



Ricette semplici, preparate in maniera **genuina**, per riscoprire e valorizzare ingredienti **antichi, sani e biologici**; come tradizione insegna, vogliamo offrire **un'alternativa alla standardizzazione** del gusto con un pizzico di innovazione.

menù gluten free

Per la realizzazione di pane, pizza e dolci, abbiamo frequentato il corso formativo AIC Piemonte, pertanto, possediamo la certificazione e le conoscenze per produrre alimenti senza glutine in totale sicurezza. La preparazione e la cottura degli alimenti, avvengono nella nostra cucina mediante l'uso di apparecchi e utensili dedicati, per eliminare il rischio di contaminazione.

Rimani sempre aggiornato

Seguici sui nostri canali social per scoprire le nostre novità.



Facebook

Pizzeria Ristorante Napoli



Instagram

Pizzeria Napoli Ovada

Prenota +39 0143 1430466

Coperto euro 2.00

menù allergeni

ALLA CORTESE ATTENZIONE DELLA CLIENTELA

REGOLAMENTO UE 1169/2011. GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO POTREBBERO CONTENERE LE SEGUENTI SOSTANZE CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE ED INTOLLERANZE:

1. Cereale contenenti glutine: grano e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Molluschi e prodotti a base di molluschi
4. Uova e prodotti a base di uova
5. Pesce in generale e prodotti a base di pesce
6. Latte e prodotti a base di latte, latticini e contenenti lattosio
7. Frutta a guscio e loro prodotti: mandorle, nocciole, noci, pistacchi, anacardi.
8. Sedano e prodotti a base di sedano
9. Senape e prodotti a base di senape
10. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
11. Lupini e prodotti a base di lupini
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Soia
14. Arachidi e prodotti a base di arachidi

IL PERSONALE RESPONSABILE DEL LOCALE E' A DISPOSIZIONE PER INFORMAZIONI SPECIFICHE SULLA PRESENZA DEGLI STESSI NEI SINGOLI ALIMENTI E/O PREPARAZIONI.

IL PESCE E' STATO SOTTOPOSTO PREVENTIVAMENTE, AI SENSI DEL REG. 853/04, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto I; A TRATTAMENTO DI ABBATTIMENTO RAPIDO (-20°C) PER MOTIVI DI MAGGIORE SICUREZZA ALIMENTARE.

pizzeria napoli

le pizze con impasti speciali

*Scegli l'impasto
ed abbinalo ad un condimento*

IMPASTO *napoletano*

Soffice e con i bordi alti e croccanti. Grazie alla lunga lievitazione (48 ore minimo) è leggera e digeribile.

IMPASTO *XXL*

Versione rivisitata dell'impasto napoletano. Soffice e con i bordi a canotto. 3.00 euro di maggiorazione.

IMPASTO *integrale*

Di color oro, con il bordo più sottile. Farine antiche non lavorate.

IMPASTO *senza lievito*

Riposa almeno 24 ore, sottile e Consigliata per intolleranti al lievito. Mantiene gusto e fragranza, ma non idonea per pizze molto farcite.

IMPASTO *stirato vintage anni '90*

Impasto speciale concepito per essere steso a mattarello, è una pizza sottile e croccante.

IMPASTO *senza glutine*

Cotto al tegamino, soffice e leggero. Rinunciare al glutine, ma non al sapore... (DISPONIBILE SOLO SU PRENOTAZIONE DALLE 19,00 ALLE 21,00)

pizzeria napoli

formaggi senza lattosio?

*chiedi al nostro staff
le alternative a tua disposizione*

formaggi vegetali ?

*chiedi al nostro staff
le alternative a tua disposizione*

le focacce al formaggio

Focaccia al formaggio crescenza e fiordilatte di
Agerola D.O.P.

10,00

Focaccia al formaggio crescenza, fiordilatte di
Agerola D.O.P. e pesto a basilico di Prà

12,00

le pizze rosse

MARGHERITA DI SAVOIA

Fiordilatte di Agerola DOP, pomodoro, basilico, olio
EVO

7,00

VERACE

Mozzarella di Bufala campana DOP, pomodoro,
basilico e olio EVO

9,00

PUVERELLA

Pomodoro, aglio, alici, olive Riviera, capperi di
Pantelleria, basilico e olio EVO

9,00

pizzeria napoli

le pizze rosse

ORTOLA

Fiordilatte di Agerola DOP, pomodoro, carpaccio di verdure fresche di stagione, pomodorini confit e salsa di rucola e olio EVO

12,00

CAPRICCIOSA

Fiordilatte di Agerola DOP, pomodoro, Parmigiano DOP, champignon trifolati, carciofi al naturale, prosciutto cotto artigianale, olive Riviera, basilico e olio EVO

12,00

'A SIGNURINA

Fiordilatte di Agerola DOP, pomodoro, prosciutto cotto artigianale in uscita, basilico e olio EVO

10,00

BUBBÀ

Fiordilatte di Agerola DOP, pomodoro, gorgonzola DOP, speck dell'Alto Adige e olio EVO

10,00

PÀCCARO

Fiordilatte di Agerola DOP, pomodoro, spianata piccante e basilico e olio EVO

8,00

'A JATTA

Fiordilatte di Agerola DOP, Pomodoro, Brie, prosciutto cotto artigianale, basilico e olio EVO

9,00

TE VOJO BENE ASSAJE

Pomodoro, pomodorini freschi in cottura, mozzarella di Bufala campana DOP in uscita e olio EVO

10,00

FRUFU

Fiordilatte di Agerola DOP, Mozzarella di Bufala campana DOP, pomodoro, olive Riviera, Parmigiano DOP, pomodorini confit, basilico e olio EVO

12,00

OLLIVUD

Mozzarella di Bufala campana DOP, pomodoro, prosciutto crudo di Parma DOP, basilico e olio EVO

11,00

FUNICOLI' FUNICULA'

Fiordilatte di Agerola DOP, mozzarella di Bufala campana DOP, pomodoro, salsiccia, funghi porcini, basilico e olio EVO

14,00

pizzeria napoli

le pizze rosse

LA COSACCA

Pomodoro, pomodorini in cottura, pecorino DOP a metà cottura, basilico e olio EVO

9,00

SCIUSCIÀ

Fiordilatte di Agerola DOP, pomodoro gorgonzola DOP, Parmigiano DOP in cottura, provola affumicata e basilico

10,00

ANEMA E CORE

Fiordilatte, prosciutto cotto artigianale, pomodoro, burrata di Puglia D.O.P., crema di ricotta al pesto di basilico di Prà, pomodorini freschi e olio EVO

14,00

FILOME'

Pomodoro, alici, capperi, olive riviera, pomodorini secchi, ricotta stagionata, basilico e origano in uscita

11,00

'A CAREZZA

Fiordilatte di Agerola DOP, pomodoro, in uscita, salame di Varzi, basilico e olio

9,00

le pizze bianche

RIGGINA

Fiordilatte di Agerola DOP, provola affumicata, salsiccia, friarielli napoletani saltati «aglio, olio e peperoncino», e olio EVO

12,00

C'AGGIA FA'

Mozzarella di Bufala campana DOP, bresaola della Valtellina, rucola, Parmigiano DOP e olio EVO aromatizzato al limone

12,00

QUAQUARAQUA'

Fiordilatte di Agerola DOP, Brie, salsiccia, carpaccio di zucchine, Parmigiano DOP, basilico e olio EVO

11,00

pizzeria napoli

le pizze bianche

GENOVESE

Fiordilatte di Agerola DOP, crescenza, fagiolini al vapore, chips di patate e in uscita, pesto di basilico di Prà e olio EVO

10,00

'O CORE MIO

Fiordilatte di Agerola DOP, prosciutto cotto artigianale, in uscita pesto di pistacchi, pomodorini confit, Burrata di Puglia DOP, granella di pistacchi, basilico e olio EVO

14,00

A' PARMIGGIANA

Fiordilatte di Agerola DOP, scamorza affumicata, carpaccio di Melanzane, Parmigiano DOP in cottura, prosciutto crudo di Parma DOP, basilico e olio EVO

12,00

77 (LE GAMBE DELLE DONNE)

Fiordilatte di Agerola DOP, crescenza, provola affumicata, pomodorini freschi, prosciutto cotto artigianale in uscita basilico e olio EVO

13,00

'O SURDATO NNAMMURATO

Fiordilatte di Agerola DOP, burrata di Puglia DOP, funghi porcini, speck dell'Alto Adige, basilico e olio EVO

14,00

MASTUNNICOLA

Fiordilatte di Agerola DOP, ricotta fresca, provola, pecorino DOP, pepe, prosciutto cotto artigianale, uovo bio all'occhio di bue, basilico e olio EVO

14,00

CAPATOST

Fiordilatte di Agerola DOP, Burrata di Puglia DOP, carciofi dl naturale, pomodorini e pesto di basilico di Prà basilico e olio EVO

12,00

i calzoni

Frijenno, Magnanno

CALZONE 'MBUTTUNATO

10,00

Fiordilatte di Agerola DOP, pomodoro, ricotta fresca, prosciutto cotto artigianale, pepe e olio EVO

12,00

CALZONE FARCITO

Fiordilatte di Agerola DOP, pomodoro, Parmigiano DOP, champignon freschi trifolati, carciofi al verde, prosciutto cotto artigianale e olio Evo

12,00

CALZONE FUME'

Fiordilatte di Agerola DOP, pomodoro, salame di Varzi, provola affumicata, funghi trifolati e olio EVO

9,00

CALZONE FRITTO

(con impasto napoletano)
Fiordilatte di Agerola DOP, pomodoro, prosciutto cotto artigianale

i panuozzi

la nostra versione rustica del panino imbottito a forma di ciabatta e dalla doppia cottura

AUTUNNO A NAPOLI

12,00

Prosciutto crudo di Parma DOP, mozzarella di Bufala DOP, pomodorini freschi, basilico e olio EVO

'O MAST

12,00

Salsiccia, provola affumicata, friarielli napoletani saltati «aglio, olio e peperoncino», e olio EVO

O' REUCCIO

10,00

Salame di Varzi, gorgonzola DOP e olio EVO

O' MERICANO

12,00

Prosciutto cotto artigianale, Burrata di Puglia DOP, pesto di pistacchi e la sua granella e olio EVO

variazioni sul menù

Alla cortese attenzione della clientela

1. Salumi vari	1,00
2. Prosciutto cotto o crudo in uscita	3,00
3. Bresaola	3,00
4. Salmone	4,00
5. Porzione di formaggi vari	1,00
6. Solo gorgonzola, stracchino o altri formaggi...	3,00
7. Burrata intera 150g (unica opzione)	4,00
8. Bufala intera 250g	5,00
9. Porzione di bufala	3,00
10. Funghi porcini	4,00
11. Carpaccio di verdure miste fresche	2,00
12. Salame dolce	2,00
13. Formaggio senza lattosio	3,00
14. Formaggio vegetale (vegano)	4,00
15. Salsiccia	2,00
16. Alici	2,00
17. Altri ingredienti	1,00

Il personale del locale è a disposizione per informazioni e chiarimenti.