



**MENÙ**



## ANTIPASTI/STARTERS

<b>ARANCINO(*)</b> [1-3-7]	4,5	<b>MONTANARINA FRITTA(*)</b> [1-7-9-12]	4
Riso, ragù, provola e piselli <i>Rice, meat ragù, provola cheese and peas</i>		Impasto fritto, pomodoro, parmigiano e basilico <i>Fried dough, tomato, parmesan cheese and basil</i>	
<b>PATATINE FRITTE(*)</b> [3-7-9-10]	4	<b>STRACCETTI SALATI(*)</b> [1-7]	9
<i>French fries</i>		Straccetti di impasto fritto, datterini gialli e rossi, stracciatella e basilico <i>Fried dough strips, yellow and red datterini tomatoes, stracciatella, and basil</i>	
<b>FRITTATINA(*)</b> [1-3-7]	5	<b>LA TIELLA(*)</b> [1-3-7-9-10-12]	17
Pasta, besciamella, carne macinata e piselli <i>Pasta with béchamel sauce, minced meat, and peas</i>		Montanarina frita, crocchette di patate, frittatina di pasta e arancino <i>Fried montanarina, potato croquette, fried pasta fritter and fried rice ball</i>	
<b>CROCCHÈ(*)</b> [1-3-7-9-10]	4,5	<b>FOCACCIA</b> [1-6]	5
Patata e provola <i>Potato and provola cheese</i>			



## I PIATTI/MAIN DISHES

 <b>CAESAR SALD</b> [1-3-4-7-10-12]	12,5	<b>INSALATA DI TONNO</b> [4-9-12-13]	13
Pollo, lattuga romana, scaglie di grana, salsa caesar e crostini di pane <i>Chicken, romaine lettuce, grana cheese shavings, caesar dressing, and croutons</i>		Misticanza, filetti di tonno, pomodorini datterini, cipolla rossa, capperi e olive nere <i>Mixed salad leaves, tuna fillets, datterini cherry tomatoes, red onion, capers, and black olives</i>	
<b>INSALATA CAPRESE</b> [7]	14	 <b>LASAGNA</b>	12,5
Pomodoro cuore di bue, mozzarella di bufala (125 g), basilico, origano e olio evo <i>Oxheart tomato, buffalo mozzarella (125 g), basil, oregano, and extra virgin olive oil</i>		<b>AL TEGAMINO</b> [1-3-7-9-10-12]	
<b>POLPETTE AL TEGAMINO</b> [1-3-7-12]	13	Con besciamella e grana grattugiato <i>With béchamel sauce and grated parmesan</i>	
Con sugo di pomodoro e pecorino <i>With tomato sauce and pecorino cheese</i>		 <b>ANTICA PARMIGIANA</b>	13
		<b>DI MELANZANE</b> [1-3-7]	
		Con pomodoro e grana grattugiato <i>With tomato and grated parmesan</i>	



## DOLCI/DESSERTS

<b>CAPRESE AL CIOCCOLATO(*)</b> [3-6-7-8]	7	<b>CHEESECAKE</b>	7
<i>Chocolate Caprese</i>		<b>AL PISTACCHIO(*)</b> [1-3-6-7-8]	
<b>CAPRESE AL LIMONE(*)</b> [3-6-7-8]	7	<i>Pistachio Cheesecake</i>	
<i>Lemon Caprese</i>		<b>PASTIERA(*)</b> [1-3-7]	7
<b>TIRAMISÙ(*)</b> [1-3-6-7-8]	7	<b>STRACCETTI DOLCI(*)</b> [1-6-7-8]	6
<b>CHEESECAKE AI FRUTTI</b>	7	Nutella/Pistacchio <i>Nutella/Pistachio</i>	
<b>DI BOSCO(*)</b> [1-3-7-8]		<b>DELIZIA AL LIMONE(*)</b> [1-3-6-7-12]	7
<i>Blueberry Cheesecake</i>		<i>Lemon Delight</i>	
<b>BABÀ(*)</b> [1-3-7]	7		



# PIZZE

<b>MARGHERITA</b> [1-6-7]	11	<b>MARINARA</b> [1-6]	9
Pomodoro, fiordilatte d'Agerola, basilico, pecorino DOP, olio di semi <i>Tomato, fiordilatte cheese from Agerola, basil, pecorino cheese DOP, seed oil</i>		Pomodoro, origano, aglio, olio di semi <i>Tomato, oregano, garlic, seed oil</i>	
<b>MARGHERITA DOPPIA MOZZARELLA</b> [1-6-7]	12,5	<b>COSACCA</b> [1-6-7]	9,5
Pomodoro, fiordilatte d'Agerola, basilico, pecorino DOP, olio di semi <i>Tomato, fiordilatte cheese from Agerola, basil, pecorino cheese DOP, seed oil</i>		Pomodoro, basilico, pecorino DOP, olio di semi <i>Tomato, basil, pecorino cheese, seed oil</i>	
<b>MARITA</b> [1-6-7]	11	<b>PROVOLA &amp; PEPE</b> [1-6-7]	12,5
Metà pizza marinara e metà pizza margherita <i>Half marinara pizza and half margherita pizza</i>		Pomodoro, pecorino, provola, olio di semi, pepe e basilico <i>Tomato, pecorino cheese, provola, seed oil, black pepper, and basil</i>	
<b>DIAVOLA</b> [1-6-7]	13	<b>COTTO &amp; FUNGHI</b> [1-6-7]	13,5
Pomodoro, fiordilatte d'Agerola, salame piccante, olio di semi <i>Tomato, fiordilatte cheese from Agerola, spicy salami, seed oil</i>		Fiordilatte d'Agerola, pecorino DOP, prosciutto cotto, funghi champignon, basilico, olio di semi <i>Fiordilatte cheese from Agerola, pecorino cheese DOP, cooked ham, champignon mushrooms, basil, seed oil</i>	
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> [1-6-7]	14	<b>BUFALINA</b> [1-6-7]	15
Provola, gorgonzola, pecorino DOP, formaggio svizzero, olio di semi, basilico <i>Provola cheese, gorgonzola cheese, pecorino DOP, swiss cheese, vegetable oil, basil</i>		Mozzarella di bufala campana DOP, pomodoro, pecorino DOP, olio evo, basilico <i>Buffalo mozzarella campana DOP, tomato, pecorino DOP, evo oil, basil</i>	
<b>CETARA</b> [1-4-6-7-12]	14	<b>VEGETARIANA</b> [1-6-7]	13
Pomodoro, fiordilatte d'Agerola, filetti di alici di Cetara, origano, capperi <i>Tomato, fiordilatte cheese from Agerola, anchovy fillets from Cetara, oregano, capers</i>		Fiordilatte d'Agerola, friarielli, melanzane, zucchine, carciofi, basilico <i>Fiordilatte cheese from Agerola, friarielli, eggplant, zucchini, artichokes, basil</i>	
<b>SALSICCIA E FRIARIELLI</b> [1-6-7]	14	<b>CRUDO &amp; SCAGLIE</b> [1-6-7]	15,5
Friarielli, salsiccia, provola e olio di semi <i>Broccoli rabe, sausage, provola cheese and seed oil</i>		Fiordilatte d'Agerola aggiunto dopo la cottura, datterino giallo, prosciutto crudo, rucola, scaglie di parmigiano, basilico, olio evo <i>Fiordilatte cheese from Agerola added after baking, yellow datterino tomatoes, cured ham, arugula, parmesan shavings, basil, evo oil</i>	
<b>DATTERINO</b> [1-6-7]	15		
Mozzarella di bufala campana DOP, datterino rosso e giallo, olio evo, pecorino DOP, basilico <i>Buffalo mozzarella campana DOP, red and yellow datterino tomatoes, evo oil, pecorino DOP, basil</i>			

## PIZZA DELLA SETTIMANA 13,5

Lasciati sorprendere: chiedi al personale gli ingredienti di questa settimana

*Let yourself be surprised: ask our staff about this week's ingredients*



# 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

	20cl	40cl
Nastro Azzurro	4	6
Peroni Rossa Gran Riserva	5	7
Peroni Gran Riserva Doppio Malto	6	8



## 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 Ritterhof DOC	25
Prosecco DOC Brut Lenynae	20
Falanghina Nativ DOCG	6
Fiano Nativ DOCG	6



## VINI ROSSI / RED WINES

Pinot Nero Ritterhof DOC	25
Aglianico Sannio Cinque Grani DOP	22
Aglianico Torrevarano	22
Barbera la Desiderata DOC	25
Aglianico Torrevarano	6
Pinot Nero Ritterhof DOC	6



## CAFFÈ & DISTILLATI / COFFEE & SPIRITS

Caffè	2,5
Caffè Doppio	3
Caffè Americano	3
Cappuccino	3
Tè Caldo	3
Limoncello	4
Amaro del Capo	4
Selezione di Amari, Distillati, Liquori	4

# ALLERGENI/ALLERGENS

Gli allergeni sono segnalati nel menù tramite appositi numeri di riferimento oppure consultabili nel registro allergeni. Le preparazioni sono realizzate internamente con metodo artigianale; pertanto non è possibile escludere completamente la presenza di eventuali tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche se non inclusi nella ricetta. Il nostro personale resta a disposizione per qualsiasi ulteriore informazione.

*Allergens are indicated on the menu through specific reference numbers or can be consulted in the allergen register. All dishes are prepared in-house using artisanal methods; therefore, the complete absence of traces of allergens in the finished products cannot be guaranteed, even when not included in the recipe. Our staff will be happy to provide any further information.*

## 1. GLUTINE / GLUTEN



Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati e prodotti derivati

*Wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut and their hybridised strains and derived products*

## 2. CROSTACEI / CRUSTACEANS



Crostacei e prodotti derivati  
*Crustaceans and products thereof*

## 3. UOVA / EGGS



Uova e prodotti derivati  
*Eggs and products thereof*

## 4. PESCE / FISH



Pesce e prodotti derivati  
*Fish and products thereof*

## 5. ARACHIDI / PEANUTS



Arachidi e prodotti derivati  
*Peanuts and products thereof*

## 6. SOIA / SOYBEANS



Soia e prodotti derivati  
*Soybeans and products thereof*

## 7. LATTE / MILK



Latte e prodotti derivati, incluso lattosio  
*Milk and milk products, including lactose*

## 8. FRUTTA A GUSCIO / NUTS SUCH



Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati

*Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, Queensland nuts and products derived from them*

## 9. SEDANO / CELERY



Sedano e prodotti derivati  
*Celery and products thereof*

## 10. SENAPE / MUSTARD



Senape e prodotti derivati  
*Mustard and products thereof*

## 11. SEMI DI SESAMO / SESAME SEEDS



Semi di sesamo e prodotti derivati  
*Sesame seeds and products thereof*

## 12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI / SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES



Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10 mg/L espressi come SO

*Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/litre, expressed as SO<sub>2</sub>*

## 13. LUPINI / LUPINS



Lupini e prodotti derivati  
*Lupins and lupin products*

## 14. MOLLUSCHI / SHELLFISH



Molluschi e prodotti derivati  
*Shellfish and shellfish products*

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... é un segreto!



PIZZERIADAMICHELETERMINI.IT

\* 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**

