



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 DOP

10,00

Focaccia al formaggio crescenza, fiordilatte di
Agerola DOP e pesto al 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, verdure alla griglia, pomodorini freschi e salsa di rucola e olio EVO

12,00

CAPRICCIOSA

Fiordilatte di Agerola DOP, pomodoro, Parmigiano DOP, funghi 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

FRUFRU

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

12,00

OLLIVUD

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

11,00

NORD-SUD

Fiordilatte di Agerola DOP, pomodoro, in uscita burrata di Puglia, prosciutto cotto artigianale, pesto di basilico di Pra' 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

10,00

SCIUSCIÀ

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

14,00

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

11,00

FILOME'

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

10,00

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, zucchine alla griglia, 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 freschi, Burrata di Puglia DOP, granella di pistacchi, basilico e olio EVO

14,00

A' PARMIGGIANA

Fiordilatte di Agerola DOP, scamorza affumicata, melanzane alla griglia, Parmigiano DOP in cottura, prosciutto crudo di Parma DOP, basilico e olio EVO

12,00

A' GIALLA

Datterini gialli freschi, Fiordilatte di Agerola DOP, in uscita burrata di Puglia, prosciutto crudo di Parma DOP, crema di zucca preparata da noi, granella di nocciole Piemonte, basilico e olio EVO

16,00

PELLACCHIA

Fiordilatte di Agerola DOP, crescenza, funghi porcini, in uscita salsa di noci artigianale, speck dell'Alto Adige, basilico e olio EVO

15,00

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

NCIUCESSA

Datterini gialli freschi, Fiordilatte di Agerola DOP, gorgonzola DOP, Salsiccia, in uscita crema di zucca preparata da noi, basilico e olio EVO

15,00

i calzoni

Frijenno, Magnanno

CALZONE 'MBUTTUNATO

10,00

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

CALZONE FARCITO

12,00

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

CALZONE FRITTO

10,00

(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' MERICANO

12,00

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

pizzeria napoli

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.**

pizzeria napoli

le birre alla spina

AFFLIGEM BLONDE

Una classica Blonde Ale doppio malto d'abbazia, con un ottimo equilibrio tra dolcezza e amarezza senza mai sacrificare la bevibilità. Dal colore dorato brillante, offre un aroma complesso di banana, agrumi, spezie e vaniglia, con un gusto che richiama la frutta secca e un finale leggermente amaro.

6,7% VOL

Piccola 4,00

Media 6,00

LA ROSSA MORETTI

Birra doppio malto rossa, caratterizzata dal sapore intenso e dal retrogusto persistente. La schiuma è leggera e setosa. Il color rosso rubino inconfondibile

7,2 % VOL

Piccola 5,00

Media 7,00

LA BAFFO D'ORO

Una Lager fresca e luppolosa, bionda brillante con schiuma bianca e compatta, dalle note floreali e di crosta di pane.

4,8% VOL

Piccola 3,00

Media 5,00

le birre artigianali in bottiglia

le artigianali napoletane

ORO, Bionda floreale, luppolosa e leggermente amara
(lager a bassa fermentazione) 66cl **4,8% VOL**

9,00

DOPPIO MALTO, oro antico, note fruttate, mela e erbe officinali
(strong ale a altra fermentazione) 66cl **7,0% VOL**

9,00

ROSSA, rossa bruna caldo aroma di malto e caramello
(Lager a bassa fermentazione) 66cl **5,0% VOL**

9,00

AMBRATA, note maltate, profumi vaniglia e chiodi di garofano
(pale ale ad altra fermentazione) 66cl **5,8% VOL**

9,00

le birre

artigianali in bottiglia

le artigianali tedesche

KOSTRITZER 50cl	7,00
Birra scura tendente al nero, retrogusto caffè e cioccolato. 4,8 %VOL	
MAXLRAINER SCHLOSS TRUNK KELLERBIER 50cl	7,00
Ambrata aromatica una birra antica per veri intenditori. 5,3 %VOL	
DOPPIO MALTO BIONDA 50cl	7,00
(birra stagionale che cambia durante l'anno) Bionda, fruttata, floreale rinfrescante e dissetante, lunga stagionatura. 5,8% VOL	

le artigianali tedesche analcoliche

AUGUSTINER HELL 50cl	7,00
Birra chiara tendente al giallo paglierino, retrogusto tostato e persistente, con poca schiuma. <0,5% VOL	
KROMBACHER 50cl	7,00
Bionda con note amarognole lievemente persistenti, molto leggera e delicata. 0,0% VOL	

le artigianali gluten free

LAMMSBRAU 33cl	7,00
GLUTEN FREE tedesca stile pils bionda 4,7% VOL	
IOI GIULIA 33cl	7,00
GLUTEN FREE fruttata aromatica agrumata bionda torbida 4,8% VOL	
BRABEER ROSSA 33cl	7,00
GLUTEN FREE Rossa fresca e dissetante con riso ribe di Bra 5,2% VOL	
BRABEER BIONDA 33cl	7,00
GLUTEN FREE bionda speziata amarognola molto simile a una IPA 5,2% VOL	

i rossi classici e i naturali BIO

NONNO RU'CCHEIN OVADA RISERVA (Cascina Boccaccio) Uve dolcetto, invecchiato in botte di legno grande per 24 mesi. 14,0%VOL	28,00
CELSE OVADA DOLCETTO D.O.C.G. (Cascina Boccaccio) Uve dolcetto macerazione classico vino biologico. 15,0%VOL	22,00
CELSE ZERO VINO ROSSO BIOLOGICO (Cascina Boccaccio) Uve dolcetto , macerazione carbonica, senza solfiti aggiunti. 14,0%VOL	22,00
COBE BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE (Cascina Boccaccio) Uve barbera, invecchiata in botte di legno grande per 12 mesi. 15,0%VOL	26,00
PIEMONTE BONARDA DOC (Cavanna) Da uve Bonarda, esposto a sud da un risultato leggermente mosso e fresco ottimo servito tra i 14/16 gradi. 12%VOL	15,00
PIEMONTE DOLCETTO DOC (AZ. Agricola Facchino) 13,5 %VOL	12,00
PIEMONTE BARBERA DOC (AZ. Agricola Facchino) 15,0%VOL	12,00
BARBERA D'ASTI BOSCO DONNE (Gianni Doglia) Vino rosso da uve barbera 100% avvolgente caldo e rotondo. 14,0%VOL	26,00

A bicchiere serviamo vino della casa **Dolcetto** o **Barbera** (AZ. Agricola Facchino) 4,00

pizzeria napoli

i bianchi e rosè classici e naturali BIO

FALANGHINA DOP

Uve Falanghina, fermentazione con piede, nove mesi acciaio, tre in bottiglia.

13,5%VOL

22,00

FIANO IGP

Uve fiano fermentato con piede, sei mesi in acciaio e tre in bottiglia.

13%VOL

22,00

SPINELLI TA-PU' BIANCO FRIZZANTE

Da uve Trebbiano - Cococciola - Chardonnay Pigiatura soffice, a freddo, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi inox. Leggerissimo.

10%VOL

12,00

GRAN CUVEE' (bianco frizzante spumante Brut) (Cavanna e Montelvini)*

Blend di uva bianca e bacca bianca, bollicina fresca.

11,5%VOL

18,00

AMÈ ROSÈ (rosato Spumante DOC Chiaretto bardolino) (Cantine Roeno)

Note di piccoli frutti rossi. La sua vivacità è bilanciata da una morbidezza che culmina in un finish fresco e persistentemente aromatico.

11,5% VOL

25,00

ROSATO LEGGERMENTE MOSSO (AZ. Agricola Facchino)

12%VOL

12,00

ROENO GEWUZTRAMINER ALTO ADIGE (Cantine Roeno)

12% VOL

28,00

CORTESE DEL MONFERRATO (Az. Agricola Facchino)

13%VOL

12,00

ARNEIS (Roero Arneis DOCG) (Cavanna)

Bianco fermo, giallo paglierino equilibrato.

12%VOL

16,00

A bicchiere serviamo vino della casa Cortese fermo (Az. Agricola Facchino)

4,00

Gran Cuvee' brut frizzante *

5,00

<i>acqua naturale/frizzante</i>	2,00
<i>bibite</i>	3,00
<i>caffè ILLY</i>	2,00
<i>caffè ILLY corretto</i>	3,00
<i>amaro o digestivo</i>	3,00
<i>grappa</i>	4,00
<i>il nostro limoncino</i>	4,00