

# A' PIZZERIA

**ALTISSIMA DIGERIBILITA' !!!**

IMPASTO SUPER IDRATATO AD ALTA DIGERIBILITA' IN COLLABORAZIONE CON L'ISTITUTO MEDITERRANEO DELLA CULTURA GASTRONOMICA DI SORRENTO

## LE TRADIZIONALI

### REGINA MARGHERITA

Pomodoro, **fiordilatte**, **pecorino romano**, olio evo

### MARINARA

Pomodoro, aglio, origano, olio EVO

### LA COSACCA DI JOHNNY

Datterino scottato, pomodoro, **pecorino**, olio evo

### BUFALINA

Pomodoro, **Mozzarella di Bufala Campana Dop**, olio evo

### QUATTRO FORMAGGI

**Fiordilatte**, **pecorino**, **gorgonzola**, **grana**, olio evo

### DIAVOLA

Pomodoro, salame Napoli piccante, **fiordilatte campano**, olio evo

### GIALLI E MOZZARELLA

**Fiordilatte campano**, pomodorini gialli, **scaglie di formaggio Grana Padano**

### CAPRICCIOSA

Pomodoro, **fiordilatte**, prosciutto cotto, carciofini, funghi champignon, olive nere, olio evo

### PROSC. COTTO E FUNGHI

**Fiordilatte**, funghi, prosciutto cotto, **formaggio Grana Padano** e basilico

### SALSICCIA E FRIARIELLI

Salsiccia a punta di coltello, friarielli napoletani, **provola affumicata**, olio evo

## RIPIENI AL FORNO

### CON SALAME O CON PROSCIUTTO

ricotta, salame napoli, **fiordilatte**, pomodoro

## RIPIENI & PIZZE FRITTE

### CON CICOLI

ricotta, cicoli napoletani, **fiordilatte**, pomodoro, pepe nero

### CON SALAME

ricotta, salame napoli, **fiordilatte**, pepe

### CON SCAROLA

scarola saltata in padella con acciughe, olive nere, **fiordilatte**

### MONTANARONA GIGANTE ROSSA

montanara gigante con pomodoro, **ciuffi di ricotta** e basilico

### MONTANARONA GIGANTE ALLA GENOVESE

montanara gigante con ragù di genovese, **formaggio** e basilico

## LE PIZZE D' ECCELLENZA

### JOHNNY PUMMAROLA

Pomodorini gialli, pomodorini rossi, **Mozzarella di Bufala Campana Dop**, **caciocavallo**, olio evo

### PARMIGIANELLA

Parmigiana di melanzane fritte, **fiordilatte**, **pecorino**, basilico e olio EVO

### SPECKARELLA

Crema di zucchine, **fiordilatte**, speck, chips di zucchine, **caciocavallo**

### ZUCCARELLA

Vellutata di zucca, salsiccia, **provola**, olio evo

### VEGETARIANA

Funghi champignon, foglie di carciofi, melanzane a funghetto, olio evo

### CROCCHELLA

**Fiordilatte**, patata schiacciata, prosciutto cotto affumicato, olio evo

### SFILATINO AI 3 GUSTI

**Fiordilatte** e pomodorini gialli Margherita **Fiordilatte**, salsiccia e friarielli

### PATANELLA

Patate al forno, salsiccia, **provola affumicata**, **scaglie di parmigiano**, basilico, olio evo

### SICILIANA RIVISITATA

**Fiordilatte campano**, melanzane a funghetto, **ricotta**, olio evo

### TARALLONA

Crema di tarallo napoletano, pomodorini gialli, **fiordilatte**, tarallo sbriciolato, olio evo

### MORTADELLA E PISTACCHI

**Fiordilatte** in uscita: crema di pistacchio, mortadella, **scaglie di pecorino romano**, olio evo

### CULATELLA

**Fiordilatte**, in uscita: rucola, prosciutto crudo di parma, **scaglie di parmigiano**, olio evo

### RUSTICONA

Ripieno rustico con, **ricotta**, **provola affumicata**: in uscita rucola, pomodorini, prosciutto crudo di Parma e **scaglie di grana**

### ACCIUGHELLA

Pomodori datterini rossi, olive, acciughe, aglio

### SCOTTARELLA

Scottata di datterini, pepe, **provola**, **formaggio Grana Padano**

### LASAGNELLA

Pomodoro, polpettine di carne, **ricotta** e **provola**

## PANUOZZI ARTIGIANALI

### MERGELLINA

Prosciutto crudo di Parma, insalata, pomodoro ramato e **Mozzarella di Bufala Campana**

### Dop

### TERRONE

**Provola**, salsiccia e friarielli

# ENJOHNNY NAPOLI



# ENJOHNNY NAPOLI!

**PREMIATI DALLA  
CAMERA DI COMMERCIO  
DI NAPOLI NELLA RASSEGNA  
"NAPOLI ECCELLENTE"**



## A'CUCINA

### ANTIPASTI E SFIZI

#### A' FRITTATINA

Bucatini, besciamella, carne alla bolognese, **provola**, piselli

#### TRIS DI MONTANARINE

Pomodorini gialli, ragù e **parmigiano**, ragù alla genovese

#### O' CUOPPO

Zeppoline alle erbe, **crocchè**, arancini

#### A' PARMIGIANA

Parmigiana di Melanzane Classica

#### LE POLPETTE DI DONNA IMMA

Polpettine di melanzane e **provola** servite in cestino di **formaggio Grana Padano** e pomodorini scottati

#### BRUSCHETTE

Pomodoro, basilico, aglietto e origano

#### IL TAGLIERE DI JOHNNY

Verdure, salumi e **formaggi**

### I PRIMI

#### SCARPARELLO

Mezzi ziti, pomodorino datterino, **parmigiano reggiano**, **pecorino**, basilico fresco, peperoncino, **burro** ed Olio EVO

#### PASTA E PATATE CON PROVOLA

Cestino di pane pizza con pasta mista, patate, pancetta, mantecato con **provola affumicata**, **pecorino** ed olio EVO

#### ZITI ALLA GENOVESE

Mezzi ziti alla genovese con cipolla e carne di manzo, mantecata con **pecorino romano** e basilico

#### GNOCCHI ALLA SORRENTINA

Gnocchi artigianali con pomodoro, **provola**, **formaggio Grana Padano** e basilico

#### SPAGHETTONE QUADRATO AI FRUTTI DI MARE E POMODORINI

Spaghettoni quadrato con lupini, cozze e fasolare

#### PASTA E FAGIOLI CON COZZE

pasta mista, cozze, fagioli bianchi e pomodoro

### I SECONDI

#### PULLASTRA

Millefoglie di petto di pollo e verdure alla brace con riduzione di **aceto balsamico**

#### TAGLIATA DI MANZO

con pomodorini, rucola e scaglie di grana

#### POLPETTE PUMMAROLA

Polpette al sugo con crostini di pane cotto a legna

#### CUOPPO DI GAMBERI E CALAMARI\*

gamberi e calamari fritti

#### BACCALÀ IN CASSUOLA\*

baccalà con pomodoro, olive e capperi

#### BACCALÀ FRITTO CON FRIARIELLI\*

filetto di baccalà fritto con friarielli saltati in padella

#### PESCATO DEL GIORNO

spigola e orata a seconda della disponibilità

## INSALATONE

### INSALATA DI POLLO

Insalata verde, radicchio, rucola, petto di pollo grigliato, **scaglie di formaggio Grana Padano**, olive nere

### CETARELLA

Insalata mista, rucola, patate cotte al sale, tonno in olio, uova sode, pomodorini, olive verdi ed Olio EVO

### JOHNNYSALAD

Insalata verde, radicchio, rucola, pomodori, melanzane alla brace, uova sode, olive nere ed Olio EVO

## MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

Con pomodori, rucola, basilico ed origano

Con prosciutto di Parma, pomodori ed origano

Su **fresella di focaccia**, pomodori, verdure alla brace, rucola, olive ed origano

Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti. Chiedere alla cassa la ricetta con la specifica degli allergeni. Supplementi: € 1/2,50. I prezzi indicati sul menu non includono il coperto secondo la disponibilità stagionale, il prodotto \*Prodotto surgelato all'origine Coperto a pagamento



**BREVETTO APE PIZZA  
NOLEGGIAMO PER IL TUO EVENTO SPECIALE !!!**

info:

[INFO@JOHNNYPIZZAPORTAFOGLIO.IT](mailto:INFO@JOHNNYPIZZAPORTAFOGLIO.IT)

TEL. 3385755316

## LE BIRRE



### NASTRO AZZURRO

equilibrato e nella qualità dei suoi ingredienti. Un gusto secco e rinfrescante, mai troppo dolce al palato, grazie alla presenza del Mais Nostrano e al suo processo ad alto grado di attenuazione che la rendono leggera e fragrante.



**Gradazione alcolica:** 5,1% vol.  
**Tipo Birra:** Premium Lager  
**Colore:** Giallo paglierino  
**Gusto:** Secco e rinfrescante grazie alla presenza del mais Nostrano e con una delicata nota amara data da luppoli finemente aromatici  
**Fermentazione:** Bassa  
**Temperatura di servizio:** 4-6 °C  
**Provenienza:** Italia  
**Abbinamento cibi:** Pizza, formaggi freschi, pesce alla griglia.

20cl  
40cl



Le caratteristiche distintive di Peroni Gran Riserva Rossa, fatta in Italia con Malto 100% Italiano, si ottengono mediante un processo di produzione, la tripla decozione, che conserva ancora la pratica delle tre miscele di mosto, metodo tradizionale e costoso ormai quasi in disuso. L'esclusivo processo di fermentazione a bassa temperatura, lungo e complesso, le conferisce un gusto morbido e unico, che le permette di distinguersi fortemente all'interno della categoria delle birre rosse.

**Gradazione alcolica:** 5,2% vol.  
**Tipo Birra:** Vienna Style  
**Gusto:** Corposo e facile da bere, dal caldo aroma di malto e caramello  
**Fermentazione:** Bassa  
**Temperatura di servizio:** 6-8 °C  
**Provenienza:** Italia

50cl

**LA CANTINA  
CHIEDI LA CARTA  
DEI VINI & DEI LIQUORI**

### BIBITE

PEPSI  
ARANCIATA  
7UP  
ACQUA  
CAFFÈ



**INTERNATIONAL  
MENU**



### TARTUFI GELATO

#### GHIANDA

*Una soffice gianduia bianca arricchita dal sapore delle nocciole Giffoni e le mandorle siciliane. Questo tartufo dona dolcezza alla vita*

#### FONDATE

*Tartufo antidepressivo, antiossidante, antietà, eccitante, sono tante le proprietà del fondente Gay Odin, ma la più importante è che è buonissimo. Con granella di fave di cacao Criollo.*

#### FORESTA

*Un Must, un modo unico di interpretare il cioccolato al latte. Tartufo di cuore e di testa.*

#### PISTACCHIO

*È considerato l'oro verde della Sicilia e Bronte è il suo caveau. Tartufo croccante e delicato*

#### NOCCIOLA

*La tonda di Giffoni è una delle varietà più prestigiose e deve il nome al borgo di provenienza. Tartufo croccante e cremoso*

**CHIEDI I NOSTRI DOLCI  
FATTI IN CASA!**



**NOLEGGIAMO PER IL TUO EVENTO SPECIALE !!!**

info:

[INFO@JOHNNYPIZZAPORTAFOGLIO.IT](mailto:INFO@JOHNNYPIZZAPORTAFOGLIO.IT)

TEL. 3385755316



# ENJOHNNY NAPOLI



**PREMIATI DALLA  
CAMERA DI COMMERCIO  
DI NAPOLI NELLA RASSEGNA  
"NAPOLI ECCELLENTE"**



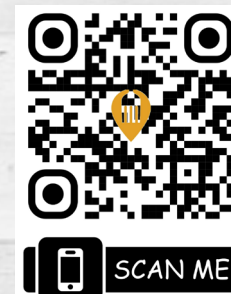
## ENJOHNNY NAPOLI!

# JOHNNY



# TAKEUE'

**MA CHE SI MANGIA?!?  
MA CHE SI MANGIA?!?**



**INTERNATIONAL  
MENU**

[WWW.JOHNNYPIZZAPORTAFOGLIO.IT](http://WWW.JOHNNYPIZZAPORTAFOGLIO.IT)