

Napoli CENTRALE

Pizza & Cucina

Seguici!

@ristorante_napolicentrale  
www.ristorantenapolicentrale.it



**BENVENUTI
A Napoli**

ANTIPASTI

PARMIGIANA DI MELANZANE 8,50

Melanzane fritte, pomodoro Mutti 100% italiano, Mozzarella di Bufala Campana Dop, Parmigiano Reggiano Dop e olio evo

CAPRESE 12,00

Mozzarella di Bufala Campana Dop, pomodoro di Sorrento, basilico, origano, olio evo

IL CLASSICO 14,50

Prosciutto Crudo di Parma "24 mesi", Mozzarella di Bufala Campana Dop

MARE & TERRA 14,50

Polpo e calamaro scottato su purea di patate di Avezzano

MIRANAPOLI 13,00

Sautè di vongole e cozze con aglio, olio, peperoncino, pomodorini e crostini di pane

RUSTICO 14,50

Tagliere misto di salumi, formaggi e gnocchi fritti

#ristorantenapolicentrale scatta la tua foto e taggaci
@ristorante_napolicentrale



I FRITTI

CROCCHÈ 3,50

Patate, fior di latte di Agerola, Pecorino Romano, prezzemolo fresco, pepe

FRITTATINA DI PASTA 3,50

Bucatini di carne, Pecorino Romano, fior di latte di Agerola, besciamella, pepe e piselli

ARANCINO 3,50

Riso con ragù bolognese, fior di latte di Agerola, piselli, pepe, prezzemolo

IL CUOPPO 11,00

Frittura napoletana, 2 crocchè, 2 arancini, 2 frittatine di pasta, 4 zeppoline

MONTANARE 12,00

4 pz misto napoletano

LE STICK 4,00

Patatine classiche

Consulta la lista degli allergeni alla fine del menù

INSALATONE

NERANO

12,00

Petto di pollo alla piastra, zucchine grigliate, uova sode, pomodorini del Vesuvio

CAESAR SALAD

12,00

Petto di pollo alla piastra, scaglie di Grana Padano Dop, salsa Caesar e crostini di pane

MEDITERRANEA

12,00

Tonno Castiglione, pomodorini del Vesuvio, Mozzarella di Bufala Campana Dop, olive nere, mais, olio evo

LA SFIZIOSA

12,00

Bresaola della Valtellina Igp, Mozzarella di Bufala Campana Dop, scaglie di Grana Padana Dop, pomodorini del Vesuvio, rucola

#ristorantenapolicentrale scatta la tua foto e taggaci
@ristorante_napolicentrale





Ci sono due sentimenti che a Napoli si trasmettono naturalmente: l'amore per la cucina e quello per la musica. «Sono napoletano e se non canto muoio» - dice il motto, «se non canto e non mangio una saporita pizza, muoio» direbbero il cuoco e l'ospite d'oggi.

Ricette che si tramandano con segreti custoditi gelosamente e appassionatamente, così come canzoni speciali che tra i versi richiamano gli odori e i colori che fanno parte dell'anima della città.

NAPOLI CENTRALE esprime tutta la tradizione e la storia del food napoletano che raccoglie e reinventa questi sentimenti. La voglia di portare avanti le consuetudini delle generazioni passate insieme alla passione e alla dedizione per la cucina gustosa sono le qualità dello staff: tradizione, esperienza, dedizione gli ingredienti che, come note felici di una canzone, compongono la perfetta armonia, la perfetta melodia, la perfetta ricetta.

Da questo connubio perfetto, dalla melodia di sapori e profumi, dalla scelta di materie prime di alta qualità e a marchio tutelato, dalle preparazioni tradizionali e artigianali che donano morbidezza, leggerezza e gusto a tutte le nostre pizze e ai nostri piatti, abbiamo creato Napoli Centrale, il luogo dove l'atmosfera e i sapori sono Allegria, Passione, sono Sanacore.

Benvenuti

**LA NOSTRA
TRADIZIONE**



I PRIMI

RAGÙ NAPOLETANO 11,00

Paccheri napoletani, pomodoro Mutti 100% italiano, carne di manzo, basilico

PIENNOLO 11,00

Spaghetti di Gragnano, Pomodorini del Piennolo del Vesuvio, basilico fresco

AMALFITANA 13,00

Scialatielli della costiera amalfitana, crema di melanzane, Provola di Agerola Dop, pomodoro Mutti 100% italiano, basilico fresco

RAVIOLO CAPRESE 13,00

Ravioli freschi ripieni di Ricotta di Bufala Campana Dop, stracciatella di Bufala Campana Dop, pomodoro Mutti 100% italiano e basilico

PASTA E PATATE CON PROVOLA 12,00

Pasta mista di Gragnano con patate, pancetta tesa, Provola di Agerola e Parmigiano Reggiano Dop

GNOCCO ALLA SORRENTINA 10,00

Gnocchi freschi, pomodoro Mutti 100% italiano, Provola di Agerola Dop, basilico, Parmigiano Reggiano Dop

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 16,00

Spaghetti di Gragnano, vongole veraci, aglio, olio e prezzemolo

LO SCOGLIO 18,00

Scialatielli freschi, calamaro, cozze, vongole, gamberi, prezzemolo, aglio e olio evo

Consulta la lista degli allergeni alla fine del menù

I SECONDI DI TERRA

MANZETTE AL RAGÙ 11,00

Polpette di Manzetta del Mazury, friarielli del Vesuvio

COSTATA 26,00

Costata di Manzetta del Mazury (500 gr) con contorno a scelta

TAGLIATA NAPOLI CENTRALE 22,00

Tagliata Black Aberdeen Angus scozzese, rucola fresca, scaglie di Grana Padano Dop e pomodorini del Vesuvio

LA MILANESE 16,00

Cotoletta di maiale con patatine fritte

L'AMERICANO 16,00

Hamburger di Black Angus USA (300 gr) con contorno a scelta

#ristorantenapolicentrale scatta la tua foto e taggaci
@ristorante_napolicentrale



I SECONDI DI MARE

POLIPETTI ALLA LUCIANA 18,00

Polipetti veraci con pomodorino del Piennolo del Vesuvio, capperi di Pantelleria Igp, olive nere di Gaeta, olio evo e crostini di pane

FRITTURA DEL GOLFO 18,00

Gamberi e calamari

PESCE SPADA ALLA GHIOTTA 22,00

Pesce spada, olive nere di Gaeta, capperi di Pantelleria Igp, pomodori e patate

PESCATO DEL GIORNO 3,50/etto

#ristorantenapolicentrale scatta la tua foto e taggaci
@ristorante_napolicentrale



LA TRADIZIONE

MARGHERITA DOP 8,00

Pomodoro Mutti 100% italiano, fior di latte di Agerola Dop, basilico e olio evo

ORTOLANA 9,50

Fior di latte di Agerola, pomodorino datterino del Vesuvio, melanzane, zucchine, peperoni, basilico e olio evo

MARINARA 7,00

Pomodoro Mutti 100% italiano, origano, aglio, basilico e olio evo

QUATTRO FORMAGGI 9,50

Provola e fior di latte di Agerola Dop, emmenthal, gorgonzola Dop, basilico e olio evo

VESUVIO 10,00

Pomodorino del Piennolo del Vesuvio, Mozzarella di Bufala Campana Dop, basilico e olio evo

CAPRICCIOSA 10,00

Pomodoro Mutti 100% italiano, fior di latte di Agerola, funghi freschi champignon, prosciutto cotto di Parma, carciofini, olive nere di Gaeta, basilico e olio evo

BUFALINA 9,00

Pomodoro Mutti 100% italiano, mozzarella di Bufala Campana Dop, basilico e olio evo

FRITTA DOP 10,00

Ripieno di ricotta di Bufala Campana Dop, pomodoro Mutti 100% italiano, prosciutto cotto di Parma, provola di Agerola Dop, pepe, basilico e olio evo

Consulta la lista degli allergeni alla fine del menù

LA TRADIZIONE

SICILIANA 9,50

Pomodoro Mutti 100% italiano, fior di latte di Agerola, melanzane a funghetto, basilico e olio evo

REGINELLA 12,00

Mozzarella di Bufala Campana Dop, pomodoro datterino del Vesuvio, Prosciutto crudo di Parma "24 mesi", basilico e olio evo

CARRETTIERA 10,50

Provola di Agerola Dop, friarielli del Vesuvio, salsiccia di maialino nero, basilico, olio evo

TOTÒ 11,50

Mozzarella di Bufala Campana Dop, pomodoro Mutti 100% italiano, cornicione ripieno di Ricotta di Bufala Campana Dop, basilico e olio evo

VESUVIO 10,00

Pomodorino del Piennolo del Vesuvio, Mozzarella di Bufala Campana Dop, basilico e olio evo

PRIMAVERA 11,00

Mozzarella di Bufala Campana Dop, pomodorino datterino del Vesuvio, Prosciutto crudo di Parma "24 mesi" Dop, scaglie di Grana Padano Dop, rucola, basilico e olio evo

DIAVOLA 9,50

Pomodoro Mutti 100% italiano, fior di latte di Agerola, spianata calabrese piccante, basilico e olio evo

#ristorantenapolicentrale scatta la tua foto e taggaci
@ristorante_napolicentrale





LE NAPOLI CENTRALE

PORTA NOLANA

15,00

Fior di latte di Agerola, Tonno Castiglione, datterino del Vesuvio, olive verdi di Gaeta, basilico e olio evo

FORIA

15,00

Mortadella Bologna Igp, Pistacchi di Bronte Dop, provola di Agerola, burrata pugliese di Andria Igp, basilico e olio evo

CARLO III

15,00

Fior di latte di Agerola, datterino del Vesuvio, Prosciutto Crudo di Parma, burrata pugliese di Andria igp, basilico e olio evo

AL CARMINE

15,00

Fior di latte di Agerola, Speck del Trentino Igp, burrata pugliese di Andria Igp, basilico e olio evo

Coperto a persona: € 3,00

Consulta la lista degli allergeni alla fine del menù

Bibite



BIBITE, BIRRE E VINI

ACQUA & BIBITE

Acqua minerale naturale		2,50
Acqua minerale frizzante		2,50
Coca-cola	33 cl	3,00
Coca-cola zero	33 cl	3,00
Lurisia chinotto	33 cl	3,50
Lurisia aranciata	33 cl	3,50

CALICI DI VINO

Vino rosso		5,00
Vino bianco		5,00
Prosecco		5,00
Spritz		5,00
Analcolico		5,00

BIRRE ALLA SPINA

Stella Artois	20 cl	3,50
Stella Artois	40 cl	6,50
Weiss Franziskaner	30 cl	3,90
Weiss Franziskaner	50 cl	6,90
Leffe Rossa	25 cl	3,90
Leffe Rossa	50 cl	6,90

Chiedi al personale le birre artigianali disponibili

Consulta la lista degli allergeni alla fine del menù



LA FRUTTA

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

5,00

MELONE

5,00

ANANAS

5,00

SORBETTO AL LIMONE

4,00

Consulta la lista degli allergeni alla fine del menù

ALLERGENI

Gentili Ospiti desideriamo informarvi che alcuni alimenti serviti in questo esercizio contengono ingredienti che possono provocare allergie o intolleranze alimentari, vi invitiamo pertanto a richiedere ogni informazione sugli ingredienti allergeni utilizzati per le singole preparazioni e bevande proposte nel menù al personale in servizio.

- | | |
|---|---|
|  1 Cereali contenenti glutine e prodotti derivati |  8 Frutta a guscio |
|  2 Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati |  9 Sedano e prodotti a base di sedano |
|  3 Uova e prodotti a base di uova |  10 Senape e prodotti a base di senape |
|  4 Pesce e prodotti a base di pesce |  11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo |
|  5 Arachidi e prodotti a base di arachidi |  12 Anidride solforosa e solfiti |
|  6 Soia e prodotti a base di soia |  13 Lupini e prodotti a base di lupini |
|  7 Latte e prodotti a base di latte |  14 Molluschi e prodotti a base di molluschi |
-

Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/04.

Napoli CENTRALE

Pizza & Cucina

 Via San Fermo, 59

 0498306113

Seguici!



@ristorante_napolicentrale

www.ristorantenapolicentrale.it

