



# 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

## 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

## 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

## 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, salaminio 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



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

info:

+39 347 266 29 86



# ENJOHNNY NAPOLI!



## 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



## ENJOHNNY NAPOLI!



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

