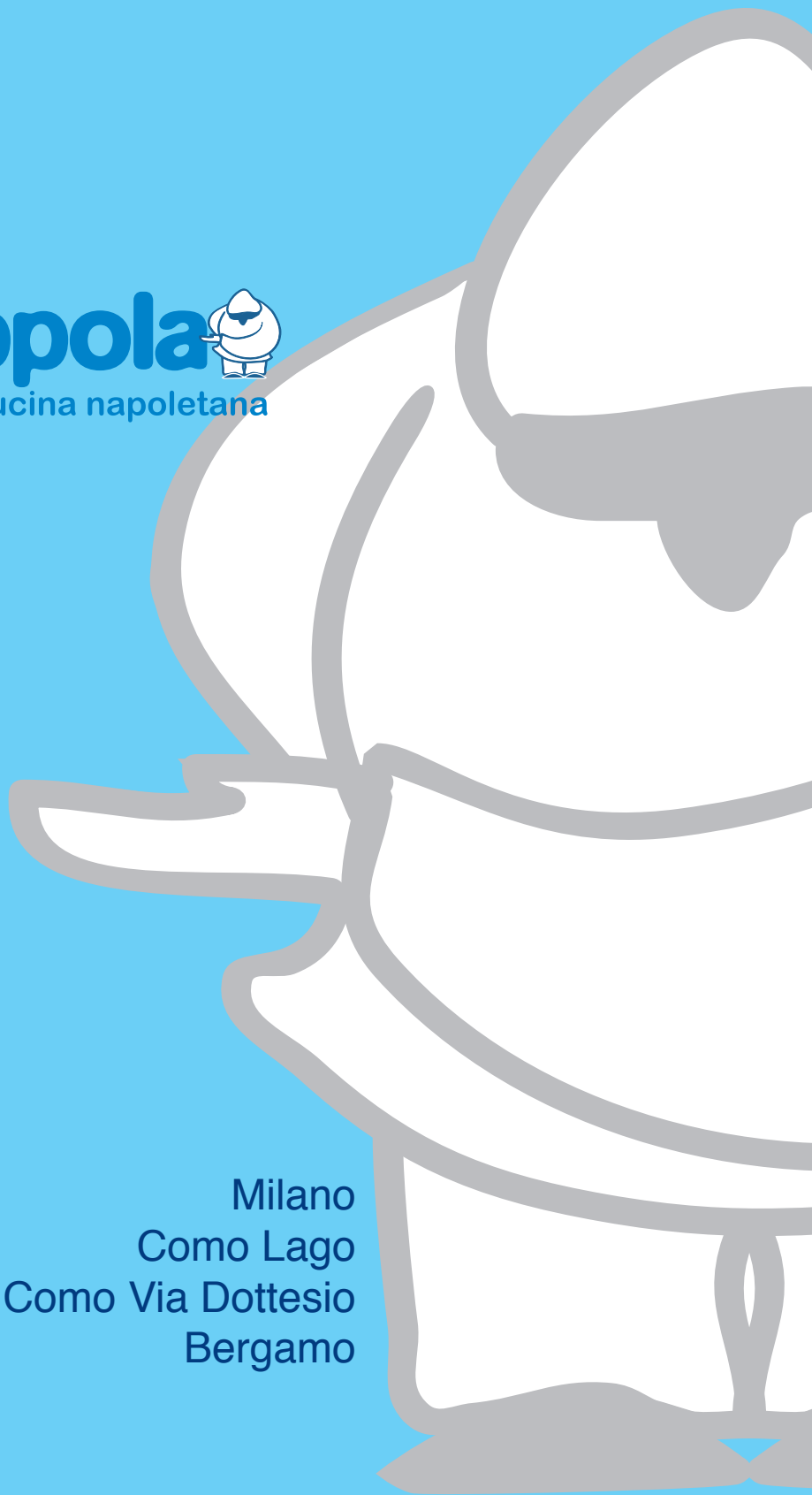


# Fratelli Coppola

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 € 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

### **INSALATA DI MARE ALLA NAPOLETANA € 14.00**

Calamari freschi , cozze fresche di Oristano, vongole veraci fresche ,\* polipo mediterraneo \*gamberi condite con succo di limoni e olio extra vergine d'oliva

## 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, ½ astice fresco (su disponibilita' di mercato).

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

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

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

Spaghetto 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

### **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.

## 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 freschi, alici fresche ,\* gamberi argentini con sale marino, limoni della costiera.

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

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

### **BRANZINO ALLA MEDITERRANEA € 14.00**

Filetto di branzino 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.

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

### **FRIARIELLI NAPOLETANI\* € 4.00**

Saltati in padella con olio, aglio e peperoncino fresco.

### **PATATINE FRITTE\* € 4.00**



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.*

\*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 veracissime

### **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.

### **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.

### **VERACE € 9.00**

un velo di pomodoro San Marzano DOP dell'agro Sarnese-Nocerino azienda Virtuna, fiordilatte della penisola latteria Sorrentina, pomodorini di stagione, olio biologico Ufens presidio slow food e basilico fresco.

### **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.

### **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 saporite

### **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.

### **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.

### **BLU DI BUFALA E CAPOCOLLO UMBRO € 11.00**

fiordilatte della penisola latteria Sorrentina, blu di bufala , capocollo stagionato in carta paglia salumificio Renzini, olio biologico Ufens di Maria Ianniciello presidio slow food e basilico fresco.

### **GIALLO GUANCIALE E ROMANO € 12.00**

fiordilatte della penisola latteria Sorrentina, pomodorini gialli , guanciale Amatriciano salumificio Sano , pecorino romano DOP casearia Agrin, olio biologico Ufens di Maria Ianniciello presidio slow food e basilico fresco.

### **MIRACOLO NAPOLETANO € 8.00**

Pizza fritta farcita con provola affumicata della penisola latteria Sorrentina e soffritto napoletano (zuppa piccante preparata con carne di maiale ) su disponibilita'

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

## Le tradizionali

### **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

### **MARGHERITA ALLA 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 basilico fresco.

### **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.

### **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.

### **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.

## Le foodporn

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

### **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.

### **SENTIMENTO MERIDIONALE € 14.00**

pomodoro San Marzano DOP dell'agro Sarnese-Nocerino azienda Virtuna, 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 € 12.00**

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, pesto di pistacchio, mortadella Bologna IGP, basilico

### **TARALLO IN CORNICE € 14.00**

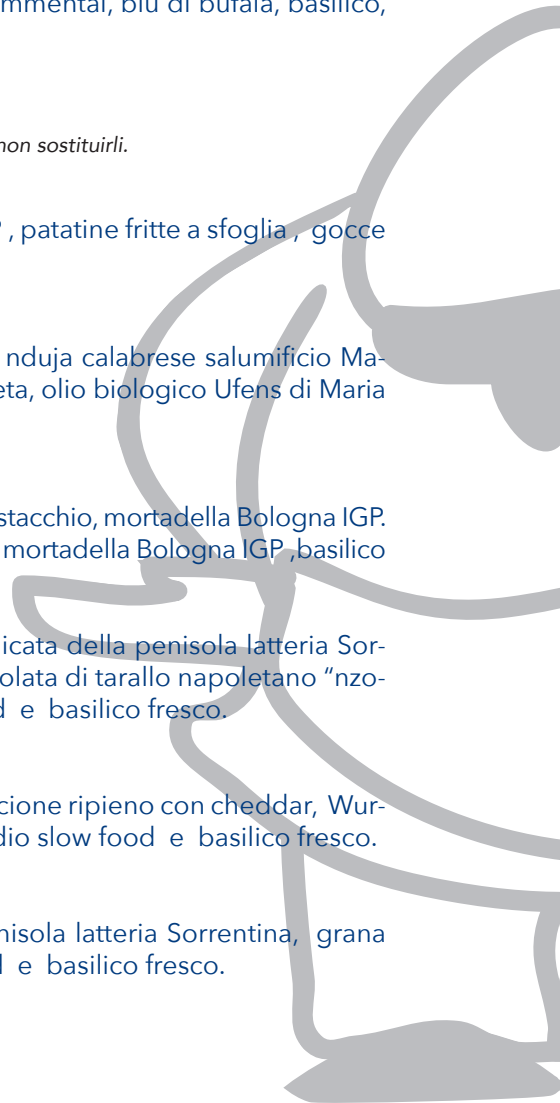
Cornicione ripieno con mousse di ricotta campana e pepe, provola affumicata della penisola latteria Sorrentina , cicoli napoletani. Fuori cottura: ciuffetti di ricotta campana ,sbriciolata di tarallo napoletano "nzogna e pepe", olio biologico Ufens di Maria Ianniciello presidio slow food e basilico fresco.

### **LITTLE ITALY € 10.00**

Pizza bianca con fiordilatte della penisola latteria Sorrentina, cornicione ripieno con cheddar, Wurstel Meraner, patate fritte, olio biologico Ufens di Maria Ianniciello presidio slow food e basilico fresco.

### **LA NONNA IMPAZZITA € 12.00**

pulled pork artigianale con parmigiana di melanzane, fiordilatte della penisola latteria Sorrentina, grana padano D.O.P olio biologico Ufens di Maria Ianniciello presidio slow food e basilico fresco.



## Da bere

### **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**

MARECHIARO PICCOLA, € 3.50 MEDIA € 5.50  
LAGER 5% VOL

### **BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA**

#### **BIRRIFICIO ANTONIANO**

#### **ALTINATE € 5.50**

ITALIAN PALE LAGER  
5.2% VOL

#### **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



## Dessert



### **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' AL RUM\* € 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.

## Caffetteria Amari Grappe

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.

### **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.

### **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.





## VINI BIANCHI

### **SERRO CIELO € 20.00**

FALANGHINA DEL SANNIO DOC  
AZIENDA FEUDI DI SAN GREGORIO

Giallo paglierino tenue con lucenti riflessi verdi, il palato avverte delle piacevoli e nette sensazioni di piccoli fiori bianchi e di frutta, che lasciano al gusto freschezza e morbidezza.

### **CUTIZZI € 22.00**

GRECO DI TUFO DOCG  
AZIENDA FEUDI DI SAN GREGORIO

Presenta un colore giallo paglierino, con riflessi dorati. Al naso si apre con evidenti sensazioni di prugna verde e pera Mastantuono, arricchite da note balsamiche di mentuccia.

### **PIETRA CALDA € 22.00**

FIANO DI AVELLINO DOCG  
AZIENDA FEUDI DI SAN GREGORIO

Presenta un colore giallo paglierino deciso. Al naso si apre con eleganti sensazioni di fiori di camomilla, frutta appena colta e cedro candito.

### **LACRYMA CHRISTI "LAVAFLAVA" € 25.00**

CAPRETTONE E FALANGHINA  
AZIENDA BOSCO DE MEDICI

colore giallo chiaro luminoso e brillante. All'olfatto esprime un bouquet caratterizzato da profumi di scorza di limone, di ginestra, pompelmo, melone cartucciaio, aromi di frutta matura, sfumature di erbe officinali, di erbe aromatiche della macchia mediterranea e sottili cenni iodati.

## VINI ROSATI

### **VISIONE IRPINIA DOC € 20.00**

AGLIANICO  
AZIENDA FEUDI DI SAN GREGORIO

colore rosa intenso e luminoso. Il naso è cosparso 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

### **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.

### **CASAVECCHIA TERRE DEL VOLTURNO € 26.00**

BIOLOGICO

AZIENDA IL VERRO

Vino di colore rosso rubino con riflessi leggermente violacei, sentori di frutta rossa ben matura e quelli dei frutti di bosco. Al palato si presenta fresco, sapido, dal tannino vellutato e di buona struttura. Ottima la persistenza

### **PALLAGRELLO NERO TERRE DEL VOLTURNO € 26.00**

BIOLOGICO

AZIENDA IL VERRO

Colore rosso rubino. Al naso dominano i sentori di frutta fresca, seguiti da quelli di mandorla, fiori di ginestra e viola. Al palato presenta un'eccellente sapidità e una buona morbidezza dei tannini. Vino equilibrato e persistente

### **LACRYMA CHRISTI "LAVARUBRA" € 25.00**

PIEDIROSSO E AGLIANICO

AZIENDA BOSCO DE MEDICI

Rosso rubino dai riflessi purpurei, di buona consistenza e fittezza nei colori. All'olfatto domina un fresco bouquet di piccoli frutti rossi di marasca, fragola e leggeri cenni di pepe, poi note floreali di violetta e geranio. Il sorso è avvolgente, pieno, equilibrato e dal finale di lunga persistenza aromatica.

## VINI AL BICCHIERE

CALICE DI FALANGHINA € 5.00

CALICE DI FALANGHINA BRUT € 5.00

CALICE 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