

Carlo Magno



MULTILINGUAL 



Wartigiana
Wartigiana's Magazine



OGNI MORSO RACCONTA UNA STORIA

La farina è una selezione unica, creata da Mulino Caputo. Poi ci sono i Pelati Don Pepe dolci e succosi, 100% italiani. La Mozzarella di Bufala Campana DOP arriva fresca dai migliori caseifici campani e, per finire, un giro di Olio Extra Vergine d'Oлива della Penisola Sorrentina DOP, profumato e delicato. Non servono tante parole: come la Verace, tutti i nostri piatti raccontano chi siamo e la qualità dei nostri prodotti. Pochi, semplici, grandi ingredienti e le abili mani dei nostri pizzaioli: qui sta il segreto.

" Perché mangiare bene non deve essere complicato! "

Da oltre un secolo, la famiglia Magno tramanda l'arte della pizza, perfezionandola di generazione in generazione. Dalla passione per l'impasto alla scelta degli ingredienti migliori, ogni dettaglio riflette il legame con la tradizione.

Dal primo forno a legna nel cuore di Napoli fino a questa pizzeria, ogni pizza racconta una storia: quella di cinque generazioni unite dall'amore per un'arte che vogliamo condividere con voi.

Supplementi a seconda della richiesta € 1,00€ - € 2,50 - € 3,00

Coperto € 2,50 a persona.

ALLERGENI

Gentile Cliente, gli alimenti in commercio possono contenere ingredienti allergenici causa di reazioni violente in persone predisposte. Sono evidenziati di seguito gli allergeni che potreste trovare in alcuni dei nostri alimenti ed è a Vostra disposizione la lista degli ingredienti e degli allergeni e, qualora soffrite di eventuali allergie o intolleranze alimentari, Vi preghiamo di avvisarci al momento dell'ordinazione.





ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

€ 15.90

prosciutto crudo, speck, mortadella, formaggi misti con Carciofi grigliati, papacella e la nostra focaccia tiepida

FRITTO NAPOLETANO

€ 11.90

Crocchè di patate, arancino di riso, frittata napoletana, zeppole

LE NOSTRE BRUSCHETTE

€ 9.50

Bruschetta con pomodorini conditi; Bruschetta con ricotta e pomodori secchi; Bruschetta con burrata, acciughe, granella di pistacchio

CAPRESE DI BUFALA

€ 9.50

Bufala DOP, pomodoro insalatato, olio, origano, basilico

MONTANARINE

€ 7.50

Pomodoro e scaglie di grana, Pomodoro datterino giallo e cacioricotta

INSALATONE

TONNARELLA

€ 10.50

Iceberg, rucola, olio, sale, mix di pomodori, olive nere e verdi, fresellina inumidita e tonno

CAESAR

€ 11.50

Iceberg, rucola, olio, sale, caesar dressing, petto di pollo grigliato, pancetta crocante, scaglie di grana e sesamo

SECONDI

TAGLIATA DI MANZO

€ 16.50

tagliata di manzo con verdure rucola e scaglie di grana

PETTO DI POLLO

€ 14.50

petto di pollo con verdure e patate al forno

FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI

€ 17.50

frittura di gamberi e calamari con verdure pastellate

PIZZE

MARINARA

€ 6.00

Pomodoro, aglio, olio EVO, origano, basilico

MARGHERITA

€ 7.50

Pomodoro, fior di latte, grana, basilico

DIAVOLA

€ 9.50

Pomodoro, fior di latte, salame piccante, basilico

NAPOLETANA

€ 9.90

Pomodoro, fior di latte, acciughe, olive, basilico

VERACE

€ 11.90

Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, basilico

CAPRICCIOSA

€ 12.90

Pomodoro, fior di latte, funghi champignon, prosciutto cotto, carciofini e olive nere

LASAGNELLA

€ 15.50

Ragù napoletano, provola, salsiccia, ciufi di ricotta di bufala, pepe, grana e uova sode

CAVESE

€ 14.90

Provola, prosciutto cotto, crocche di patate pepe e grana

TONNO E CIPOLLA

Pomodoro, fior di latte, tonno, cipolla di Tropea, basilico

€ 10.50

ORTOLANA

Pomodoro, fior di latte, verdure grigliate (melanzane, zucchine, peperoni), basilico

€ 11.50

PORTOFINO

Pomodoro, fior di latte, in uscita prosciutto crudo di Parma, burrata, pomodorini pacchetelle, pesto di basilico

€ 15.90

FANTASIA

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive nere, peperoni, salamino piccante, würstel e salsiccia

€ 15.90

POMODOROSA

ombra di pomodoro, provola affumicata, pomodorino del piennolo, datterini gialli, scaglie di caciocotta

€ 11.90

MARINELLA

Pomodoro giallo, pomodoro del Piennolo, aglio, olive nere, origano, in uscita acciughe, basilico fritto

€ 10.50

VERACE AL FILETTO

Pomodorini, mozzarella di bufala campana DOP, basilico

€ 12.50

NERANO

Vellutata di zucchine, provola, pancetta affumicata, in uscita chips di zucchine e cialde di grana

€ 13.50

COTTO E FUNGHI

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon

€ 11.90

CALZONE NAPOLETANO

Pomodoro, ricotta, salame napoli, fior di latte, grana e pepe

€ 11.90

CALZONE COTTO E FUNGHI

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon

€ 11.90

SCARPETTA

Scottata di pomodorini, mozzarella di bufala campana DOP, olio evo, basilico, grana a scaglie

€ 12.90

SALSICCIA E FRIARIELLI

Provola di Agerola, friarielli e salsiccia

€ 12.90

SCAROLA OLIVE E CAPPERI

Fior di latte, scarola saltata con olive e capperi, in uscita scaglie di pecorino

€ 12.90

4 FORMAGGI

Fior di latte, panna, gorgonzola, caciotta, cialde di grana

€ 11.90

PIZZA STELLA

Ripieno di fiordi latte, prosciutto cotto, in uscita stracciatella, pomodorini marinati, pesto di basilico

€ 14.50

VENTURA

Fior di latte, prosciutto crudo di Parma, rucola e scaglie di grana

€ 13.50

CAFUNCCELLA

Provola di Agerola, pancetta, pomodorini gialli, patate al rosmarino, in uscita scaglie di caciocotta

€ 12.90

CACIO E PEPE

Fior di latte, fonduta di formaggio, pomodoro giallo, pancetta, pepe e basilico

€ 12.90

BRESAOLELLA

Fior di latte, bresaola, rucola, cialde di grana

€ 13.50



MORTADELLA E PISTACCHIO

€ 14.90

fior di latte, in uscita mortadella, stracciata di buratta, sbriciolata di pistacchi tostat, pesto di pistacchi

LUCIFERO

€ 15.50

Pomodorini gialli, Bufala, spianata calabra in uscita crema di 'Nduja e pomodorini conflit

SFILACCINA

€ 14.50

Fior di latte in uscita sfilacci di cavallo, olio al limone, stracciatella di burrata e cialde di grana

MARUZZELLA

€ 15.50

Crema di pomodorini gialli, fior di latte in uscita stracciatella di burrata e acciughe

CARCIOFINA

€ 14.50

Fior di latte in uscita, mortadella, carciofi grigliati e cialde di grana

SPACCATELLA

€ 14.50

Pesto di basilico, fior di latte in uscita, prosciutto crudo, mozzarella di bufala, pomodorini gialli e pomodorini pacchetelle

MASSESE

€ 13.00

Provola affumicata, ricotta, spianata calabra, 'nduja

PARMIGIANELLA

€ 15.50

Provolone affumicata, parmigiana di melanzane e cialda di grana

PIZZE SU TAGLIERE

(Le pizze sono a tre gusti)

FRU FRU

€ 14.90

Pomodorini gialli, fior di latte, acciughe

Salsiccia e friarielli

Fior di latte, prosciutto crudo di Parma, rucola e grana a scaglie

TRE POMODORI

€ 14.90

Pomodorino giallo bufala in uscita ricotta dura

Datterino rosso provola e pepe

Pomodoro corbarino aglio e origano e basilico

PIZZE FRITTE

MBUTTUNATA

€ 12.00

Pomodoro, provola e pepe

ORO DI NAPOLI

€ 13.90

Pomodoro, fior di latte, ricotta, salame di Napoli, pepe

CONTORNI

PATATINE FRITTE

€ 5,00

VERDURE GRIGLIATE

€ 5,00

RUCOLA, GRANA, E POMODORINI

€ 5,00



MENÙ BAMBINI

HAMBURGER DI MANZO

€ 11.50

Hamburger di manzo, insalata verde, pomodoro e patatine fritte

COTOLETTA DI POLLO E PATATINE FRITTE

€ 11.50

BIBITE

ACQUA NATURALE / FRIZZANTE 75 CL

€ 2.50

COCA COLA/ZERO IN BOTTIGLIA 33 CL

€ 4.00

COCA COLA ALLA SPINA 30 CL

€ 3.90

COCA COLA ALLA SPINA 50 CL

€ 5.90

THÈ PESCA/LIMONE

€ 3.90

VINO BIANCO (50 CL) DELLA CASA

€ 6.50

VINO BIANCO DELLA CASA (1/4)

€ 3.50

FIANO DI AVELLINO

€ 26.00

LUGANA

€ 23.00

(Bicchieri € 6.00)

SOAVE DANIELI

€ 23.00

(Bicchieri € 6.00)

PROSECCO BOTTIGLIA

€ 22.00

(Bicchieri € 5.00)

VALPOLICELLA SUPERIORE

€ 24.00

(Bicchieri € 7.00)

MERLOT

€ 22.00

(Bicchieri € 6.00)

BIRRA ALLA SPINA

PEDAVERA 5% 20 CL

€ 4.90

PEDAVERA 5% 40 CL

€ 6.50

FRANZISKANER WEISSBIER 6,5% 30 CL

€ 6.00

FRANZISKANER WEISSBIER 6,5% 50 CL

€ 7.50

CASTELLO ROSSA 6,5% 20 CL

€ 4.90

CASTELLO ROSSA 6,5% 40 CL

€ 6.50

BIRRE IN BOTTIGLIA

ICHNUSA 5% 33 CL

€ 5.00

RAFFO 4.7% 33 CL

€ 5.00

BIRRE ARTIGIANALI NAPOLETANE



ORO

4,8% vol.

- Colore oro brillante
Bright gold color
- Delicato aroma floreale
Delicate floral aroma
- Gusto equilibrato, leggera amarezza
Balanced taste, slight bitterness

LAGER bassa fermentazione
LAGER low fermentation

33cl € 6 33cl € 8

N'artigiana
Veracemente Napoletana

la Prima Birra prodotta con il Sole di Napoli!

N'artigiana è un omaggio all'artigianità, all'arte del saper fare con il cuore e la passione. Si ispira alla precisione e al lavoro degli artigiani napoletani ancora oggi capaci di incantare il mondo con i loro piccoli e grandi capolavori. Una dichiarazione d'amore per la propria terra e per quei valori che rendono Napoli, una città universale.



ROSSA

5,0% vol.

- Colore bruno con riflessi rubino
Brown color with ruby reflections
- Caldo aroma di malto e caramello
Warm aroma of malt and caramel
- Sapore intenso, finale coinvolgente
Intense flavor, captivating finish

LAGER bassa fermentazione
LAGER low fermentation

33cl € 6,5 33cl € 8,5



DOPPIO MALTO

7,0% vol.

- Color oro antico
Antique gold color
- Esplosione di aromi, note fruttate
Explosion of aromas, fruity notes
- Corposa, retrogusto equilibrato
Full-bodied, balanced aftertaste

STRONG ALE alta fermentazione
STRONG ALE high fermentation

33cl € 6,5



AMBRATA

5,8% vol.

- Colore ambrato e luminoso
Bright amber color
- Vaniglia e chiodi di garofano
Aromas of vanilla and cloves
- Finale dissetante e speziato
Thirst-quenching and spicy finish

PALE ALE alta fermentazione
PALE ALE high fermentation

33cl € 6,5 33cl € 8,5



BIANCA

4,5% vol.

- Colore dorato
Golden color
- Aromi fruttati, di agrumi e cereali
Fruity, citrus and cereal aromas
- Rinfrescante, finemente acidula
Refreshing, finely acidic

BLANCHE alta fermentazione
BLANCHE high fermentation

33cl € 6,5



SENZA GLUTINE

4,8% vol.

- Colore oro brillante
Bright gold color
- Delicato aroma floreale
Delicate floral aroma
- Gusto equilibrato, leggera amarezza
Balanced taste, slight bitterness

LAGER bassa fermentazione
LAGER low fermentation

33cl € 6,5



ANALCOLICA

<0,5% vol.

ALE
alta fermentazione
ALE high fermentation

33cl € 6,5



N'artigiana
Veracemente Napoletana

ALLERGENI

Le pietanze servite possono contenere allergeni o sostanze che possono provocare intolleranze alimentari (Allegato II Reg. 1169/2011).

Per maggiori dettagli, ti invitiamo a consultare il nostro personale.

Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati all'origine.

