Na' STORIA

Benvenuti a "NA' POESIA", un luogo dove ogni morso racconta una storia.

La nostra pizzeria nasce dall'amore per la cucina tradizionale e dalla passione per l'arte della panificazione. Qui, l'impasto non è solo un semplice ingrediente: è la base di un'opera d'arte, un poema che si svela ad ogni fetta.

In ogni pizza troverete il nostro impegno nella ricerca e nella selezione delle migliori farine, acqua pura, lievito naturale e un pizzico di amore. Ogni impasto è un mix unico, frutto di ricette tramandate e innovazioni audaci, che rispecchiano la nostra filosofia di portare in tavola qualcosa di speciale.

Na' Poesia

GLI STARTER

PATATINA CLASSICA — €4
Stick di patata fresca a stick

PATATINA 2.0 — €4,50
Stick di patata fresca con wrustel

PATATINA 3.0 — €5
Stick di patata fresca con salsiccia e provola

FRITTATINA CLASSICA — €3
Frittatina di bucatini con besciamella , macinato di manzo,
piselli, provola affumicata e formaggio

FRITTATINA PASTA E PATATE — €4
Frittatina pasta e patate con guanciale , provola e formaggio

CROCCHÈ — €2,50
Crocchè 100% patate con provola e pepe

BRUSCHETTE (4 PEZZI) — €4
Bruschette con pomodorini, basilico e olio evo

POKER DI MONTANARINE CLASSICO (4 PEZZI) — €6
Montanarine con ragù e parmiggiano

POKER DI MONTANARINE (4 PEZZI) — €8
Montanarina ragù e parmiggiano
Montanarina stracciata di bufala e crema di pistacchio homemade
Montanarina pomodoro datterino e scaglie di parmigiano reggiano
Montanarina pomodorino semi dry e alici marinate

SUPLLÌ DI RISO — €2
Riso cotto in sugo di carne con piselli e provola

LE CLASSICHE

MARINARA — €4.50
Base pomodoro pelati, aglio, origano, basilico fresco, olio evo.

COSACCA — €5
Base pomodoro pelato, pecorino e parmigiano grattugiato,
basilico fresco, olio evo.

MARGHERITA — €5.50
Base pomodoro pelati, fior di latte di Agerola, basilico fresco, olio evo.

DIAVOLA — €6.50
Base pomodoro pelati, salame piccante, fior di latte di Agerola,
ciuffetti di peperoncino piccanti, olio evo.

CARRETTIERA — €8
Salsiccia, friarielli, provola e olio evo.

'A PIZZ RE PIZZAIUOL — €6,50
Base pomodori pelati, provola di Agerola, pepe tritato,
basilico fresco, olio evo.

SICILIANA — €7
Base pomodoro pelati, fior di latte di Agerola, melenzane a julienne,
basilico fresco, olio evo.

PRIMAVERA — €8,50
Base fior di latte di Agerola, pomodorini datterino, all'uscita rucola fresca,
prosciutto crudo di Parma, scaglie di parmigiano reggiano, olio evo.

MIMOSA — €7
Base panna, prosciutto cotto, mais, fior di latte di Agerola,
basilico fresco, olio evo.

BUFALINA — €7,50
Base pomodoro pelati, mozzarella di Bufala, basilico fresco, olio evo.

AMERICANA — €6,50
Base fior di latte di Agerola, würstel, patatine stick homemade, olio evo.

CROCCHÈ — €8,50
Base crema di parmigiano, crocchè artigianale, prosciutto cotto, provola di Agerola, basilico fresco, olio evo.

RIPIENO PARTENOPEO — €7,50
Provola di Agerola, ricotta, pepe macinato, prosciutto cotto, pomodoro pelati, basilico fresco, olio evo.

PIZZA FRITTA — €7,50
Pomodoro pelati, ricotta, cicoli di maiale, provola di Agerola, pepe macinato.

QUATTRO BIANCHI — €8
Base crema di pecorino romano, fior di latte di Agerola, blu di bufala, scaglie di provolone piccante, basilico fresco, olio evo.

ZUCCOTTA — €9
Crema di zucca, salsicce, provola, blue di bufala, fili di peperoncino e olio evo.

TERRA MIA — €10
Base crema di patate, porchetta, friarielli, provola, all'uscita fonduta di parmigiano e olio evo.

BRONTE — €8,50
Base provola di Agerola, in uscita pesto di pistacchio, mortadella, basilico fresco, granella di pistacchio, olio evo.

FILETTO DOC — €8
Base fior di latte di Agerola, pomodorini, olio evo e basilico fresco

ORTOLANA — €8,50
Crema di zucchine, melenzane, funghi, peperoni,
fior di latte, olio evo

PATANELLA — €8,50
Base provola di Agerola, patate al forno homemade, polpettine fritte,
crema di cacio e pepe, basilico fresco e olio evo

CAPRICCIOSA — €8.50
Base pomodoro pelati, funghi freschi, prosciutto cotto arrosto a fette
all'uscita, salame Napoli, olive taggiasche, carciofini arrosto.

SCARPARIELLO — €7
Base salsa allo scarpariello, fior di latte di Agerola, pecorino romano,
basilico fresco, olio evo.

DOMENICA IN FAMIGLIA — €7
Base crema di pomodoro arrosto, melenzane fritte a julienne,
polpettine homemade, stracciata di bufala, basilico fresco, olio evo.

NA' POESIA — €12
Base pomodoro giallo semi-dried, pomodorino del piennolo rosso,
alici del Cantabrico, olive taggiasche, cucunci, olio all'aglio,
origano, basilico fresco.

GENOVESE — €12
Sugo alla Genovese, provola, scaglie di parmigiano all'uscita,
basilico e olio evo.

LE MONTANARE

SCARPARIELLO 2.0 €9
Pizza in due cotture fritta e ripassata al forno, salsa scarpariello homemade, fonduta e cialda di parmigiano, basilico fresco, olio evo.

MARGHEFRITTA €10
Pizza in due cotture fritta e ripassata al forno, salsa al ragù, mozzarella di bufala all'uscita e scaglie di parmigiano.

MEDITERRANEA €10
Pizza in due cotture fritta e ripassata al forno, prosciutto crudo di Parma, confettura di fichi, stracciata, pesto di rucola, olio evo.

PER CONCLUDERE

ODE ALLA NUTELLA €8
Pizza con la Nutella, granella di nocciole e zucchero a velo

VERSI FRITTI €6
Angioletti di pasta fritta disponibile nei gusti: Nutella, Nutella e cioccolata bianca, cioccolata bianca

T'AMO E SU €6
Tiramisù di nostra produzione

STRATI DI POESIA €6
Cheesecake disponibile nei gusti: cioccolato, amarena, frutti di bosco, pistacchio, caramello salato

allergeni

Na' Poesia