

**Fratelli Coppola**   
pizza e cucina napoletana

MILANO  
COMO VIA DOTTESIO  
BERGAMO  
Como lago



# LA NOSTRA CUCINA

A cura dello chef partenopeo Gennaro Rossetti

## Antipasti Napoletani

**Regola d'oro di un napoletano a tavola** :la condivisione e' sacra soprattutto quando si tratta di antipasti quindi: "CONDIVIDETE E MANGIATENE TUTTI"

### **PARTENOPEA € 10,00**

Frittura napoletana preparata in casa con arancino con ragu' di salsiccia napoletana, crochè di patate con salame Napoli e provola affumicata della penisola Latteria sorrentina, mozzarella in carrozza , zeppoline , montanara con pomodoro, fiordilatte della penisola latteria Sorrentina e basilico.

### **LA PARMIGIANA DI GENNARO € 9.00**

Melanzane napoletane, pomodoro San Marzano dell'agro sarnese-nocerino DOP, grattugiata di grana padano DOP , fiordilatte della penisola latteria Sorrentina, basilico fresco.

### **MOZZARELLA DI BUFALA CON PROSCIUTTO CRUDO E FRITTARELLE € 12.00**

Mozzarella di bufala Campana D.O.P fresca di giornata, prosciutto crudo italiano salumificio Simonini servito con frittarelle.

### **MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA € 9.00**

Mozzarella di bufala Campana fresca di giornata, insalata songino, pomodorini rossi, olio extra vergine d'oliva e basilico.

### **ALICI FRITTE SALE E PEPE € 8.00**

Un grande classico della cucina partenopea, alici fresche del giorno fritte insaporite con sale e pepe.

### **COZZE AI DUE POMODORI ALLA MARINARA € 10,00**

Cozze fresche di Oristano ,con datterini gialli e rossi , olio piccante , crostini di pane e peperoncino

### **POLIPO ALL'INSALATA € 14.00**

\*Polipo verace condito con succo di limoni, olio biologico Ufens presidio slow food di Maria Ianniciello , prezzemolo.

## Primi piatti Napoletani

**Regola d'oro di un napoletano a tavola**: la scarpetta e' obbligatoria.

### **SCIALATIELLI ALL' ASTICE € 20.00**

Scialatielli di pasta fresca, pomodorini freschi gialli e rossi, 1/2 astice fresco (su disponibilita' di mercato).

### **SCIALATIELLO ALLO SCOGLIO € 14.00**

Pasta fresca con pomodorini di stagione, \*calamari , cozze di Oristano e vongole veraci fresche del giorno \*polipo , \*gamberi

### **GIALLO VONGOLE E TARALLO € 14.00**

Linguine del pastificio Gerardo di Nola I.G.P, pomodorini gialli freschi di stagione, vongole veraci fresche del giorno, sbriciolata di tarallo napoletano.

### **PASTA E PATATE CON GAMBERO ROSSO € 12.00**

Pasta mista di Gragnano I.G.P. del pastificio Gerardo di Nola mantecata con crema di patate, grana padano DOP, provola affumicata della penisola latteria Sorrentina , tartare di \*gambero rosso di Mazara del vallo e basilico fresco.

### **ZITI AL RAGU' NAPOLETANO € 10.00**

Ziti pastificio De Cecco con ragu' napoletano preparato seguendo la ricetta tradizionale di famiglia con straccetti di carne di manzo, grattugiata di grana padano DOP e basilico.

### **GNOCCHI SALSICCIA E BLU BUFALA € 10.00**

Gnocchi di patate con salsa di pomodorini gialli, salsiccia napoletana e blu di bufala e basilico fresco.

## Secondi piatti Napoletani

*Regola d'oro di un napoletano a tavola: se il pane manca... succede o' burdell.!*

### **FRITTURA MISTA DI MARE € 18.00**

Frittura preparata con \*calamari, alici fresche, \* gamberi argentini con sale marino, limoni della costiera.

### **GRIGLIATA MISTA DI PESCE € 18.00**

Grigliata preparata con \*calamari, filetto di orata fresco \* gamberi argentini.

### **ORATA ALLA MEDITERRANEA € 14.00**

Filetti di orata con pomodorini, olive nere di Gaeta, capperi di salina presidio slow food Azienda Sapori Eoliani, prezzemolo.

### **MOSCARDINI ALLA LUCIANA 14.00**

\*Moscardini di Mazara del Vallo cotti con pomodorini, olive nere, capperi di salina presidio slow food azienda sapori Eoliani, pane cafone tostato e prezzemolo riccio.

### **POLPETTE AL SUGO ALLA NAPOLETANA € 10.00**

Polpetta di manzo con ragu' napoletano preparato seguendo una ricetta di famiglia, grana padano D.O.P. e basilico fresco.

### **COTOLETTA DI POLLO ALLA NAPOLETANA € 10,00**

Cotoletta di pollo impanata e frita servita con friarielli napoletani.

---

## Per accompagnare

### **MELANZANE ALLA NAPOLETANA € 4.00**

Saltate in padella con pomodorini, parmigiano reggiano DOP, e basilico.

### **FRIARIELLI € 4.00**

Saltati in padella con olio, aglio e peperoncino fresco.

### **MISTICANZA con pomodorini € 4.00**

### **MELANZANE E ZUCCHINE ALLA GRIGLIA € 4.00**

### **PATATINE FRITTE\* € 4.00**

# LA PIZZERIA DEI FRATELLI COPPOLA

*Regola d'oro di un napoletano a tavola :la pizza va mangiata con le mani.*

## I grandi classici

### **MARINARA € 7.00**

Pomodoro San Marzano DOP dell'agro Sarnese-Nocerino azienda Virtuna , aglio biologico dell'Ufita presidio slow food, origano selvatico, olio biologico Ufens di Maria Ianniciello presidio slow food e basilico fresco.

### **MARGHERITA € 8.00**

Pomodoro San Marzano DOP dell'agro Sarnese-Nocerino azienda Virtuna , fiordilatte della penisola latteria Sorrentina, grana padano DOP, olio biologico Ufens di Maria Ianniciello presidio slow food e basilico fresco.

### **MARGHERITA CON BUFALA € 10.00**

Pomodoro San Marzano DOP dell'agro Sarnese-Nocerino azienda Virtuna, mozzarella di bufala campana , grana padano DOP, olio biologico Ufens di Maria Ianniciello presidio slow food e basilico fresco.

### **PIZZA FRITTA € 10.00**

Provola affumicata dei monti, mousse di ricotta campana, cicoli napoletani e pepe.

### **RIPIENO AL FORNO € 10.00**

Pomodoro San Marzano DOP dell'agro Sarnese- Nocerino azienda Virtuna, fiordilatte della penisola latteria Sorrentina, salame Napoli, mousse di ricotta campana. Fuori cottura grattugiata di grana padano DOP, olio biologico Ufens di Maria Ianniciello presidio slow food e basilico fresco.

## Le veraci

### **CARRETTIERA € 11.00**

Fiordilatte della penisola latteria Sorrentina, friarielli napoletani saltati in padella con aglio, olio e peperoncino, salsiccia napoletana a punta di coltello, olio biologico Ufens di Maria Ianniciello presidio slow food.

### **PIENNOLO DOP € 10.00**

Ombra di pomodoro San Marzano DOP dell'agro Sarnese-Nocerino azienda Virtuna, pomodorini rossi del piennolo del Vesuvio DOP azienda virtuna, fiordilatte della penisola latteria Sorrentina, olio biologico Ufens di Maria Ianniciello presidio slow food e basilico fresco.

### **ROMANA € 10.50**

Pomodoro San Marzano DOP dell'agro Sarnese-Nocerino azienda Virtuna, fiordilatte della penisola latteria Sorrentina, origano selvatico, alici del mar cantabrico, olive nere di Gaeta, capperi di Salina presidio slow food azienda sapori Eoliani, olio biologico Ufens di Maria Ianniciello presidio slow food e foglie di basilico frsco.

### **DIAVOLA € 9.50**

Pomodoro San Marzano DOP dell'agro Sarnese-Nocerino azienda Virtuna, fiordilatte della penisola latteria Sorrentina, spianata calabrese salumificio Madeo, olio biologico Ufens presidio slow food e basilico fresco.

### **PARMIGIANA € 10.00**

Pomodoro San Marzano DOP dell'agro Sarnese-Nocerino azienda Virtuna, fiordilatte della penisola latteria Sorrentina, parmigiana di melanzane, grana padano DOP , olio biologico Ufens di Maria Ianniciello presidio slow food e basilico fresco.



Presidio Slow Food®

*Cosa sono i Presidi Slow food ? un progetto che sostiene le piccole produzioni tradizionali che rischiano di scomparire, valorizzano territori, recuperano antichi mestieri e tecniche di lavorazione, salvano dall'estinzione razze autoctone e varietà di ortaggi e frutta.*

## Le tradizionali

### **CAPRICCIOSA € 11.00**

Pomodoro San Marzano DOP dell'agro Sarnese-Nocerino azienda Virtuna , fiordilatte della penisola latteria Sorrentina, prosciutto cotto nazionale Fratelli Riva, carciofi , funghi champignon di stagione, olive nere di Gaeta, olio biologico Ufens di Maria Ianniciello presidio slow food e basilico fresco.

### **CRUDO RUCOLA E GRANA € 11.00**

Pomodoro San Marzano DOP dell'agro Sarnese-Nocerino azienda Virtuna, fiordilatte della penisola latteria Sorrentina, prosciutto crudo italiano salumificio Simonini, rucola, lamelle di Grana padano D.O.P. olio biologico Ufens di Maria Ianniciello presidio slow food.

### **ALLEANZA € 10.00**

Fiordilatte della penisola latteria Sorrentina, cipolla di Montoro, lardo di Colonnata delle Apuane salumificio lardereria La Repubblica, conciato romano " il piu' antico e pregiato pecorino italiano" presidio slow food azienda casertana La Campestre, olio biologico Ufens di Maria Ianniciello presidio slow food e basilico fresco.

### **QUATTRO FORMAGGI € 9.00**

Provola affumicata della penisola latteria Sorrentina, grana padano dop, emmental, blu di bufala, basilico, olio biologico Ufens di Maria Ianniciello presidio slow food.

### **MARTINA FRANCA € 10.00**

Base bianca con cremoso di ricotta Campana, fiordilatte della penisola latteria Sorrentina, capocollo stagionato, olio biologico Ufens di Maria Ianniciello presidio slow food e basilico fresco.

## Le nostre ricette

*Queste pizze non sono modificabili solo per intolleranze si possono eliminare ingredienti ma non sostituirli.*

### **SENTIMENTO MERIDIONALE € 14.00**

Pomodoro San Marzano DOP dell'agro Sarnese-Nocerino azienda Virtuna, nduja calabrese salumificio Ma-deo, stracciatella pugliese la Deliziosa, fili di peperoncino, olive nere di Gaeta, olio biologico Ufens di Maria Ianniciello presidio slow food e basilico fresco.

### **FRITTA RIPASSATA € 12.00**

Pizza fritta e poi ripassata al forno farcita con fior di latte della penisola latteria Sorrentina pesto di pistacchio, mortadella Bologna IGP. Fuori cottura: stracciatella pugliese La Deliziosa, granella e pesto di pistacchio, mortadella Bologna IGP, basilico

### **GUANCIALE, GIALLO VESUVIANO E CONCIATO € 12.00**

Fiordilatte della penisola latteria Sorrentina, pomodorino giallo vesuviano, guanciale Amatriciano salumificio Sano, conciato romano "il più antico e pregiato pecorino italiano" presidio slow food azienda casertana La Campestre, olio biologico Ufens di Maria Ianniciello presidio slow food e foglie di basilico fresco.

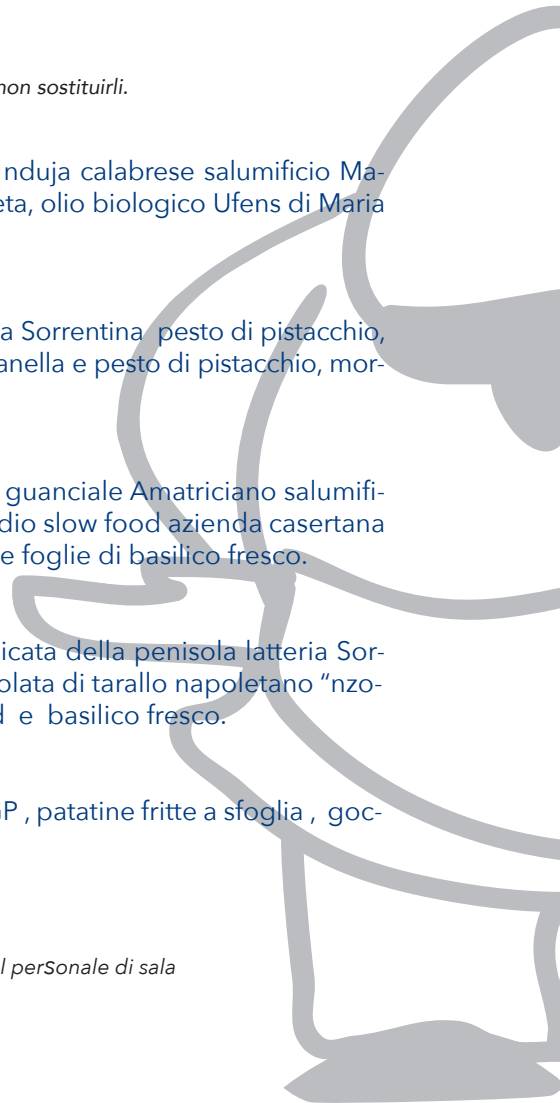
### **TARALLO IN CORNICE € 14.00**

Cornicione ripieno con mousse di ricotta campana e pepe, provola affumicata della penisola latteria Sorrentina , cicoli napoletani. Fuori cottura: ciuffetti di ricotta campana ,sbriciolata di tarallo napoletano "nzo-gna e pepe", olio biologico Ufens di Maria Ianniciello presidio slow food e basilico fresco.

### **ARICCIACHIPS € 12.00**

Provola affumicata della penisola latteria Sorrentina, porchetta di Ariccia IGP , patatine fritte a sfoglia , gocce di tartufo bianco azienda Urbani tartufi e basilico fresco.

*le aggiunte o sostituzione di prodotto sulla pizza comporta una variazione di prezzo chiedi al personale di sala*



## Acqua e soft drink

### **ACQUA SAN BERNARDO 50CL**

Naturale - Gasata € 2.50

### **BIBITE IN VETRO € 3.50**

Coca Cola - Coca Zero - Fanta - Sprite  
The al limone/pesca

### **BIRRA ARTIGIANALE ALLA SPINA BIRRIFICIO ANTONIANO**

BIRRA MARECHIARO

€ 3.50 PICCOLA

€ 5.50 MEDIA

LAGER 5% VOL

### **BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA BIRRIFICIO ANTONIANO**

#### **IPA € 4.50**

INDIA PALE ALE

AMBRATA 6.7% VOL

#### **SCUDATA € 4.00**

LAGER - HELLES

5.2 VOL

#### **EMIRATI RED € 5.50**

BELGIAN ALE

6.2 % VOL

#### **BIRRIFICIO SCHNEIDER**

SCHNEIDER BLONDE € 6.00

WEISSBIER CL0.50 4.9 % VOL





## la pasticceria

### **CINQUE SENSI\* € 6.50**

Deliziosa torta al cioccolato con cremoso alle nocciole, croccante di cioccolato fondente  
Produzione Salvatore De Riso.

### **DELIZIA LIMONE\* € 6.50**

Pan di spagna con cuore di crema pasticcera al succo di limone, ricoperto da una salsa profumata con bucce di limoni della costiera. Produzione Salvatore De Riso.

### **TIRAMISU' classico al bicchiere € 6.50**

Da una ricetta di famiglia nasce il nostro tiramisù classico al bicchiere Savoardi inzuppati nel caffè espresso, ricoperti di crema di mascarpone e cacao. Produzione nostra

### **BABA' € 6.50**

Baba' inzuppato al rum. Produzione Salvatore De Riso.

### **PASTIERA\* € 6.50**

Pasta frolla, grano cotto, ricotta fresca, frutta candita e bucce degli agrumi. Produzione Salvatore De Riso.

## Caffe' e liquori

Caffè espresso napoletano 2.00

Caffè corretto € 2.50

Cappuccino € 4.00

Liquori della costiera I.G.P. € 4.00

Grappa di falanghina € 4.00

Grappa gialla barrique € 4.00

Amari € 4.00

Montenegro, Braulio, Amaro del Capo



## **BOLLICINE**

### **QUID BRUT € 18.00**

FALANGHINA

AZIENDA LA GUARDIENSE

Dal colore giallo paglierino lucente, spiccano al naso le note floreali tipiche della varietà a cui si accompagnano sentori di cedro e frutta bianca con punte di lievito.

Si dota di un sorso cremoso e gradevole, perfettamente bilanciato.

### **ROSE' BRUT QUID € 18.00**

AGLIANICO

AZIENDA LA GUARDIENSE

Dal colore rosa intenso e dal perlage fine, al naso spiccano al naso note floreali e di piccoli frutti rossi, con sentori di pane tostato. Il sorso è armonico e ben bilanciato.

### **DUBL BRUT METODO CLASSICO € 30.00**

FALANGHINA IN PUREZZA

AZIENDA FEUDI DI SAN GREGORIO

Il colore è giallo paglierino lucente, il perlage minuto e di gran persistenza. Apre su note fruttate di pesca e di mela Golden matura, impreziosite da accenni di camomilla. Al palato si rivela aggraziato e dinamico, con piacevoli ritorni di zenzero e radici.





## VINI BIANCHI

### **CAMPANIA IGT € 16.00**

FALANGHINA BENEVENTANA IGT

AZIENDA ANTICA FATTORIA

Un vino bianco semplice, dall'ottima acidità e con una buona nota sapida, sentori di frutta gialla ed esotica.

### **FALANGHINA CAMPI FLEGREI DOC € 20.00**

CANTINA IV MIGLIO

Giallo paglierino carico, limpido con sentori floreali di frutta matura e pesche gialle.

### **NESTOR GRECO DI TUFO € 22.00**

TENUTA CAVALIER PEPE

Buon greco di tufo dal color paglierino. Al naso sentori di frutta bianca fresca, banana, pesca, mela. Note floreali di ginestra, biancospino e rosa. Leggermente minerale, di media persistenza.

### **REFIANO FIANO DI AVELLINO DOC € 22.00**

TENUTA CAVALIER PEPE

Un giallo paglierino carico con velature dorate.

All'olfatto pera matura e mela verde con leggere sottonote erbacee.

Al palato è piendo, con una buona acidità e persistenza.

### **FALERNO DEL MASSICO DOC € 22.00**

BIOLOGICO FALANGHINA E FIANO DI AVELLINO

MASSERIA SESSA

Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli, il profumo è intenso con note di frutta tropicale, il gusto è di buona acidità, ben equilibrato ed armonico.

## VINI ROSATI

### **VISIONE IRPINIA DOC € 20.00**

AGLIANICO

AZIENDA FEUDI DI SAN GREGORIO

Colore rosa intenso e luminoso. Il naso è cosperso di freschi profumi di rosa e lievi sentori fruttati che ricordano il lampone e le fragoline di bosco. In bocca è fresco ed equilibrato, di grande piacevolezza.

## VINI ROSSI

### **CAMPANIA IGT € 16.00**

AGLIANICO DEL BENEVENTANO  
CANTINA ANTICA FATTORIA

Al palato è secco, caldo e morbido, dal tannino presente, ben bilanciato da una leggera nota acida. Al palato ritornano le note di frutta matura a bacca rossa e piccoli frutti di bosco. Elegante, abbastanza complesso e di buona persistenza.

### **GRAGNANO PENISOLA SORRENTINA DOC € 18.00**

VINO FRIZZANTE SERVITO FREDDO  
PIEDIROSSO-AGLIANICO-SCIASCINOSO

Colore rosso rubino che tende allo scuro, fresco e vivace con spuma esuberante.

### **PIEDIROSSO DOC € 20.00**

CANTINA IV MIGLIO

Rosso rubino con toni violacei, limpido, sentori di frutta rossi come susine e prugne.

### **IRPINIA AGLIANICO DOC DEL RE € 22.00**

AZIENDA FEUDI DI SAN GREGORIO

Un colore rosso rubino vivo. Al naso si apre con intensi profumi di amarena e lampone, arricchiti con note di liquirizia e spezie dolci.

Al palato risulta morbido ed equilibrato, con tannini vellutati che accompagnano verso un finale gradevolmente persistente e aromatico affinato per sei mesi in barrique di rovere francese.

### **FALERNO DEL MASSICO DOC € 22.00**

BIOLOGICO AGLIANICO PIEDIROSSO  
MASSERIA SESSA

dal colore granato profondo, con riflessi violacei. Il profumo è intenso e speziato, con ricordi di confettura di prugne e note tostate. Il gusto è corposo e armonico con retrogusto lungo e gradevole.

## VINI AL BICCHIERE

### **BIANCO**

CALICE DI FALANGHINA € 5.00  
CALICE DI FALANGHINA BRUT € 5.00

### **ROSSO**

CALICE DI AGLIANICO € 5.00

Coperto € 2,50

\* alcuni dei nostri prodotti del menù possono contenere tracce di grano, uova, crostacei, frutta a guscio. Per informazioni su prodotti che possono causare eventuali intolleranze e/o allergie, è disponibile il libro allergeni.



**Fratelli Coppola**   
pizza e cucina napoletana