

# ME NÙ



# STORIA E PASSIONE

*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

## **Don Michele (consigliato per 2 persone) € 14,00**

Prosciutto crudo selezionato, pancetta arrotolata, mozzarella di bufala, provolone del monaco il tutto accompagnato da pane fritto di michele

## **Carpaccio di Bresaola € 8,50**

Bresaola punta d'anca servita su un letto di rucola accompagnata da scaglie di provolone del monaco e gocce di limone

## **Genovese € 8,00**

Carne di manzo cotta per almeno 4 ore con cipolle dorare, trito di sedano, carote, olio evo e sfumato con il vino bianco

## **Fiore di zucca (1pz) € 2,50**

Fiore di zucca farcito alici e fior di latte d'agerola e pastellato

## **Tempura di verdure € 6,00**

Verdure di stagione a seconda della disponibilità passate in tempura e fritte

## **Peperone Ripieno € 6,00**

Peperone ripieno di carne macinata di bovino, pane raffermo, olive taggiasche, uova, melanzane, capperi, olio evo e parmigiano

## **Frittatina alla Genovese € 3,50**

Pasta lunga Gragnano, cipolle, carote, sedano, carne di bovino, vino bianco, pane grattugiato, uova, olio evo e parmigiano

## **Frittatina Salsiccia e Friarelli € 3,50**

Pasta lunga Gragnano, salsiccia fresca, friarelli napoletani, uova, pane grattugiato, fior di latte d'agerola, besciamella, olio evo e parmigiano

## **Figliata € 13,00**

Mozzarella di bufala ripiena di ciliegine di bufala e panna accompagnata da datterini e rucola

## **Don Luigi € 11,00**

Nodini fritti, Salsa di pomodoro, Stracciatella di bufala

## **Don Gennaro € 12,00**

Mozzarella di bufala campana DOP 250 gr con Prosciutto crudo di Parma

## **Antica Parmigiana di Melanzane € 12,00**

Melanzane, Pomodoro, Fiordilatte d'Agerola, Basilico, Parmigiano

## **Polpette al Tegamino € 12,00**

Polpette di Carne al Ragù Napoletano

## **Donna Carmela € 15,00**

Nodini fritti con Verdure della tradizione napoletana

## **La Tiella € 11,00**

1 pz Arancina di Riso  
1 pz Frittatina di Pasta  
2 pz Crochè di Patate  
Pezzo aggiuntivo € 3,00 cad

## **Patatine fritte € 5,00**

## **Montanara € 10,00**

Pomodoro, Fior di latte,  
Parmigiano Reggiano

## **Montanara € 12,50 (Genovese Napoletana)**

Cipolle stracotte, Carne di  
manzo, Pecorino Romano

## **La Ruota di Michele (consigliato per almeno 2 persone) € 12,00**

Ruota panoramica con degustazione di antipasti della tradizione  
a selezione dello chef

**Servizio al tavolo € 2,00 per persona**

# LE SAPORITE

## **Caponata Napoletana € 9,00**

Fresella in umido con pomodorini datterino, basilico, olio evo, olive taggiasche, cipolle rosse di tropea, filetti di alici selezionate di cetara, origano, filetti di tonno, capperi

## **Insalata Contadina € 9,00**

Insalata iceberg, radicchio, datterini rossi e gialli, melanzane grigliate

## **Insalata Rustica € 11,50**

Icerberg, patate lesse, olive, filetti di tonno, radicchio, rucetta

## **Insalata Michele € 10,00**

Cuore di icerberg, petto di pollo grigliato, scaglie di grana, crostini di pane e salsa da Michele

## **Insalata Capri € 9,00**

Letto di pomodori, mozzarella di bufala, basilico, olio evo

## **Insalata Speciale € 12,00**

Cavolo rosso, Pomodorini gialli, Salmone affumicato, Pinoli, Philadelphia

## PIZZE

## MICHELE 2.0

Per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta.

Aggiunta Bufala plus €3,00  
(L'aggiunta di bufala non è possibile sulle pizze classiche Marinara e Cosacca)

Altre aggiunte €2,00

## **Tropea € 11,50**

Filetti di tonno di cetara, cipolle rosse di tropea in agrodolce, olio evo, fior di latte d'Agerola e basilico, olio di semi

## **Capricciosa € 12,50**

Pomodoro San Marzano, fior di latte d'Agerola, prosciutto cotto Gran Blu, funghi champignon, carciofini sott'olio, olive taggiasche, basilico, pecorino e olio di semi

## **Provola e Pepe € 9,50**

Pomodoro, pecorino, pepe nero macinato, provola d'Agerola e olio di semi

## **Contadina € 13,50**

Melanzane arrostate, datterino giallo, pancetta a dadini, fior di latte d'Agerola, olio di semi, basilico, pecorino e trito di rucola all'uscita, olio di semi

## **La Fit € 12,50**

Fior di latte d'Agerola, rucola, bresaola punta d'anca, scaglie di provolone del Monaco, olio di semi e gocce di limone

## **Nerano Classico € 10,00**

Fior di latte d'Agerola, zucchine, olio di semi, scaglie di provolone del monaco e basilico, olio di semi

## **Boscaiola € 12,50**

Fior di latte d'Agerola, funghi champignon, salsiccia fresca, olio di semi e basilico

## **Marinara 2.0 € 11,50**

Pomodoro all'ombra, peperoncino baby giallo dolce, origano, alici di cetara, capperi, olive taggiasche, olio evo e basilico

# PIZZE CLASSICHE

Per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta.

Aggiunta Bufala plus €3,00  
(L'aggiunta di bufala non è possibile sulle pizze classiche Marinara e Cosacca)

Altre aggiunte €2,00

**Pizza Mignon**  
**(solo per bambini) € 6,50**  
Margherita Baby

**Margherita Da Michele € 9,00**

Pomodoro, Fiordilatte d'Agerola, Basilico, Pecorino DOP, Olio di semi

**Margherita doppia mozzarella € 11,00**

Pomodoro, Fiordilatte d'Agerola, Basilico, Pecorino DOP, Olio di semi

**Olio e pomodoro € 6,50**

Pomodoro, olio evo e basilico

**Marinara € 8,00**

Pomodoro, Origano, Aglio, Olio di semi

**Marita € 8,50**

Metà Pizza Marinara e metà Pizza Margherita

**Cosacca € 8,50**

Pomodoro, Basilico, Pecorino DOP, Olio di semi

**Napoletana € 12,00**

Pomodoro, Fiordilatte d'Agerola, Filetti di Alici di Cetara, Origano, Capperi

**Bufalina € 13,00**

Fiordilatte di Agerola con Bufala campana DOP, Pomodoro, Pecorino DOP, Olio evo, Basilico

**Datterino € 14,00**

Mozzarella di bufala campana DOP, Datterino rosso, Datterino giallo, Olio evo, Pecorino DOP, Basilico

**Diavola € 12,50**

Pomodoro, Fiordilatte d'Agerola, Salame piccante, Olio di semi

**Nerano 2.0 € 13,00**

Fiordilatte d'Agerola, Zucchine, Salsiccia, Pecorino romano DOP, Olio evo, Basilico

**Cotto e Funghi € 12,50**

Fiordilatte d'Agerola, Pecorino DOP, Prosciutto Cotto, Funghi champignon, Basilico, Olio di semi

**Salsiccia e friarielli € 13,00**

Fiordilatte d'Agerola, Salsiccia, Friarielli Napoletani, Pecorino DOP, olio di semi

**Sapore d'Estate € 14,00**

Fiordilatte d'Agerola, Datterino giallo, Prosciutto crudo, Rucola, Scaglie di Parmigiano, Basilico, Olio evo

**Parmigianella € 13,00**

Fiordilatte d'Agerola, Parmigiana di Melanzane, Pecorino DOP, Olio di semi, Basilico

**Calzone € 13,50**

Ciccioli, Salame Napoli, Fiordilatte d'Agerola, Ricotta di Bufala, Pecorino DOP, Pepe, Pomodoro, Olio di semi

**Pizza Fritta € 13,50**

Ciccioli, Salame Napoli, Fiordilatte d'Agerola, Ricotta di Bufala, Pecorino DOP, Pepe, Olio di semi

**Cantanapoli € 13,50**

Fiordilatte d'Agerola, scarola saltata in padella con pinoli e uva passa, Basilico, Olio evo, Pecorino

**Mortadella Special € 13,50**

Fiordilatte d'Agerola, Mortadella di Bologna, Crema di pistacchio, Pecorino, Olio di semi

**Patate e Salsiccia € 13,50**

Fiordilatte d'Agerola, Patate arrosto, Salsiccia fresca, Pecorino, Olio di semi

**Servizio al tavolo € 2,00 per persona**

## BIRRE ALLA SPINA

Nastro Azzurro 40 cl € 4,20  
Peroni Rossa Gran Riserva 40 cl € 5,20  
Peroni Gran Riserva Doppio Malto 40 cl € 5,20  
Peroni raffo grezza 40cl € 5,20

## BIRRE IN BOTTIGLIA

Peroni Nastro Azzurro 33cl € 4,00  
Peroni Nastro Azzurro analcolica 33cl € 4,00  
Kozel lager classica 33cl € 4,00  
Kozel lager scura 33 cl € 4,00  
Peroni Gran Riserva puro malto 50 cl € 6,00  
Kbirr da Michele gold lager 33 cl € 5,00  
Kbirr da Michele strong 33 cl € 5,00  
Kbirr Cuore di Napoli Pale ale 33 cl € 5,00  
Peroni Raffo Grezza 33cl € 5,00  
Peroni Gran Riserva bianca 50 cl € 6,00

## ACQUA E BIBITE

Acqua Natia 75 cl € 2,50  
Acqua Ferrarelle 75 cl € 2,50  
Coca Cola vetro 33 cl € 3,00  
Coca Cola Zero vetro 33 cl € 3,00  
Fanta vetro 33 cl € 3,00  
Sprite vetro 33 cl € 3,00

## VINI BIANCHI

Vini bianchi selezionati dalla casa €22,00  
Calice di vino bianco €6,00

## VINI ROSSI

Vini rossi selezionati dalla casa €22,00  
Calice di vino rosso €6,00

# DOLCI

**Dolci della tradizione selezionati a cura dello chef € 6,00**

Prodotto abbattuto e conservato a -18°

**Ruota di michele sweet € 15,00**

ruota panoramica con degustazione di 5 dolci della tradizione

# CAFFÈ E DISTILLATI

**Caffè € 2,00**

**Limoncello € 4,00**

**Amaro del Capo € 4,00**

**Jägermeister € 4,00**

**Unicum € 4,00**

**Jefferson € 4,00**

**Petrus € 4,00**

**Grappa Bianca € 4,00**

**Grappa Barricata € 4,00**

**Servizio al tavolo € 2,00 per persona**

# ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

## ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



## FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



## LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



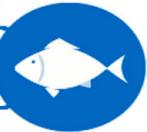
## MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



## PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



## SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



## SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



## CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



## GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



## LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



## SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



## SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



## ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



## UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



## MENÙ DIGITALE



Via Flaminia, 82  
Via Stoccolma 15  
Viale Spartaco 76