

# 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 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

## **Mozzarella frita € 14,00**

Mozzarella di Bufala Campana DOP da 250 gr. frita,  
con mortadella e pistacchio

## **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**

# LE SAPORITE

## **Insalatona € 10,00**

Insalata verde, Rucola, Pomodorini, Mais e Scaglie di Grana Padano

## **Insalata di Tonno € 12,00**

Misticanza, Filetti di Tonno, Pomodorini e Olive nere

## **Insalata Caprese € 11,00**

Mozzarella di bufala campana DOP 250 gr, Pomodorini, Olio evo, Basilico, Origano

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

# PIZZE

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

## **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**

## **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, Olio di semi

## **Bufalina € 13,00**

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 Napoli, Peperoncino piccante, Olio di semi

## **Nerano 2.0 € 13,00**

Fiordilatte d'Agerola, Zucchine, Salsiccia, Pecorino romano DOP, Olio di semi, 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 di semi

## **Mortadella Special € 14,00**

Fiordilatte d'Agerola, Mortadella, crema di pistacchio di Bronte, Basilico, Olio di semi

## **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 di semi, Pecorino, Tarallo napoletano con mandorle

## **Pizza Mignon € 6,50**

Margherita Baby

## **Capricciosa € 14,00**

Pomodoro, Fiordilatte d'Agerola, Prosciutto cotto, Funghi champignon, Carciofi, Olive nere, Pecorino DOP, Olio di semi, Basilico

**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

## BIRRE IN BOTTIGLIA

Nastro Azzurro 33 cl € 4,00  
Nastro Azzurro Zero Analcolica 33 cl € 4,00  
Kozel Lager 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 Red 33 cl € 5,00  
KBirr Cuore di Napoli Pale Ale 33 cl € 5,00  
KBirr PullicenHell 33 cl € 5,00

## ACQUA E BIBITE

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

Servizio al tavolo € 2,00 per persona

# DOLCI

**Dolci della tradizione € 6,50**

Prodotto abbattuto e conservato a -18°

# CAFFÈ E DISTILLATI

**Caffè € 2,00**

**Limoncello € 4,00**

**Amaro del Capo € 4,00**

**Jägermeister € 4,00**

**Unicum € 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