

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 fritta € 14,00

Mozzarella di Bufala Campana DOP da 250 gr. fritta,
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: arrosti, 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