



MENÙ



Nel 1870 la famiglia Condurro diede origine ad una lunga tradizione di maestri pizzaioli nel cuore del centro di Napoli.

Michele Condurro, figlio di Salvatore, perfezionò l'arte familiare imparandone i segreti dai famosi maestri di Torre Annunziata esperti nella lavorazione della pasta e della cottura della pizza.

Michele aprì la prima pizzeria nel 1906 laddove sorge la nuova palazzina dell'ospedale Ascalesi, la cui costruzione costrinse Michele a cambiare sede. Nel 1930 infatti, la pizzeria fu spostata nell'attuale locale di Via Cesare Sersale, definito da molti esperti e giornalisti "il tempio sacro della pizza".

Da allora, cinque generazioni di maestri pizzaioli, con a capo i due amministratori Antonio Condurro e Michele Condurro, figlio e nipote del capostipite Michele, continuano l'attività del fondatore nel rispetto della tradizione e tenendo fede alle indicazioni di Michele, che volle la pizza napoletana solo nei gusti "Marinara" e "Margherita" senza l'aggiunta di "Papocchie", che ne alterano il gusto e la genuinità le quali sono conosciute ed apprezzate in tutto il mondo.

Il segreto di questo duraturo successo... è un segreto!

ANTIPASTI/STARTERS

ARANCINO(*) | 3

Fried rice ball

PATATINE FRITTE(*) | 3

French fries

MONTANARINA FRITTA(*) | 3,5

Fried Montanarina

CROCCHETTE DI PATATE(*) | 3

Potato croquettes

FOCACCIA(*) | 4

FRITTATINA DI PASTA(*) | 3,5

Fried pasta fritter

STRACCETTI SALATI(*) | 3

Pasta pizza frita e condita

Savoury strips - Fried pizza dough with toppings

LA TIELLA(*) | 12

Montanarina frita, crocchette di patate, frittatina di pasta e arancino

Fried montanarina, potato croquette, fried pasta fritter and fried rice ball

I PIATTI/MAIN DISHES

CAESAR SALD | 12

Pollo, iceberg, acciughe, crostini di pane, scaglie di grana e caesar dressing

Chicken, iceberg lettuce, anchovies, croutons, shavings of parmesan and caesar dressing

INSALATA DI TONNO | 13

Misticanza, fietti di tonno, pomodorini e olive nere

Mixed salad leaves, tuna strips, cherry tomatoes and black olives

INSALATA CAPRESE | 11

Mozzarella di bufala campana DOP 250g, pomodorini, olio evo, basilico e origano

Campania buffalo mozzarella DOP 250g, cherry tomatoes, extra virgin olive oil, basil and oregano



LASAGNA AL TEGAMINO | 12,5

Con besciamella e grana grattugiato

With béchamel sauce and grated parmesan

POLPETTE AL TEGAMINO | 13

Con sugo di pomodoro

With tomato sauce

ANTICA PARMIGIANA DI MELANZANE | 13

Con pomodoro e grana grattugiato

With tomato and grated Parmesan



PIZZE



MARGHERITA | 9,5 Doppia Mozzarella | 10,5

Pomodoro, fiordilatte d'Agerola, basilico, pecorino DOP, olio di semi
Tomato, fiordilatte cheese from Agerola, basil, pecorino cheese DOP, seed oil



MARINARA | 9

Pomodoro, origano, aglio, olio di semi
Tomato, oregano, garlic, seed oil



MARITA | 10,5

Metà pizza marinara e metà pizza margherita
Half marinara pizza and half margherita pizza



COSACCA | 11

Pomodoro, basilico, pecorino DOP, olio di semi
Tomato, basil, pecorino cheese, seed oil



NAPOLETANA | 12

Pomodoro, fiordilatte d'Agerola, filetti di alici di Cetara, origano, capperi
Tomato, fiordilatte cheese from Agerola, anchovy fillets from Cetara, oregano, capers



DIAVOLA | 12

Pomodoro, fiordilatte d'Agerola, salame piccante, olio di semi
Tomato, fiordilatte cheese from Agerola, spicy salami, seed oil



COTTO & FUNGHI | 13

Fiordilatte d'Agerola, pecorino DOP, prosciutto cotto, funghi champignon, basilico, olio di semi
Fiordilatte cheese from Agerola, pecorino cheese DOP, cooked ham, champignon mushrooms, basil, seed oil



NERANO 2.0 | 14,5

Fiordilatte d'Agerola, zucchine, salsiccia, pecorino romano DOP, olio evo, basilico
Fiordilatte cheese from Agerola, zucchini, sausage, pecorino cheese romano DOP, evo oil, basil



PIZZE



BUFALINA | 15

Mozzarella di bufala campana DOP, pomodoro, pecorino DOP, olio evo, basilico

Buffalo mozzarella campana DOP, tomato, pecorino DOP, evo oil, basil



DATTERINO | 13,5

Mozzarella di bufala campana DOP, datterino rosso e giallo, olio evo, pecorino DOP, basilico

Buffalo mozzarella campana DOP, red and yellow datterino tomatoes, evo oil, pecorino DOP, basil



QUATTRO FORMAGGI | 14

Provola, gorgonzola, pecorino DOP, formaggio svizzero, olio di semi, basilico

Provola cheese, gorgonzola cheese, pecorino DOP, swiss cheese, vegetable oil, basil



VEGETARIANA | 13

Pomodoro, fiordilatte d'Agerola, friarielli, datterino rosso, melanzane, zucchine, carciofi, aglio, basilico

Tomato, fiordilatte cheese from Agerola, friarielli, red datterino tomatoes, eggplant, zucchini, artichokes, garlic, basil



FOCACCIA PRIMAVERA | 15

Fiordilatte d'Agerola aggiunto dopo la cottura, datterino giallo, prosciutto crudo, rucola, scaglie di parmigiano, basilico, olio evo

Fiordilatte cheese from Agerola added after baking, yellow datterino tomatoes, cured ham, arugula, parmesan shavings, basil, evo oil



DOLCI/DESSERTS



**CAPRESE
AL CIOCCOLATO^(*) | 7**
Chocolate Caprese



CAPRESE AL LIMONE^(*) | 7
Lemon Caprese



TIRAMISÙ^(*) | 7



**CHEESE CAKE
AI FRUTTI DI BOSCO^(*) | 7**
Blueberry Cheesecake



DELIZIA AL LIMONE^(*) | 7
Lemon Delight



**CHEESE CAKE
AL PISTACCHIO^(*) | 7**
Pistachio Cheesecake



PASTIERA^(*) | 7



BABÀ^(*) | 7



STRACCETTI DOLCI^(*) | 6
Nutella/Pistachio
Nutella/Pistachio



BEVANDE/BEVERAGES



APERITIVO / APERITIF

Spritz Campari | 7,5

Spritz Aperol | 7,5

Americano | 8

Gin tonic | 9

Negroni | 9



BIBITE / SOFT DRINK

Acqua Natia 75cl | 3

Acqua Ferrarelle 75cl | 3

Coca Cola 33cl | 4

Coca Cola Zero 33cl | 4

Fanta 33cl | 4



BIRRE ALLA SPINA / DRAFT BEERS

Nastro Azzurro 40cl | 5

Peroni Rossa Gran Riserva 40cl | 6

Peroni Gran Riserva Doppio Malto 40cl | 7



BIRRE IN BOTTIGLIA / BOTTLED BEERS

Nastro Azzurro 33cl | 5

Nastro Azzurro Zero Analcolica 33cl | 4

Kozel Lager 33cl | 5

Peroni Gran Riserva Puro Malto 33cl | 7

KBirr Da Michele Gold Lager 33cl | 6

KBirr Da Michele Strong Red 33cl | 6

KBirr Cuore di Napoli Pale Ale 33cl | 6

KBirr PullicenHell 33cl | 6



VINI BIANCHI/WHITE WINES

Falanghina Nativ DOCG | 22

Fiano Nativ DOCG | 19

Greco di Tufo - Nativ DOCG | 22

Pinot Bianco - St. Pauls DOC | 25

Aglianico Nativ DOC | 22

Bonarda | 20

Falanghina | 6

Aglianico | 6



VINI ROSSI / RED WINES

Pinot Nero St. Pauls DOC | 25

Aglianico Sannio Cinque Grani DOP | 22

Sannio Barbera Versacrum DOP | 19

Aglianico | 6



CAFFÈ & DISTILLATI / COFFEE & SPIRITS

Caffè | 2

Caffè Doppio | 2,5

Caffè Americano | 2,5

Cappuccino | 2,5

Tè Caldo | 3

Limoncello | 3,5

Amaro del Capo | 3,5

Selezione di Amari, Distillati, Liquori | 3,5



* Prodotti surgelati / congelati all'origine.

Gentile Cliente, al fine di garantire la massima qualità e sicurezza alimentare, i semilavorati utilizzati per la preparazione dei nostri prodotti vengono realizzati a partire da materie prime fresche, lavorate dal Gruppo Savini. Tali semilavorati possono essere sottoposti ad abbattimento a -18°C, come previsto dal Piano HACCP in conformità al Reg. CE 852/2004. I prodotti della pesca, crudi o praticamente crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per motivi igienico-sanitari, secondo quanto stabilito dal Reg. CE 853/2004. Il nostro personale è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e all'origine delle materie prime utilizzate. Inoltre, invitiamo i clienti a segnalare eventuali necessità di consumare alimenti privi di allergeni, la relativa documentazione è sempre disponibile per la consultazione.

COPERTO 3€ A PERSONA

* Frozen / frozen products at origin.

Dear Customer, in order to guarantee the highest quality and food safety standards, the semi-finished products used in the preparation of our dishes are made from fresh raw materials processed by the Savini Group. These semi-finished products may be blast chilled to -18°C, as required by the HACCP Plan in accordance with EC Regulation 852/2004. Fish products, whether raw or practically raw, are subjected to rapid freezing for hygienic and safety reasons, in compliance with EC Regulation 853/2004. Our staff will be happy to provide any further information regarding the nature and origin of the raw materials used. Furthermore, we invite our customers to inform us of any need to consume allergen-free foods, the relevant documentation is always available for consultation.

COVER CHARGE 3€ PER PERSON

PIZZERIADAMICHELETERMINI.IT