



ENJOHNNY NAPOLI!

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



P'ACCUMMENCIA'

APEROL SPRITZ € 5.00

INSALATONE

POLLO PANCETTA € 10.00

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

CETARELLA € 11.50

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

JOHNNYSALAD € 9.00

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

MOZZARELLA

**DI LATTE
DI BUFALA (250GR)**

Con pomodori, rucola, basilico ed origano € 13.00

Su fresella di focaccia, pomodori, verdure alla brace, rucola, olive ed origano € 16.00

Con prosciutto di Parma, pomodori ed origano € 16.50



NOLEGGIAMO PER IL TUO EVENTO SPECIALE !!!

info:

+39 347 266 29 86

A'CUCINA

ANTIPASTI E SFIZI

SORELLE FRITTATINA € 8.00

Due EXTRA frittatine classiche di bucatini con ripieno di carne tritata, piselli e provola

TRIS DI MONTANARINE € 8.50

Pomodoro giallo e scaglie di ricotta salata

Pomodoro, formaggio Grana Padano e basilico

Ricotta e salame

O' CUOPPO € 11.00

Zeppoline alle erbe, crocchè, arancini, e scagnuzielli di polenta

A' PARMIGIANA € 9.00

Parmigiana di Melanzane Classica

LE POLPETTE DI DONNA IMMA € 10.00

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

BRUSCHETTE € 5.00

Pomodoro, basilico, aglio ed origano

IL TAGLIERE DI JOHNNY € 16.00

Verdure, salumi e formaggi

JOHNNY PESCATORE

Chiedi la nostra carta!
Piatti di eccellenza di mare,
tutti i giorni, secondo la
disponibilità del mercato.



I PRIMI

SPAGHETTONI ALLA NERANO € 13.00

Zucchine, Provolone del Monaco DOP, aglio, basilico ed olio EVO DOP

SCARPARELLO € 11.00

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

GNOCCHI CON POMODORINI € 11.50

E PROVOLA

Gnocchi artigianali con pomodorini, provola, formaggio Grana Padano e basilico

PASTA E PATATE CON PROVOLA € 13.00

Cestino di pane pizza, tubettoni, patate, pancetta, mantecato con provola affumicata, pecorino ed olio EVO

ZITI ALLA GENOVESE € 13.00

Genovese con cipolla e carne di manzo, mantecata con pecorino romano e basilico

A' BRACE

PULLASTRA € 14.00

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

TAGLIATA DI MANZO € 17.00

con pomodorini, rucola e scaglie di grana

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

ENJOHNNY NAPOLI!

A' PIZZERIA

ALTISSIMA DIGERIBILITA' !!!

IMPASTO SUPER IDRATATO AD ALTA DIGERIBILITA' IN COLLABORAZIONE CON L'UNIVERSITA' DELLA CUCINA MEDITERRANEA DI SORRENTO

LE TRADIZIONALI

TUTTE CON BASILICO

REGINA MARGHERITA € 7.00

Pomodoro, Mozzarella, formaggio Grana Padano e basilico

MARINARA € 5,50

Pomodoro, Aglio, Origano, Olio EVO

LA COSACCA DI JOHNNY € 8,50

Pomodoro scottato e pecorino

CAPRICCIOSA € 10,00

Pomodoro, mozzarella, funghi, champignon, prosciutto cotto, carciofini e olive nere

DIAVOLA € 9,00

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante e basilico

RIPIENO AL FORNO € 9,00

Ricotta, salame tipo Napoli, mozzarella, pomodoro, formaggio, Grana Padano e pepe

SALSICCIA E FRIARIELLI € 10,00

Provola, salsiccia, friarielli napoletani e basilico

BIANCA PROSC. COTTO E FUNGHI € 9,00

Mozzarella, fior di panna, funghi, prosciutto cotto, formaggio Grana Padano e basilico

FORMAGGIOSA € 9,00

Mozzarella, gorgonzola, pecorino, caciottella, fior di panna e grana

LE PIZZE D'ECCELLENZA

TUTTE CON BASILICO

BUFALINA € 9.50

MARGHERITA EXTRA con pomodoro, mozzarella di latte di bufala, formaggio Grana Padano, basilico ed in uscita Olio EVO a crudo

CULATELLA € 11.00

Mozzarella, prosciutto di Parma, insalatina di rucola e scaglie di formaggio Grana Padano

TARALLONA € 11.00

Provola affumicata, pomodorini gialli, tarallo napoletano sugna e pepe e grana

PATANELLA € 10.00

Patate al forno, salsiccia, provola affumicata, scaglie di parmigiano, basilico ed EVO

GIALLI E MOZZARELLA € 10.00

Mozzarella, pomodorini gialli, scaglie di formaggio Grana Padano

SCOTTARELLA € 11.00

Scottata di pomodorini, provola, formaggio Grana Padano e pepe

CROCCHELLA € 9.50

Prosciutto cotto, mozzarella, panna schiacciata di patate

SFILATINO A TRE GUSTI € 10.00

Mozzarella e Pomodorini gialli

Ricotta e Salame

Salsiccia e Friarielli

ACCIUGHELLA € 10.00

Pomodoro, pomodorini, olive, acciughe, capperi, aglio, origano ed Olio EVO a crudo

JOHNNYPUMMAROLA € 12.00

Datterini rossi, pomodorini, mozzarella di latte di bufala ed in uscita caciocavallo sciolto al momento ed Olio EVO

SCAROLINA € 10,00

Provola, scarola, olive nere, capperi ed in uscita scaglie di pecorino romano

SPECKARELLA € 12,50

Crema di zucchine, fior di latte, speck, chips di zucchine e caciocavallo

PARMIGIANELLA € 11,00

Parmigiana di melanzane fritte, mozzarella, pecorino, basilico ed olio EVO

MORTADELLA E PISTACCHI € 11.00

Crema di pistacchio, fior di latte, granella di pistacchio, mortadella, basilico, scaglie di parmigiano Grana Padano ed olio EVO

ZUCCARELLA € 11.00

Vellutata di zucca, provola affumicata, salsiccia, pepe, melanzane alla brace sottolio e grana

PORCINELLA € 12.00

Mozzarella, salsiccia, crema di noci, funghi porcini e scaglie di grana

AMATRICIANA GIALLA € 11.00

Pomodorini gialli, pancetta, mozzarella, scaglie di pecorino e pepe



LE PIZZE FRITTE

MONTANARONA ROSSA € 9.00

Montanara gigante con pomodoro, ricotta e basilico

MONTANARONA ALLA GENOVESE € 10.00

Montanara gigante alla genovese con cipolla e carne di manzo con pecorino romano in uscita

FRITTA RO' VIC € 10.50

Ricotta, provola, cicoli, pomodoro e pepe

PANUOZZI ARTIGIANALI

MERGELLINA € 13.00

Prosciutto crudo di Parma, insalata, pomodoro ramato e mozzarella di latte di bufala

TERRONE € 13.00

Provola, salsiccia e friarielli

O' BEVERAGE

COCACOLA, FANTA, SPRITE € 3.00

(SOLO IN VETRO)

ACQUA € 2.00

CAFFÈ € 1.50

LA CANTINA BIANCHI



FALANGHINA VERSACRUM € 18,00

Ottenuta da uve Falanghina Pompeiana dal profumo intenso e consistente. Offre sentori floreali e fruttati con spiccate note di agrumi e ananas. Sapore secco e persistente. Equilibrata, armonica e dotata di una buona vivacità.

CAPRETTONE DOC VESUVIO € 20,00

Ottenuta da uve Caprettone, da agricoltura biologica, dal profumo intenso, complesso e consistente. Offre sentori floreali e fruttati con spiccate note di albicocca e mandorla. Sapore fresco, secco e persistente. Equilibrata ed armonica.

LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO € 20,00

BIANCO BIO
Prodotto da uve Coda di Volpe e Falanghina dal profumo intenso, fine, complesso e consistente. Offre sentori floreali di ginestra e sentori fruttati con prevalenza della mandorla. Sapore secco e persistente. Equilibrato ed armonico per le sensazioni di freschezza e di sapidità in equilibrio con quelle di morbidezza.

ROSSI



PIEDIROSSO BIO DOC VESUVIO € 20,00

Ottenuto da uve Piedirosso da agricoltura biologica, dai sentori di frutti rossi e note balsamiche. Sapore secco, corposo e persistente. Dotato di tannini fini, armonico ed elegante.

ROSSO BIO € 20,00

Prodotto da uve Piedirosso e Aglianico dal profumo intenso, ampio e consistente. Offre sentori fruttati di prugna, ciliegia e sentori speziati tra cui pepe. Sapore secco e persistente. Equilibrato ed armonico, morbido e dotato di tannini fini.

AGLIANICO VERSACRUM € 18,00

Prodotto da uve Aglianico Pompeiano, dal profumo intenso, fine e consistente. Sentori di frutti rossi, note speziate di liquirizia e tabacco. Sapore secco, corposo e persistente. Equilibrato, elegante ed armonico

LE BIRRE ALLA SPINA



cl. 0,20

€ 3.50

cl. 0,40

€ 4.50



cl. 0,20

€ 4.50

cl. 0,40

€ 5.50



cl. 0,20

€ 4.50

cl. 0,40

€ 5.50

AMARI



Limoncello € 4.00

Infuso idroalcolico di scorze di limoni freschi, zucchero 32% vol. Il "femminello ovale sorrentino" è il tipico limone della penisola che, grazie alla sua forma e dimensione e alla sua buccia spessa e ricca di olii aromatici, conferisce all'infuso di alcol puro ottenuto solo con le sue bucce un profumo e un colore inconfondibili. L'eventuale presenza al collo di olii essenziali di limone è garanzia di genuinità.

Crema di melone € 4.00

Dolce crema di latte all'aroma di melone 17% vol.

Il profumo estivo di cantalupo attraverso il palato ed il naso porta la mente a rilassanti immagini vacanziera, aperto il tappo vi troverete proiettati nel cuore del Tirreno nella sua miglior stagione; ovviamente consigliato ai nostalgici della penisola. Da il meglio di se accompagnando un buon sorbetto al limone.

Liquirizia € 4.00

Zucchero, alcol, infuso di liquirizia, aromi naturali 25% vol.

L'infusione di radici di liquirizia dà a questo liquore un gusto piacevole e pungente, lo zucchero caramellato ne arrotonda il sapore e gli dona corposità e colore, il 25 gradi di alcol equilibrano il tutto e lo rendono una intrigante alternativa ai più classici digestivi.

Evitare il consumo eccessivo in caso di ipertensione.

Finocchietto € 4.00

Infuso idroalcolico di finocchietto selvatico, zucchero 32% vol.

Solamente tra settembre e ottobre è possibile reperire i migliori semi di finocchietto selvatico lungo i sentieri che portano in cima al monte S. Costanzo; poco prima di aprirsi e cadere nel terreno sono pronti a dare tutto il loro profumo a un infuso che, prodotto solo una volta l'anno e in quantità limitata, ci dona un sublime liquore dal gusto inimitabile.

DOLCI



€ 5,50

Ingredienti di alta qualità e maestria si intrecciano per dar vita ad una linea speciale di alta pasticceria. Ogni creazione diventa un'esperienza irresistibile per esaudire tutti i desideri dei 5 sensi.

TIRAMISÙ

Deliziosa crema al mascarpone e pan di spagna imbevuto al caffè

CHEESECAKE CIOCCOLATO

Deliziosa crema al formaggio poggiata su un croccante biscotto

CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO

Deliziosa crema al formaggio poggiata su un croccante biscotto

DELIZIA AL LIMONE

Morbido pan di spagna farcito e ricoperto di crema al limone

TORTINO RICOTTA E PERA

Dischi di biscotti con farina di nocciole che racchiudono una dolce crema di ricotta con pezzettini di pera

TORTINO DI CUORE CALDO

A scelta: vari gusti

PROFITEROLE SCURO

Deliziosi bigné con panna ricoperti da un avvolgente crema al cacao

TARTUFI GELATO

A scelta: vari gusti

G R O M

IL GELATO COME UNA VOLTA

€ 4,50

Puro, Autentico, Italiano. Preparato con le migliori materie prime che la natura ci offre.

SENZA GLUTINE



LIMONE

Sorbetto al limone con il 28% di succo di limone



CIOCCOLATO

Con cacao dell'Ecuador



NOCCIOLA

Con granella di nocciola caramellata



PISTACCHIO

Con pistacchio del Medio Oriente e granella di pistacchio caramellata



CAFFÈ

Con caffè del Guatemala



CREMA DI GROM

Biscotti di Meliga e granella di cioccolato

DOLCI DELLO CHEF

LE SUPERGRAFFE € 5.50

PASTIERA € 6.00

CAPRESE AL CIOCCOLATO € 5.50

CAPRESE AL LIMONE € 5.50



JOHNNY



TAKEUE



MEZZO DI TRASPORTO A TRE RUOTE DOTATO DI UN FORNO A LEGNA TRADIZIONALE

ENJOHNNY NAPOLI!



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

