

PIZZERIA NAPOLETANA



Mariuccia

MORE THAN PIZZA

ANTIPASTI

STARTERS

BRUSCHETTA AL POMODORO

Bruschetta with fresh tomato, olive oil and basil

€ 5

BUFALA E PROSCIUTTO

Buffalo mozzarella and Aieta's raw ham

€ 14

PARMIGIANA ALLA NAPOLETANA

Neapolitan-style eggplant parmigiana

€ 10

ANTIPASTO MARIUCCIA (per 2 persone) € 48

Mariuccia appetizer (for two)

Formaggi e salumi di casa Mariuccia - Olive schiacciate sott'olio - Polpette al sugo - Parmigiana alla napoletana - Montanarine - Contorni della casa - Tris di bruschette - Focaccia - (12 portate).

Mariuccia's cured meats and cheeses - Crushed olives in olive oil - Meatballs in tomato sauce - Eggplant parmigiana - Montanarine (little fried pizza) and sides, (12 Courses).

ANTIPASTO MISTO € 20

Mixed appetizer

Salumi e formaggi di casa Mariuccia - Olive schiacciate sott'olio

Mariuccia's cold cuts and cheeses - Crushed olives in olive oil

FOCACCIA BIANCA

Plain focaccia

€ 5

CESTINO DI PANE

Bread basket

€ 2



I NOSTRI CROCCHETTONI

OUR MAXI CROQUETTE

Base crocchettone: patate, parmigiano, pepe nero, uova, pecorino.
Crocchè dough: potato, parmesan cheese, black pepper, eggs, pecorino cheese.

CROCCHÈ DI PATATE 🍟🍟🍟🍟 € 3
Croquette

PARMIGIANA 🍟🍟🍟🍟 € 10
Provola affumicata, parmigiana di melanzane
Smoked provola cheese and eggplant parmigiana

PISTACCHIOSO 🍟🍟🍟🍟 € 8
Mortadella, pesto di pistacchio, granella di pistacchio
Mortadella ham (pork), pistachio pesto and chopped pistachio

PORCHETTOSO 🍟🍟🍟🍟 € 10
Porchetta, provola affumicata
Roasted pork and smoked provola cheese

NAPOLI 🍟🍟🍟🍟 € 8
Ricotta, salame Napoli
Ricotta cheese and Napoli salami

POLPO 🍟🍟🍟🍟🍟🍟 € 14
Polpo* alla piastra, crema verde al prezzemolo, limone
Roasted octopus*, parsley pesto and lemon

SALSICCIA E FRIARIELLI 🍟🍟🍟🍟 € 10
Provola affumicata, salsiccia e friarielli
Smoked provola cheese, sausage and broccoli

*"Alcuni ingredienti potrebbero essere acquistati surgelati all'origine o freschi e successivamente abbattuti per la corretta conservazione degli stessi nel rispetto delle normative vigenti"

*"Some ingredients might be acquired frozen or might be frozen in-house, in compliance with current regulation"



FRITTI

FRIED BITES

I nostri fritti, esclusivamente fatti in casa, derivano dalle ricette della tradizione che si tramandano di generazione in generazione.

Our fried bites are exclusively and made. We pass down with love from generation in generation.

SUPPLÌ AL TELEFONO

€ 3

Ragù, parmigiano, mozzarella

A ball of rice, filled with ragù, parmesan, mozzarella cheese and breads and deep fired

SUPPLÌ ALLA 'NDUJA

€ 3,5

Ragù, 'nduja, mozzarella, parmigiano

A ball of rice, filled with ragù, parmesan, 'nduja, mozzarella cheese and breads and deep fired

MONTANARINA CLASSICA

€ 5

Classic: Fried pizza with tomato souce, parmesan and basil

MONTANARINA PISTACCHIO E MORTADELLA

€ 6

Fried pizza, pistachio and mortadella

MONTANARINA STRACCIATELLA ED ALICI

€ 6

Fried pizza, stracciatella and anchovies

MONTANARINA ALLA GENOVESE

€ 7

Fried pizza with a typical neapolitan ragù, onion, stewed for at least 5 hours



PRIMI PIATTI

HOME MADE PASTA

PAPPARDELLE AL RAGÙ NAPOLETANO       € 16
Homemade pasta, neapolitan ragù

TONNARELLO MARIUCCIA ALL'AMATRICIANA       € 14,5
Homemade pasta, typical roman cured pig cheek and pecorino cheese, tomato sauce

TONNARELLO MARIUCCIA ALLA CARLETTO       € 16
Homemade pasta, typical roman cured pig cheek, pecorino cheese, mozzarella, black pepper, tomato sauce

TONNARELLO MARIUCCIA FATTO IN CASA ALLA CARBONARA € 14,5
Homemade pasta, whisked egg yolk, pecorino cheese and typical roman cured pig cheek, black pepper      

TONNARELLO MARIUCCIA FATTO IN CASA CACIO E PEPE € 13
Homemade pasta, pecorino cheese cream and black pepper      

GNOCCHI ALLA SORRENTINA       € 15
Tomato sauce, parmesan cheese, basil

LASAGNA       € 15
Tomato sauce, beef ragù, parmesan cheese, basil, bechamel



SECONDI PIATTI

MAIN COURSE

BUFALA RIPIENA DI PARMIGIANA



€ 14

Stuffed buffalo mozzarella with eggplant parmigiana

CARNE AL RAGÙ



€ 16

Salsiccia, manzo, costine di maiale al ragù

Sausage, beef, pork ribs, tomato sauce

POLPETTE AL SUGO



€ 15

Meat balls, tomato sauce

CAPONATA MARIUCCIA



€ 10

Sautéed mixed vegetables, raisins, tagiasca olives, basil and onion



INSALATONE

SALADS

INSALATONA

€ 10

Lattuga, rucola, pomodorino pachino, olive schiacciate, carote, bocconcino di bufala e mais
Rocket salad, lettuce, cheery tomato, crushed olives, carrots, olive buffalo mozzarella and corn

CAPRESE

€ 14

Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico
Fresh tomato, buffalo mozzarella, basil

INSALATONA MARIUCCIA

€ 14

Lattuga, rucola, pomodorino pachino, bocconcino di bufala, olive schiacciate sott'olio, tonno, cetriolo, carote, ravanella e mais
Rocket salad, lettuce, cheery tomato, crushed olives in olive oil, carrots, tuna, cucumber, carrots, buffalo mozzarella and corn

CONTORNI

SIDE DISHES

INSALATA MISTA

€ 4

Mixed salad

PATATE AL FORNO

€ 6

Baked potatoes

PATATE FRITTE*

€ 6

French fries*

SPINACI*

€ 6

Sautéed spinach*

CICORIA*

€ 6

Sautéed chicory*

CONTORNO DEL GIORNO

€ 8

Side dish of the day

*Alcuni ingredienti potrebbero essere acquistati surgelati all'origine o freschi e successivamente abbattuti per la corretta conservazione degli stessi nel rispetto delle normative vigenti.

*Some ingredients might be acquired frozen or might be frozen in-house, in compliance with current regulation.



PANUOZZI NAPOLETANI

PIZZA DOUGH STUFFED LIKE A SANDWICH

BUFALINO

€ 16

Olio di oliva, prosciutto crudo, mozzarella di bufala e pomodorini pachino

Extra virgin olive oil, raw ham, fresh buffalo mozzarella, fresh tomato

PISTACCHIOSO

€ 15

Olio di oliva, mortadella, crema di pistacchio, provola, granella di pistacchio e basilico

Extra virgin olive oil, provola cheese, mortadella, pistachio cream, chopped pistachios and basil

MARIUCCIA

€ 15

Olio di oliva, rucola, stracciatella, pomodorini pachino e prosciutto crudo

Extra virgin olive oil, rocket salad, stracciatella, fresh tomato, raw ham



PIZZE FRITTE

FRIED PIZZAS

MONTANARA CLASSICA



Tomato sauce, parmesan and basil

€ 10

CICOLI, RICOTTA, MOZZARELLA, PEPE E BASILICO



(Typical Neapolitan salami), ricotta cheese, mozzarella, black pepper and basil

€ 14

RICOTTA, SALAME E PROVOLA



Ricotta cheese, salami and provolone cheese

€ 14

POMODORO, PROSCIUTTO COTTO E FIOR DI LATTE



Tomato sauce, cooked ham and mozzarella

€ 14



PIZZE TRADIZIONALI

TRADITIONAL PIZZAS

MARINARA

Olio di oliva, pomodoro La Torrente, origano, aglio e basilico

Extra virgin olive oil, tomato sauce, garlic, origan and basil

€ 8 - a ruota di carro € 10

MARGHERITA

Olio di oliva, pomodoro La Torrente, fior di latte e basilico

Extra virgin olive oil, tomato sauce, mozzarella and basil

€ 10 - a ruota di carro € 12

NAPOLI

Olio di oliva, pomodoro La Torrente, fior di latte, basilico ed alici

Extra virgin olive oil, tomato sauce, mozzarella, basil and anchovies

€ 11

BUFALA

Olio di oliva, pomodoro La Torrente, fior di latte, mozzarella di bufala all'uscita e basilico

Extra virgin olive oil, tomato sauce, mozzarella, fresh buffalo mozzarella and basil

€ 16

CAPRICCIOSA

Olio di oliva, pomodoro La Torrente, fior di latte, basilico, prosciutto cotto, salame Napoli, carciofini, funghi ed olive nere

Extra virgin olive oil, tomato sauce, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes, salami and black olives

€ 13

DIAVOLA

Olio di oliva, pomodoro La Torrente, fior di latte, basilico, salame piccante e 'nduja

Extra virgin olive oil, tomato sauce, mozzarella, spicy salami, spicy sausage and basil

€ 15

L'ORTOLANA

Olio di oliva, fior di latte, verdure saltate e basilico

Extra virgin olive oil, mozzarella, vegetables and basil

€ 13

GENOVESE

Ragù di carne alla genovese, provola, cipolla, olio extra vergine di oliva, pecorino, basilico

White beef ragù, provola cheese, onion, pecorino cheese, extra virgin olive oil, basil

€ 16

PIZZERIA NAPOLETANA



PIZZE SPECIAL

SPECIAL PIZZAS

GATTOPARDO

€ 18

Olio di oliva, provola, croccchè di patate, prosciutto cotto, pepe e panna

Extra virgin olive oil, milk cream, provola cheese, cooked ham, black pepper and potato croquette

LA PISTACCHIOSA

€ 16

Olio di oliva, mortadella, crema di pistacchio, provola, granella di pistacchio e basilico

Extra virgin olive oil, provola cheese, mortadella, pistachio cream, chopped pistachios and basil

TARTUFOSA

€ 16

Olio di oliva, fior di latte, stracciatella, tartufo e speck

Extra virgin olive oil, stracciatella cheese, speck, cream of truffle and basil

FIGLIATA (NON SEMPRE DISPONIBILE)

€ 24

Olio di oliva, prosciutto crudo, figliata da 500 gr. e basilico

Extra virgin olive oil, raw ham, figliata 500 gr. and basil (NOT ALWAYS AVAILABLE)

MARINARA SBAGLIATA

€ 16

Passata di pomodoro del piennolo, olive taggiasche, origano, alici del cantabrico, olio extra vergine di oliva, basilico

Extra virgin olive oil, tomato sauce, olives, origan, cantabrian anchovies

LA TARANTELLA

€ 15,5

Olio di oliva, fior di latte, datterino giallo, prosciutto crudo e pecorino

Extra virgin olive oil, fresh yellow tomato, mozzarella, raw ham, pecorino cheese and basil

BURRATA E ALICI

€ 16

Fior di latte, pachino rosso e gialli ripassati in padella, origano, alici del cantabrico, burrata all'uscita, olio extra vergine di oliva, basilico

Mozzarella cheese, yellow and red cherry tomato, origan, cantabrian anchovies, burrata cheese, extra virgin olive oil, basil



BEVANDE

DRINK

Acqua 1 l. *
Water

€ 2

Aperol Spritz
Aperol Spritz

€ 8

Bibite in vetro 33 cl. (Pepsi, 7up, etc.)
Soft drink in glass bottle

€ 4

Cocktails
Cocktails

€ 10

Vino al calice
Wine by glass

€ 6

Amari
Bitters

€ 5

BIRRE ALLA SPINA

Beer on draught

Stella Artois 20 cl.

€ 4

Reale 40 cl.

€ 8

Stella Artois 40 cl.

€ 6

Duchessa 40 cl.

€ 8

Leffe Ambré 40 cl.

€ 8

My Antonia 40 cl.

€ 8

BIRRE IN VETRO

Beer on bottle

Lisa Birra del Borgo

€ 5

Corona

€ 5

Corona Zero

€ 5

*"ACQUA NATURALE POTABILE TRATTATA FREDDA

L'acqua servita alla Clientela è fresca, non conservata, di ottima qualità, ottenuta grazie ad un impianto di naturalizzazione e di microfiltrazione d'avanguardia che ne garantisce le elevate caratteristiche organolettiche nella massima sicurezza batteriologica, conforme al D.L. 181/2003. il sistema filtrante approvato dal Ministero della Sanità e conforme D.M. 443 21/12/90 e al D.M. 174 06/04/04"

*"NATURAL DRINKING WATER TREATED COLD

The water served to customers is fresh, not preserved, of excellent quality, obtained thanks to a cutting-edge naturalization and microfiltration system that guarantees its high organoleptic characteristics in maximum bacteriological safety, compliant with Legislative Decree 181/2003. The filtering system approved by the Ministry of Health and compliant with Ministerial Decree 443 21/12/90 and Ministerial Decree 174 06/04/04"

ALLERGENI

ALLERGENS



Glutine
Gluten



Soia
Soya



Semi di sesamo
Sesam



Crostacei
Crustaceans



Latticini
Milk



Anidride solforosa
e solfiti
Sulphites



Uova
Eggs



Frutta a guscio
Tree nuts



Lupini
Lupin



Pesce
Fish



Sedano
Celery



Molluschi
Molluscs



Arachidi
Peanuts



Senape
Mustard

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e bevande preparati e somministrati nella nostra attività, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerato allergeni. Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale di servizio.

We inform our customers that in our activities are the following allergens. So the customers should ask your personal.

SCATTA, TAGGA & GUSTA
TAKE A PICTURE, TASTE AND TAG



@mariucciagroup



mariucciagroup_

PIZZERIA NAPOLETANA



MORE THAN PIZZA