

Fratelli Coppola 
pizza e cucina napoletana

Milano
COMO LAGO
Como Via Dottesio
Bergamo



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 € 14.00

Frittura napoletana preparata in casa con arancino con ragu' di salsiccia napoletana, crochè di patate con salame Napoli e provola affumicata dei monti, mozzarella in carrozza, zeppoline con alghe di mare, montanara con pomodoro, fior di latte dei Monti e basilico.

MOZZARELLA DI BUFALA CON PROSCIUTTO CRUDO E FRITTARELLE € 14.00

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

BACCALÀ FRITTO € 12.00

Il baccala in pastella e' un antipasto classico e sfizioso immancabile sulle tavole napoletane, padrone indiscusso dello street food napoletano consiste in *filetti di baccala' pastellati e fritti in olio bollente.

LA PARMIGIANA DI GENNARO € 12.00

Melanzane napoletane, pomodoro San Marzano dell'agro Sarnese-Nocerino DOP, grattugiata di grana padano DOP, fior di latte dei Monti, basilico fresco.

Primi piatti Napoletani

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

LINGUINE ALLA COPPOLA € 16.00

Linguine di Gragnano I.G.P. trafilate al bronzo del pastificio Gerardo di Nola preparato con pomodoro San Marzano dell'agro Sarnese-Nocerino DOP, pomodorini freschi di stagione, variegata qualita' di crostacei, molluschi, frutti di mare e pesce fresco del giorno.

PASTA E PATATE CON GAMBERO ROSSO € 15.00

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

GIALLO VONGOLE E TARALLO € 16.00

Spghetto quadrato pastificio De Cecco, pomodorini gialli freschi di stagione, vongole veraci, sbriciolata di tarallo napoletano.

ZITI AL RAGU' NAPOLETANO € 12.00

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



Secondi piatti Napoletani

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

FRITTURA DI CALAMARI FRESCHI € 22.00

Frittura preparata con calamari freschi (su disponibilita') del giorno insaporita con sale marino di Trapani presidio slow food e limoni della costiera.

PANINO DI MARE € 16.00

Panino artigianale di Gragnano del pastificio gentile, cotoletta di pesce spada fatta in casa, melanzane alla napoletana, provola affumicata dei Monti, mayo al basilico.

MOSCARDINI ALLA LUCIANA 16.00

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

POLPETTE AL SUGO ALLA NAPOLETANA € 12.00

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

Per accompagnare

MELANZANE ALLA NAPOLETANA € 5.00

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

MISTICANZA con pomodorini € 5.00

FRIARIELLI NAPOLETANI* € 5.00

Saltati in padella con olio, aglio e peperoncino fresco.

PATATINE FRITTE* € 7.00

Fry'n' dip



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.



Presidio Slow Food*

*Gli alimenti contrassegnati con l'asterisco sono congelati/surgelati all'origine. Informazione ai sensi del Reg. 1169 /2011 e del D.Lgs. 231/17. *per libro allergeni chiedere al personale di sala

LA PIZZERIA DEI FRATELLI COPPOLA

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

"Le nostre ricette sono frutto di una attenta combinazione di ingredienti per questo ti consigliamo di non modificare in nessun modo la pizza solo così potrai apprezzarne la vera essenza."

Le veracissime

MARGHERITA CON BUFALA € 14.00

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

MARGHERITA € 10.00

pomodoro San Marzano DOP dell'agro Sarnese-Nocerino azienda Virtuna ,fior di latte dei monti, grana padano DOP, olio biologico Ufens di Maria Ianniciello presidio slow food e basilico fresco.

VERACE € 12,00

un velo di pomodoro San Marzano DOP dell'agro Sarnese-Nocerino azienda Virtuna fior di latte dei monti, pomodorini di stagione, olio biologico Ufens di Maria Ianniciello presidio slow food e basilico fresco.

MARINARA € 8.00

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

PIZZA FRITTA € 13.00

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

Le tradizionali

DIAVOLA MADEO € 13.00

pomodoro San Marzano DOP dell'agro Sarnese-Nocerino azienda Virtuna, fiordilatte dei Monti, spianata calabrese salumificio Madeo, olio biologico Ufens di Maria Ianniciello presidio slow food e basilico fresco

MARGHERITA ALLA ROMANA € 14,00

pomodoro San Marzano DOP dell'agro Sarnese-Nocerino azienda Virtuna, fior di latte dei monti, 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 basilico fresco.

CAPRICCIOSA A MODO NOSTRO € 15,00

pomodoro San Marzano DOP dell'agro Sarnese-Nocerino azienda Virtuna ,fior di latte dei Monti, prosciutto cotto nazionale Fratelli Riva, carciofini freschi di stagione, funghi champignon di stagione, olio biologico Ufens di Maria Ianniciello presidio slow food e basilico fresco.

CARRETTIERA € 15.00

fior di latte dei Monti, 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.

RIPIENO AL FORNO € 13,00

pomodoro San Marzano DOP dell'agro Sarnese- Nocerino azienda Virtuna, fior di latte dei Monti, 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 aggiunte o sostituzione di prodotto sulla pizza comporta una variazione di prezzo chiedi al personale di sala

Le saporite

ALLEANZA € 14.00

fior di latte dei monti, 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.

PARMIGIANA € 14.00

ragu' di pomodoro San Marzano DOP dell'agro Sarnese-Nocerino azienda Virtuna, fior di latte dei Monti, parmigiana di melanzane, grana padano DOP , olio biologico Ufens di Maria Ianniciello presidio slow food e basilico fresco.

CARCIOFI E CAPOCOLLO UMBRO € 15.00

fior di latte dei Monti, carciofi freschi di stagione, capocollo stagionato in carta paglia salumificio Renzini , olio biologico Ufens di Maria Ianniciello presidio slow food e basilico fresco.

GIALLO GUANCIALE E BAGNOLESE € 15.00

fior di latte dei monti, pomodorini gialli coltivati in orto , guanciale Amatriciano salumificio Sano , pecorino Bagnolese, olio biologico Ufens di Maria Ianniciello presidio slow food e basilico fresco.

Le foodporn

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

ARICCIACHIPS € 13.00

provola affumicata dei monti, porchetta di Ariccia IGP , chips di patate, gocce di tartufo bianco azienda Urbani tartufi e basilico fresco.

SENTIMENTO MERIDIONALE 15.00

pomodoro San Marzano DOP dell'agro Sarnese-Nocerino azienda Virtuna, fior di latte dei monti, nduja calabrese salumificio Madeo, 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 13.00

pizza fritta e poi ripassata al forno farcita con fior di latte dei monti, pesto di pistacchio, mortadella Bologna IGP. Fuori cottura: stracciatella pugliese la deliziosa, granella e pesto di pistacchio, mortadella Bologna IGP e basilico

TARALLO IN CORNICE 14.00

cornicione ripieno con mousse di ricotta campana e pepe, provola affumicata dei monti , cicoli napoletani. Fuori cottura: ciuffetti di ricotta campana ,sbriciolata di tarallo napoletano "nzogna e pepe", olio biologico Ufens di Maria Ianniciello presidio slow food e basilico fresco

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.



Presidio Slow Food®



Da bere

ACQUA SAN BERNARDO 50CL

Naturale - Gasata € 3.00

BIBITE IN VETRO € 4.00

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

BIRRA ARTIGIANALE ALLA SPINA

BIRRIFICIO ANTONIANO

MARECHIARO PICCOLA, € 4.00 MEDIA € 6.00
LAGER 5% VOL

BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA

BIRRIFICIO ANTONIANO

ALTINATE € 6.00

ITALIAN PALE LAGER
5.2% VOL

IPA € 6.00

INDIA PALE ALE
AMBRATA 6.7% VOL

SCUDATA € 4.00

LAGER - HELLES
5.2 VOL

EMIRATI RED € 6.00

BELGIAN ALE
6.2 % VOL

BIRRIFICIO SCHNEIDER

SCHNEIDER BLONDE € 6.00

WEISSBIER CL0.50 4.9 % VOL



Coperto € 3,00

* 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.

Dessert



CINQUE SENSI* € 7.50

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

DELIZIA LIMONE* € 7.50

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 € 7.50

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' AL RUM* € 7,50

Baba' inzuppato al rum. Produzione Salvatore De Riso.

PASTIERA* € 7.50

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

Caffetteria Amari Grappe

Caffè espresso napoletano € 2.00

Caffè corretto € 3.00

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



Fratelli Coppola 
pizza e cucina napoletana