

erini (condita con olio,

es cream (seasoned

15

## Coperto Cover table charge

1.50

to, fondata di

cheese fondue.

15

one.  
cotta cheese, lemon

11

I piatti somministrati possono contenere uno o più allergeni indicati nell'art. del Reg. UE 1169/2011.  
**Per qualsiasi allergia o intolleranza alimentare informare lo staff.**

The dishes served may contain one or more allergens listed in Article of EU Regulation 1169/2011.

**For any food allergies or intolerances, please inform our staff.**

10

ricotta, salami,

10

olive nere,

8

## Soft drinks

Acqua

2

Coca Cola lattina

2,50

Coca Cola in vetro

3

Coca Cola zero lattina

2,50

Coca Cola zero in vetro

3

Fanta in vetro

3

Sprite in vetro

3

Tè al limone in lattina

3

Tè alla pesca in lattina

3

Chinotto

3,50

Gazzosa

3,50

18

+2

+2

+2

+3

Amaro della

Amaro calabro piccante

Rhum all'arancia della Martinica

Servito cioccolato fondente e spicchio d'arancia.  
Served with dark chocolate and orange slice.

Rummiel

Rhum al miele servito con 3 gocce di limone.  
Honey rhum served with 3 lemon drops.

Grappa

Amaro Nardini

Fior di fragola

Liquore al latte di bufala, liquore alla fragola, confettura alla fragola.  
accompagnato con il cioccolato fondente.  
Buffalo liqueur, strawberry liqueur, strawberry jam served with dark chocolate slice.

Caffè tribunali <sup>38</sup>

Liquore al latte di bufala, crema di caffè artigianale, cacao in polvere.  
Buffalo milk liqueur, artisanal coffee cream, cocoa powder.

6

5

4

7

4

7

7

7

7

7

## Liquori artigianali "Alma de Lux"

Pomodoro del piennolo

Basilico e peperoncino.

Basil and chilli pepper.

Midnight

Liquirizia, menta, cacao, arancia, anice stellato, vaniglia.

Liquirice, mint, cocoa, orange, star anise, vanilla.

Marinara

Origano, aglio, pomodoro campano, basilico.

Oregano, garlic, campanian tomato, basil.

Zenzibar

Zenzero, menta, limone.

Ginger, mint, lemon.

Chinalime

Corteccia di china, lime, arancia

passio



	<b>Peperoncini Verdi</b>	Sugo fresco di pomodorino datterino, provola, peperoncini verdi fritti, noci. Cherry tomatoes sauce, smoked mozzarella, green chillies (typical neapolitan vegetable, no spicy).	15
5	<b>Nduja</b>	Nduja calabrese, salsiccia, stracciata di bufala.	14
6	<b>Carolina</b>	Fior di latte, prosciutto cotto arrosto, pomodorino giallo semidry, burrata e erba cipollina. <i>Mozzarella, roasted cooked ham, yellow cherry tomatoes semidry, burrata on the top (125gr), chives.</i>	14
10	<b>Ischitana</b>	Pomodorini datterini, mozzarella di bufala, crudo, rucola e scaglie di parmigiano <i>Cherry tomatoes, buffalo mozzarella, cured ham, rocket and parmesan flakes.</i>	13
8	<b>Provola e Pepe</b>	Provola, pepe nero, filetti di San Marzano, caciocotta. <i>Smoked mozzarella, black pepper, San Marzano fillets tomatoes, caciocotta cheese.</i>	10
9	<b>Spaghetti</b>	Provola, pomodori San Marzano Dop, pomodorini datterini, mix spezie, Parmigiano. <i>Smoked mozzarella, San Marzano Dop tomatoes, mix spices, Parmigiano cheese.</i>	10
12	<b>Salsiccia e friarielli</b>	Friarielli, salsiccia in doppia cottura, provola. <i>Friarielli (neapolitan vegetables), double cooked sausage, smoked mozzarella.</i>	12
12	<b>Mari</b>	Fior di latte, salame, cipolla, gorgonzola <i>Mozzarella, salami, onion, gorgonzola cheese.</i>	10
12	<b>Esterina</b>	Provola, ricotta di bufala, salame, zucchine fresche, pepe. <i>Smoked mozzarella, buffalo ricotta, salami, fresh courgettes, black pepper.</i>	11
12	<b>Pesto</b>	Provola, pomodori secchi, pesto di basilico. <i>Smoked mozzarella, dried cherry tomatoes, basil pesto.</i>	10
12	<b>Vegetariana</b>	Crema di zucchine, funghi freschi champignon, pomodorino datterino, melanzane fritte e fior di latte.	12
	<b>Amore Estivo</b>	Mozzarella di bufala, pesto, crema cruda di datterino, aglio e basilico. <i>Buffalo mozzarella, basil pesto, raw cherry tomatoes cream (seasoned with oil, garlic e basil).</i>	15
	<b>Patané</b>	Patate al forno, fior di latte, prosciutto cotto arrosto, fondata di formaggio. <i>Baked potatoes, mozzarella, roasted cooked ham, cheese fondue.</i>	15
	<b>Mortadella e Limone</b>	Provola, mortadella, ricotta di bufala e pepe al limone. <i>Smoked cheese, mortadella Bologna IGP, buffalo ricotta cheese, lemon black pepper.</i>	15
	<b>Calzone Cicolone</b>	Ombra di pomodoro, provola, ricotta di bufala, cicoli, pepe. <i>Filled pizza with tomato's shadow, provola, buffalo ricotta, cicoli, black pepper.</i>	11
	<b>Calzone</b>	Pomodoro, provola, ricotta di bufala, salame, pepe. <i>Filled pizza with tomato, smoked mozzarella, buffalo ricotta, salami, black pepper.</i>	10
	<b>Mondial</b>	Fior di latte, pomodorini datterini, capperi, acciughe, olive nere, origano. <i>Mozzarella, cherry tomatoes, cappers, anchovies, black olives, oregano.</i>	10
	<b>Buflala</b>	Pomodoro, mozzarella di bufala. <i>Tomato, buffalo mozzarella.</i>	8
	<b>Marinara</b>	Pomodoro, aglio, origano. <i>Tomato, garlic, oregano.</i>	4
	<b>Margherita</b>	Pomodoro, fior di latte. <i>Tomato, mozzarella.</i>	5
	<b>Pizza del giorno</b>	Pizza of the day	18
	<b>Pizza gluten free</b>	Supplementi vari Disponibile senza lattosio Supplemento bufala Various supplements Free lactose mozzarella available Buffalo supplement	+2 +2 +2 +3

Limoncello artigianale, prosecco, acqua tonica, spicchio di limone. <i>Artisanal limoncello, prosecco, tonic water, lemon slice.</i>	7								8
Campari Campari, prosecco, acqua tonica, spicchio d'arancia. <i>Campari, prosecco, tonic water, orange slice.</i>	7								8
Hugo Liquore ai fiori di sambuco, prosecco, acqua tonica, menta. <i>Elderflower liqueur, prosecco, tonic water, mint.</i>	7								9
Fraulella spritz Liquore alla fragola, confettura a fragola, prosecco, gassosa, spicchio di lime e fili di peperoncini. <i>Strawberry liqueur, strawberry jam, prosecco, fizzy, lemon slice, chilli pepper threads.</i>	9								9
Papessa Amaro artigianale, Campari, prosecco, aranciata e spicchio d'arancia. <i>Artisanal bitters, Campari, prosecco, orangeade and orange slice.</i>	8								9
Procida Arancero (liquore artigianale di Procida con arancia e zenzero), prosecco, gassosa e menta <i>Arancero (homemade orange and ginger liqueur from Procida Island), prosecco, soda (o fizzy) and mint.</i>	9								9
A.A.Spritz (Apple Annurca Aperol Spritz) Aperol, prosecco, acqua tonica, liquore artigianale alla mela annurca, fettina di mela. <i>Aperol, prosecco, tonic water, artisanal annurca apple liqueur, apple slice.</i>	7								9
Special spritz	9								9
Rhum									
Mojito 38 Rhum bianco, menta, zucchero di canna, lime, limonata. <i>White rum, mint, brown sugar, lime, lemonade.</i>	9								6
Mojito Spicy Rhum bianco, amaro calabro al peperoncino, zucchero di canna, menta, lime, fili di peperoncino. <i>White rum, chilli calabro bitters, brown sugar, mint, lime, chilli pepper threads.</i>	10								6
Mojito al Basilico Rhum bianco, crema artigianale al basilico, gassosa, menta, lime e zucchero di canna. <i>White rum, homemade basil cream, soda, mint, lime and brown sugar.</i>	9								8
Lemon Gin, limonata, spicchio di limone. <i>Gin, lemonade, lemon slice.</i>									
Orange Gin, aranciata, spicchio d'arancia. <i>Gin, orangeade, orange slice.</i>									
Neapolitan tonic Gin, limoncello artigianale, mandarinetto artigianale, gassosa, spicchio d'arancia e limone. <i>Gin, artisanal limoncello, artisanal mandarinet, fizzy, orange and lemon slice.</i>									
Negroni									
Negroni Martini rosso, bitter rosso, gin e fetta d'arancia. <i>Red Martini, red bitter, gin and orange slice.</i>									
Negroni sbagliato Campari, Martini rosso, prosecco e fetta d'arancia. <i>Campari, red Martini, prosecco and orange slice.</i>									
Negroni partenopeo Gin, Martini bianco e liquore Venturo. <i>Gin, white Martini and Venturo liqueur.</i>									
9 "zero" alcool (alcohol free)									
Sicily spritz (gusto amaro) Martini rosso zero alcool, aranciata rossa, chinotto, gassosa e fetta d'arancia. <i>Zero alcohol red Martini, red orange, chinotto, fizzy and orange slice.</i>									8
Liberty spritz (sapore floreale) Martini giallo zero alcool, gassosa, fetta di limone e fetta d'arancia. <i>Zero alcohol yellow Martini, fizzy, lemon slice and orange slice.</i>									8
Gin lemon/orange zero Gin zero alcool, limonata/aranciata. <i>Zero alcohol gin, lemonade/orangeade.</i>									8
Mojito zero Gin zero alcool, zucchero di canna, menta, lime e gassosa. <i>Zero alcohol gin, brown sugar, mint, lime and fizzy.</i>									8
Alcool 4,8%									
Malupina Belgian Ale ambrata a Corpo medio con aro mai stucchevole. <i>Amber Belgian Ale flavor malty and fruity arom</i>									
Alcool 5,9%									
'A Malament Belgian Strong Ale naso note fruttate. gradazione alcolica <i>Belgian Strong Ale smell on the nose. Slightly sweet after</i>									
Alcool 8,3%									
Friary Ale Golden Ale dalla naso aromi frutta La bevuta è graci dei friarielli e de <i>Golden Ale with unconventional vegetable). The perceive the typ</i>									
Alcool 5,3%									
Freska Fres Session Ipa da bianca e fine, leggero, l'ama melone e pes Fresca e graci <i>Session Ipa w white foam, c The body is t On the palte pleasant to</i>									
Alcool 4									

8	Golden Ale dal colore dorato con aromi tipici dei luppoli continentali che vanno dal floreale al terroso allo speziato. La bevuta è gradevole con note maltate all'ingresso e un retrogusto amaro ma non invadente.	6	Birrificio: Forst/Italia Stile: Lager analcolico Caratterizzata da piacevoli note di luppolo, sapore pieno e bilanciato. Una birra corposa non alcolica. Characterized by pleasant notes of hops this beer has a full and balanced taste. A full-bodied beer despite the 0.0% alcohol content.	cl. 33 - 5
9	Golden Ale with a golden colour and aromas typical of continental hops ranging from floral to earthy and spice flavouring. The drink is pleasant with malty notes at the entrance and a bitter but never intrusive aftertaste.	Alcool 4,8%	cl. 33	Colore: Ambrata Gradi: 5,2%
9	<b>Malupina</b> Belgian Ale ambrata aromatizzata con miele di castagno. Corpo medio con aromi maltati e fruttati, è avvolgente e morbida ma mai stucchevole.	6	Birrificio: Forst/Italia Stile: Dopper bock È una birra speciale, dal sapore pieno e aromatico di malto, colore giallo dorato e una leggera fine nota di luppolo. It is a special beer, with a full and aromatic flavour, a golden yellow colour and a light, fine note of hops.	cl. 50 - 7
9	<b>'A Malament</b> Belgian Strong Ale dalla schiuma abbondante e fine, colore dorato, al naso note fruttate. Il corpo è presente grazie anche alla sua gradazione alcolica.	6	Birrificio: Weihenstephan Stile: Weizen bock Ricca di lievito, al naso ed al palato stupisce per i suoi sentori fruttati e speziati, in particolare albicocche secche e banana e piacevoli sfumature speziate di fiori di garofano. Rich in yeast, it surprises the nose and palate with its fruity and spicy hints, in particular dried apricots and banana and pleasant spicy nuances of cloves.	Colore: Dorato Gradi: 7,7%
9	<b>Belgian Strong Ale with abundant and foamy, golden colour, fruity smell on the nose. The body is present due to its alcohol content. Slightly sweet aftertaste.</b>	Alcool 5,9%	cl. 33	Rich in yeast, it surprises the nose and palate with its fruity and spicy hints, in particular dried apricots and banana and pleasant spicy nuances of cloves.
6	<b>Friary Ale</b> Golden Ale dalla schiuma bianca ed abbondante, colore dorato, al naso aromi fruttati e un terroso non convenzionale dato dai friarielli. La bevuta è gradevole con note maltate; si percepisce l'amaro tipico dei friarielli e del loro caratteristico sapore.	6	Birrificio: Weihenstephan Stile: Weizen bock Questa birra stupisce per i suoi profumi fruttati (banana ed ananas) e speziati di fiori di garofano. Al palato è ricca e fresca, si percepiscono dolci note di lievito e frutta gialla. This beer surprises with its fruity (banana and pineapple) and spicy clove aromas. Rich and fresh on the palate, sweet notes of yeast and yellow fruits.	cl. 50 - 7
6	<b>Golden Ale with foam, golden colour, fruity aromas on the nose and an unconventional earthiness given by the friarielli (typical neapolitan vegetable). The drink is pleasant with malty notes; you can also perceive the typical bitterness of friarielli and their flavour.</b>	Alcool 8,3%	cl. 33	Colore: Dorato Gradi: 7,7%
6	<b>Freska Freska</b> Session Ipa dal colore rosa dato dall'uso dei fiori di ibisco. Schiuma bianca e fine, al naso note floreali e di frutti tropicali. Il corpo è leggero, l'amaro c'è ma non è duro. Al palato sentori di frutti tropicali, melone e pesca.	6	Birrificio: Weihenstephan Stile: Keller Naturalmente torbido, perché infustata direttamente dal tank di maturazione e quindi non filtrata e non pasteurizzata. Naturally cloudy, because it is poured directly from the maturation tank and therefore unfiltered and unpasteurized.	Colore: Bionda Gradi: 5,2%
8	Fresca e gradevole da bere.			
8	<b>Session Ipa with a pink colour due to the use of hibiscus flowers. Fine white foam, on the nose floreal notes and tropical fruits. The body is thin, the bitterness is present but not harsh. On the palate hints of tropical fruits, melon and peach. It is fresh and pleasant to drink.</b>	Alcool 4,2%	cl. 33	
21 12	Winter Ale scura, alcolica, speziata. Schiuma colour cappuccino, al naso aromi di cannella, noce moscata, e vaniglia.	6		



## Birre alla Spina

### Forst Kronen

Birrificio: Forst/Italia  
Stile: Lager

È una birra speciale, dal sapore pieno e aromatico di malto, colore giallo dorato e una leggera fine nota di luppolo.

It is a special beer, with a full and aromatic flavour, a golden yellow colour and a light, fine note of hops.

cl. 20 3,50 - cl. 40 5

Colore: Dorato  
Gradi: 5,2%

### Forst Sixtus

Birrificio: Forst/Italia

Characterized by pleasant notes of hops this beer has a full and balanced taste. A full-bodied beer despite the 0.0% alcohol content.

cl. 33 - 5

Colore: Ambrata  
Gradi: 5,2%

cl. 20 3,50 - cl. 40 5

38

## La Pizzeria

Questa non è una storia come tante altre, ma una storia che parla di pizza, di ricordi, d'amore, di passione, una storia che parla di superstizione e di Napoli.

**SOPRATTUTTO È UNA STORIA CHE NASCE TRA LE MANI DI UN BAMBINO.**

Il piccolo **Antonio** aveva un sogno, un sogno semplice, ma potente, che oggi vive e respira da quasi 20 anni, al numero 38 di via dei tribunali.

Ogni impasto, ogni ingrediente, ogni sorriso racconta quel sogno diventato realtà, che diffonde la vera Napoli attraverso tutto il suo sapere trasmesso da 3 generazioni di pizzaioli.

Portiamo avanti la tradizione e attraverso i sapori vogliamo far conoscere la nostra bellissima terra, utilizzando solo prodotti freschi e genuini.

Per noi il cibo è **condivisione**, un momento per stare insieme, per questo cerchiamo di avere un **menù attento alle esigenze alimentari**, proponendo piatti **vegetariani, vegani, senza glutine e senza lattosio**.



Vegano



Vegetariano



Gluten free

Peperoncini  
Sugo fresco di pa  
Cherry tomatoes  
neapolitan veget

Nduja  
Nduja calabrese  
Calabrian nduja,

Carolina  
Fior di latte, pro  
burrata e erba c  
Mozzarella, roa  
burrata on the b

Ischitana  
Pomodorini da  
parmigiano  
Cherry tomato  
flakes.

Provola e  
Provola, pepe  
Smoked mozz  
caciocotta c

Spaghetti  
Provola, pon  
spezie, Parm  
Smoked mo  
cheese.

Salsiccia  
Friarielli, sa  
Friarielli (ne  
mozzarella

Mari  
Fior di latt  
Mozzarella

Esterin  
Provola, r  
Smoked r  
pepper.

Pesto  
Provola,  
cashed

## Antipasti

### Pignatiello di patate al forno

- Con fondua di parmigiano

Baked potatoes

- With cheese fondue

### Tris di freselle vari gusti

Different flavours fresella.

### Polpette al sugo

Meatballs in tomato ragout.

### Parmigiana

Ragù di pomodoro, melanzane fritte, mozzarella, parmigiano.  
Tomato ragout, fried aubergines, mozzarella, parmigiano.

### Insalata caprese

Rucola, datterini e burrata.

Rocket, cherry tomatoes and fresh burrata.

## Padellino

(New pizza crunch)

L'impasto del nostro padellino viene realizzato con una tecnica indiretta e con un'idratazione pari all'80%.

The dough of our pan is made with an indirect technique and with 80% hydration.

### San Lorenzo

Stracciata, spianata piccante, rucola, pomodorino giallo semidry.  
Stracciata cheese, spicy salami, rocket and yellow semidry cherry tomatoes.

### Chiaia

Pesto, stracciata, pomodoro secco.

Basil pesto, buffalo stracciata, dried tomatoes.

### Spaccanapoli

5

10

8

10

9

12

12