

Nanà
PIZZA & CUCINA D'AMORE

menù

Dalla passione per la ristorazione, da una continua ricerca di combinazioni di gusto e dalla attenta rivisitazione della tradizionale cucina partenopea nasce “Nanà-pizza e cucina d’amore”.

Un luogo raffinato, capace di coccolare il palato in maniera elegante, il posto giusto dove poter vivere esperienze culinarie uniche, ricercate e plurisensoriali.

Nanà, maestra del sapore, saprà accoglierti in casa sua deliziandoti con la pizze ed i piatti della tradizione napoletana rivisitati e reinventati attraverso l’arte dello chef.

Sarà proprio il nostro chef, intriso della stessa dedizione della cara Nanà, ad essere quell’essenziale trait d’union tra folklore napoletano ed innovazione.

Regalati il piacere di degustare la nostra pizza dall’impasto soffice e profumato, ottenuto grazie a tecniche antiche che esaltano il gusto e la fragranza del grano proprio come nel passato.

I colori intensi degli ingredienti ricercati, naturali ed a chilometro zero ne completano il sapore rendendolo avvolgente ed unico.



..... *Antipasti*

Bruschette	5.00 euro
Frittura Italia	6.00 euro
Frittura del Golfo	12.00 euro
Tagliere Montanaro	12.00 euro
Caprese	8.00 euro

..... Primi

Mezzanelli alla genovese	8.00 euro
Pasta e patate con provola	8.00 euro
Scialatielli ai frutti di mare	16.00 euro

..... Secondi di mare

Seppie in umido	14.00 euro
-----------------	------------

..... di terra

Angus	all'etto	4.00 euro
Fiorentina	all'etto	4.50 euro
Tagliata di carne		18,00 euro
con Rucola, Scaglie di Parmigiano ed Aceto Balsamico		
Costata di Maiale nero		14.00 euro

..... Pizze classiche

Marinara	4.00 euro
Pomodoro San Marzano, Aglio, Origano di montagna, Basilico, Olio EVO	
Margherita	5.00 euro
Pomodoro San Marzano, Fior di latte di Agerola, Grana Padano, Basilico, Olio EVO	
Capricciosa	7.50 euro
Pomodoro San Marzano, Fior di latte di Agerola, Prosciutto cotto, Funghi champignon, Carciofi, Olive nere, Basilico, Olio EVO	
Ripieno al forno	7.50 euro
Ricotta di Pecora Manciano, Salame tipo Napoli, Provola affumicata di Agerola, Pomodoro San Marzano, Basilico, Olio EVO	
Salsiccia e friarielli	8.00 euro
Friarielli soffritti, Provola di Agerola, Salsiccia di maiale paesano, Basilico, Olio EVO	
Ortolana	7.00 euro
Verdure di stagione, Provola di Agerola, Basilico, Olio EVO	
Montanara frita e al forno	8.00 euro
Impasto fritto, Ragù di pomodoro, Mozzarella di Bufala, Grana Padano, Basilico, Olio EVO	
Quattro formaggi	7.00 euro
Fontina, Emmenthal, Gorgonzola, Provola di Agerola, Basilico, Olio EVO	
Diavola	6,50 euro
Pomodoro San Marzano, Mozzarella, Grana Padano, Salame piccante, Basilico, Olio EVO	
Verace	10.00 euro
Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella di Bufala, Grana Padano, Basilico, Olio EVO	

..... Pizze classiche

Collina bianca	9.00 euro
Mozzarella, Prosciutto crudo, Scaglie di Parmigiano, Rucola, Basilico, Olio EVO	
Bufalina	8.00 euro
Pomodoro San Marzano, Mozzarella di Bufala d.o.c., Grana Padano, Basilico, Olio EVO	
Primavera	6.00 euro
Pomodorini Datterini rossi, Provola di Agerola, Grana Padano, Basilico, Olio EVO	
Baby	7.00 euro
Patatine fritte, Wurstel, Mozzarella, Grana Padano, Olio EVO (bianca)	
Saltimbocca	S.Q.
ingredienti a scelta	

..... Pizze d'Autore

Napoli 1820	10.00 euro
Pomodorini Datterini rossi, Provola di Agerola, Scaglie di Parmigiano, Basilico, Olio EVO con cornicione ripieno di ricotta	
Napoli 1820 primavera	12.00 euro
Pomodorini Datterini rossi, Mozzarella, Prosciutto crudo, Scaglie di Parmigiano, Basilico, Olio EVO con cornicione ripieno di ricotta	
Sfilatino	9.00 euro
Ricotta, Provola di Agerola, Friarielli, melanzane, Salame, Prosciutto cotto, Rucola, Pomodorini Datterini rossi, Grana Padano, Olio EVO	

..... *Pizze gourmet* (secondo disponibilità)

Mare Nostrum 16.00 euro

Trilogia di pomodoro, Cipolla di Tropea, Capperi di Pantelleria, Tonno di Cetara, Olive nere di Gaeta, Origano fresco di Montagna, Provola di Agerola, Basilico, Olio EVO

Caponata 18.00 euro

Lattuga campana, Polipo verace del Golfo di Napoli, Alici di Cetara, Olive verdi di Gaeta, Mozzarella di Bufala D.O.P., Pomodoro Datterino rosso del Vesuvio, Origano fresco, Olio EVO

All'Ammiraglia 16.00 euro

Vellutata di Ceci, Frutti di mare del Golfo, Provola di Battipaglia, Olio EVO

Nduja 12.00 euro

Crema di Fagioli, Nduja, Scarole affogate, Provola di Agerola

L'Emiliana 12.00 euro

Formaggio morbido (Squacherone), Mortadella bolognese I.G.P., Fior di latte Glassa di aceto balsamico di Modena I.G.P., Dressing di Rucola

Toscanina 18.00 euro

Fungo porcino fresco (trifolato), Provola affumicata, Ricotta di Pecora Manciano, Lardodi colonnata, Carpaccio di Mela fiorentina, Olio EVO

Veneta 14.00 euro

Taleggio, Radicchio Trevigiano, Pancetta arrotolata veneta, Fior di latte, Noci veneziane tostate

Campania 12.00 euro

Melanzana alla parmigiana con sugo di Ragù napoletano, Provola affumicata di Battipaglia, Polpette di Maiale nero casertano, Olio EVO

Siciliana 16.00 euro

Spuma di Provola, Tonno siciliano pinna gialla, Pomodoro pachino, Agrumi, Carpaccio di Finocchio

Nanà 14.00 euro

Trilogia di pomodoro (San marzano, Ciliegino giallo, Pomodorino del piennolo), Baccalà, Capperi di Pantelleria, Origano di montagna, Provola di Agerola, Olio EVO





via posillipo, 86
80123 napoli
tel 0815756895

nanaristorante@gmail.com
www.nanaristorante.com