



Na' Poesia

pizzeria



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 STAR TER

PATATINA CLASSICA	€4
Stick di patata fresca a stick	
PATATINA 2.0	€4,50
Stick di patata fresca con wurstel	
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	
CROCCIÈ	€2,50
Crocchè 100% patate con provola e pepe	
BRUSCHIETTE (4 PEZZI)	€4
Bruschette con pomodorini, basilico e olio evo	
POKER DI MONTANARINE CLASSICO (4 PEZZI)	€6
Montanarine con ragù e parmigiano	
POKER DI MONTANARINE (4 PEZZI)	€8
Montanarina ragù e parmigiano	
Montanarina stracciata di bufala e crema di pistacchio homemade	
Montanarina pomodoro datterino e scaglie di parmigiano reggiano	
Montanarina pomodorino semi dry e alici marinate	
SUPLÌ DI RISO	€2
Riso cotto in sugo di carne con piselli e provola	



LE CLAS SICHE

MARINARA

Base pomodoro pelati, aglio, origano, basilico fresco, olio evo.

€4.50

COSACCA

Base pomodoro pelato, pecorino e parmigiano grattugiato, basilico fresco, olio evo.

€5

MARGHERITA

Base pomodoro pelati, fior di latte di Agerola, basilico fresco, olio evo.

€5.50

DIAVOLA

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

€6.50

CARRETTIERA

Salsiccia, friarielli, provola e olio evo.

€8

‘A PIZZ RE PIZZAIUOL

Base pomodori pelati, provola di Agerola, pepe tritato, basilico fresco, olio evo.

€6,50

SICILIANA

Base pomodoro pelati, fior di latte di Agerola, melanzane a julienne, basilico fresco, olio evo.

€7

PRIMAVERA

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

€8,50

MIMOSA

Base panna, prosciutto cotto, mais, fior di latte di Agerola, basilico fresco, olio evo.

€7

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.	
CROCCIÈ	€8,50
Base crema di parmigiano, croccchè 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
Base fior di latte, zucchine, melanzane, funghi, peperoni, 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, fior di latte.	
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, melanzane 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.	
SCARULELLA	€10
Ripieno con crosta di formaggio, scarole stufate con olio evo, capperi, olive nere e provola di Agerola	

LE MONTA NARE

SCARPARIELLO 2.0

Pizza in due cotture frita e ripassata al forno, salsa scarpariello homemade, fonduta e cialda di parmigiano, basilico fresco, olio evo.

€9

MARGHIEFRITTA

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

€10

MEDITERRANEA

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

€10

PER CONCLUDERE

ODE ALLA NUTELLA

Pizza con la Nutella, granella di nocciole e zucchero a velo

€8

VERSI FRITTI

Angioletti di pasta fritta disponibile nei gusti: Nutella, Nutella e cioccolato bianca, cioccolato bianca

€6

T'AMO E SU

Tiramisù di nostra produzione

€6



allergeni



Na' Poesia