BIRRIFICIO ARTIGIANALE NAPOLETANO

N'artigiana

Veracemente Napoletana



SCOPRI DI PIÙ SU N'ARTIGIANA

la Prima Birra prodotta con il Sole di Napoli!

the First Beer produced with the Sun of Naples!

Prodotta in Italia con **Energia Rinnovabile**

antipasti

Di Mare

TEMPURA DI GAMBERI
18€

INSALATA DI MARE
polpo, seppie, calamari, cozze, gamberi
18€

POLPO ALLA BRACE
con crema di patate e olio di basilico
18€

DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI
5 portate per 1 persona
22€



antipasti

Di Terra & Fritti

CRUDO E BUFALA
8€

DEGUSTAZIONE SALUMI E FORMAGGI
PER 2P. 16€

CHIPS DI PATATE CON FONDUTA
7€

PATATE FRITTE
6€

CROCCHÈ DI PATATE
3€

FRITTATINA ALLA GENOVESE
3.50€

FRITTATINA CLASSICA
3.50€

ARANCINO CLASSICO
3.50€

PROVOLA IN CARROZZA
2PZ. 4€

FIORI DI ZUCCA
2PZ. 4€

FRITTATINA DEL MESE
3.50€

Villa Granada



primi

Di Mare

SPAGHETTONE QUADRATO CON FRUTTI DI MARE.
FIORI DI ZUCCA E TARALLO

20€

PACCHERI CON RICCIOLA, DATTERINI GIALLI
E GRANELLA DI PISTACCHIO

22€

RISOTTO ALLA PESCATORA

22€

primi

Di Terra

GENOVESE

14€

PACCHERI ALLA NORMA

12€

RAVIOLI RIPIENI DI RICOTTA CON PESTO DI BASILICO,
DATTERINI E STRACCIATA DI BUFALA

14€

Villa Granada





secondi

Di Mare

FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI
20€

MISTO ALLA BRACE
tonno, calamaro e gamberone
22€

PESCE SPADA ALLA SICILIANA
pomodorini, olive e capperi
20€

TAGLIATA DI TONNO
22€

secondi

Di Terra

ARROSTO DI VITELLO CON PATATE AL FORNO
20€

TAGLIATA DI MANZO. POMODORINI. RUCOLA E GRANA
22€

HAMBURGER DI CHIANINA 250 GR. CON CHIPS DI PATATE
16€

Villa Granada



pizze

Classiche

MARINARA
pomodori pelati, aglio, origano, olio evo e basilico
5.50€

MARGHERITA
pomodori pelati, fior di latte di Agerola, olio evo e basilico
6.50€

MARGHERITA DOP
pomodori pelati, mozzarella di bufala campana, olio evo e basilico
8.50€

DIAVOLA
pomodori pelati, salame, fior di latte di Agerola, peperoncino, olio evo e basilico
8€

CAPRICCIOSA
pomodori pelati, fior di latte di Agerola prosciutto cotto, salame, funghi, carciofi, olive nere, olio evo e basilico
9.50€

FILETTO
pomodorini datterini gialli e rossi, fior di latte di Agerola, olio evo e basilico
7.50€

MIMOSA
panna, prosciutto, mais, fior di latte di Agerola, basilico e olio evo
8.50€

SALSICCIA E FRIARIELLI
salsiccia, friarielli, provola di Agerola e olio evo
9€

FIOCCO
panna, fior di latte di Agerola, prosciutto cotto san Giovanni, crocchè e basilico cristallizzato
9€





pizze

Speciali

PARMIGIANA SCOMPOSTA

ombra di pomodoro, prosciutto cotto di Praga, fior di latte di Agerola,
chips di melanzane, fonduta di formaggio, basilico cristallizzato

9.50€

VESUVIO

pomodoro del piennolo DOP, mozzarella di bufala campana,
basilico e olio evo

9€

MASSERIA

salsiccia, patate al forno, fior di latte di Agerola, cipolla caramellata,
basilico e olio evo

9.50€

4 FORMAGGI

gorgonzola, fior di latte di Agerola, fonduta di caciocavallo,
cipolla caramellata, cialde di Parmigiano e olio Evo

9.50€

VEGETARIANA

crema di carciofi, olive nere, datterini, fior di latte di Agerola, cipolla croccante,
patate al forno, basilico e olio evo

10€

REGINA

pomodorini datterini gialli e rossi, fior di latte di Agerola,
rucola, prosciutto di Parma, scaglie di grana e olio evo

11€

NAPOLETANA

cornicione ripieno di ricotta, centro salsicce, friarielli,
provola e tarallo

10€

Villa Granada



montanare

Doppia Cottura

MONTANARA CLASSICA

pomodori pelati, Grana Padano DOP, bocconcino di bufala, olio evo e basilico

9€

ripieni

Fritti&al Forno

RIPIENO AL FORNO CLASSICO

prosciutto cotto, salame, ricotta, fior di latte di Agerola,
pomodoro, pepe, olio evo e basilico

9.50€

RIPIENO CON SCAROLE

doppia scarola, acciughe, olive nere, capperi, provola di Agerola e olio evo

9.50€

RIPIENO FRITTO NAPOLETANO

ricotta, pomodori pelati, cicoli, fior di latte di Agerola, pepe e basilico

9.50€

RIPIENO FRITTO CLASSICO

ricotta, pomodori pelati, prosciutto cotto, salame,
fior di latte di Agerola, pepe e basilico

9.50€







birre

Alla Spina

RADEBERGER 20 CL.	Pilsner 4,8%	3€
RADEBERGER 40 CL.	Pilsner 4,8%	5.50€
ST. IDESBALD ROUSSE 30 CL.	Rossa 7%	6.50€

bevande

Analcoliche

ACQUA FILTRATA NATURALE 75 CL.	2.50€
ACQUA FILTRATA FRIZZANTE 75 CL.	2.50€
COCA COLA IN VETRO 33 CL.	3€
COCA COLA ZERO IN VETRO 33 CL.	3€
FANTA IN VETRO 33 CL.	3€
BIRRA NASTRO AZZURRO 33 CL.	5.50€

dolci

Home Made

PRODUZIONE GIORNALIERA	6.50€

Villa Granada

Le birre napoletane

N'artigiana
Veracemente Napoletana

BIRRIFICIO ARTIGIANALE NAPOLETANO

la Prima Birra prodotta con il Sole di Napoli!



ORO

4,8% vol.

LAGER
bassa fermentazione
LAGER
low fermentation

33cl € **5,50**



ROSSA

5,0% vol.

LAGER
bassa fermentazione
LAGER
low fermentation

33cl € **5,50**



AMBRATA

5,8% vol.

PALE ALE
alta fermentazione
PALE ALE
high fermentation

33cl € **5,50**



DOPPIO MALTO

7,0% vol.

STRONG ALE
alta fermentazione
STRONG
ALE high fermentation

33cl € **5,50**

Villa Granada









carta

Vini

Bollicine

Veneto

BLANC DE BLNCS BRUT	Villa Sandi	5€	24€
ASOLO PROSECCO SUP. DOCG	Biodiversity	/	36€

Campania

FALANGHINA ASTRO	Astroni	/	24€

Rossi

Campania

AGLIANICO	Villa Granada	/	16€
AGLIANICO IGP	Radici 891	5€	20€
MOIO 57	Moio	/	28€
GRAGNANO	Astroni	/	24€

Puglia

PRIMITIVO	Codici	/	22€

carta

Vini

Bianchi

Campania

FALANGHINA	Villa Granada	/	16€
FALANGHINA IGP	Radici 891	5€	20€
GRECO IGP	Radici 891	6€	22€
FIANO IGP	Radici 891	6€	22€
DAMA BIANCA	Radici 891	/	24€

Abruzzo

PECORINO IGT	La Piuma	/	22€

Alto Adige

GEWÜRZTRAMINER		/	30€

Piemonte

LANGHE DOC ARNEIS	Blangè Ceretto	/	30€