrooms</i>	€ 11,00
4 FORMAGGI (9, 3) Provola, gorgonzola, mix formaggi <i>Smoked provola, gorgonzola, mixed cheeses</i>	€ 9,00
PROSCIUTTO E FUNGHI (9, 1) Pomodoro San Marzano, fior di latte, prosciutto, funghi, basilico, olio EVO <i>San Marzano tomatoes, fior di latte, ham, mushrooms, basil, EVO oil</i>	€ 9,00
PARMIGIANA (9, 3, 2) Pomodoro San Marzano, fior di latte, melanzane fritte, scaglie di grana, basilico, olio EVO <i>San Marzano tomatoes, fior di latte, fried eggplant, Grana cheese shavings, basil, EVO oil</i>	€ 10,00
SALSICCIA E FRIARIELLI (9, 3) Salsiccia a punta di coltello, friarelli ripassati, provola di Agerola, Basilico e olio EVO <i>Knife-cut sausage, sautéed friarielli (broccoli rabe), Agerola smoked provola, basil, EVO oil</i>	€ 12,00
BUFALINA (9, 3, 2) Pomodoro San Marzano, bufala campana, basilico, olio EVO <i>San Marzano tomatoes, Campania buffalo mozzarella, basil, EVO oil</i>	€ 12,00
WÜRSTEL E PATATINE (9, 3, 2) Fior di latte dei monti, würstel, patatine fritte <i>Fior di latte from the mountains, würstel, French fries</i>	€ 9,00
MIMOSA (9, 3) Fior di latte, panna, prosciutto, mais, basilico, olio EVO <i>Fior di latte, cream, ham, corn, basil, extra virgin olive oil</i>	€ 9,00
CALZONE NAPOLETANO (9, 3) Provola di Agerola, ricotta di bufala DOP, salame napoli, pomodoro San Marzano <i>Agerola provola, DOP buffalo ricotta, Napoli salami, San Marzano tomatoes</i>	€ 10,00
CALZONE CAFONE (9, 3, 2, 5) Provola di Agerola, scarola, acciughe, pinoli <i>Agerola provola, escarole, anchovies, pine nuts</i>	€ 12,00
4 STAGIONI (9, 3,) Fior di latte dei monti, pomodoro San Marzano, prosciutto cotto, carciofi, olive taggiasche <i>Mountain fior di latte, San Marzano tomatoes, cooked ham, artichokes, Taggiasca olives</i>	€ 8,50
ORTOLANA (9, 3) Fior di latte dei monti, pomodorini rossi, verdure grigliate <i>Mountain fior di latte, red cherry tomatoes, grilled vegetables</i>	€ 9,00
DON CARLO (9, 3) Cornicione ripieno di ricotta di bufala DOP, pomodorini rossi e gialli, fior di latte dei monti, in uscita prosciutto crudo, rucola e scaglie di grana padano 24 mesi <i>Cornicione stuffed with buffalo ricotta DOP, red and yellow cherry tomatoes, fior di latte dei monti cheese, topped with prosciutto, rocket and shavings of 24-month Grana Padano cheese</i>	€ 15,00



INSALATA

salad

CAESAR^{1,3,6,7} € 13.00

Lattuga, crostini di pane, petto di pollo, salsa Caesar, scaglie di grana

Lettuce with crispy croutons, grilled chicken breast, Caesar dressing, and Parmesan flakes.

GRECA⁷ € 14.00

Feta, pomodoro ramato, pomodorini, olive taggiasche, cetrioli, cipolle

Feta cheese, vine tomatoes, cherry tomatoes, Taggiasca olives, cucumbers, and red onions.

DI PATATE € 12.00

Patate, capperi, cipolle, pomodorini

Potatoes, capers, onions and cherry tomatoes.



DESSERT

**tutti di nostra produzione
homemade desserts**

Tiramisù € 9,00

ARTISTICO BLACK

2, 3, 6, 7, 9, 14

Tiramisù € 9,00

ARTISTICO WHITE

con fragole

2, 3, 6, 7, 9, 14

Pastiera € 9,00

napoletana

4, 9, 14

Cazzilli € 6,00

alla Nutella

2, 3, 7, 9

Caprese € 6,00

2, 3, 7, 9, 14





ELENCO ALLERGENI

1 ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



2 FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



3 LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



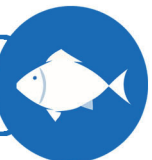
4 MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



5 PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



6 SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



7 SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI

8



Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili

GLUTINE

9



Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

LUPINI

10



Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari

SENAPE

11



Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

SEDANO

12



Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

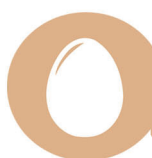
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI 13



Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

UOVA E DERIVATI

14



Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

Vi preghiamo di comunicarci eventuali intolleranze alimentari per non creare alcun disagio.

Please inform us of any food allergies not to create any discomfort



**Venite a scoprire anche
Il Monastero a Suna
Via Castelfidardo 5/7
T. +39 0323 67 52 41**





PIZZERIA & NAPOLETANITA'