



ENJOHNNY NAPOLI!



**PREMIATI DALLA
CAMERA DI COMMERCIO
DI NAPOLI NELLA RASSEGNA
"NAPOLI ECCELLENTE"**



P'ACCUMMENCIA'

APEROL SPRITZ € 6.00

INSALATONE

VEGAN € 8.00

Insalata verde, lupini, radicchio, rucola, funghi crudi, carote, fagiolini* al vapore, cipolla rossa, pomodori, dressing a limone e pepe

CETARELLA € 11.50

Insalata mista, rucola, patate cotte al sale, filettini di tonno in olio, fagiolini* al vapore, uova sode, pomodori, olive verdi, fresellina integrale ed Olio EVO

POLLO PANCETTA € 9.70

Insalata verde, radicchio, rucola, pancetta croccante, petto di pollo grigliato, scaglie di formaggio Grana Padano, olive nere infornate e crostini

JOHNNYSALAD € 8.50

Insalata verde, radicchio, rucola, pomodori, melanzane alla brace, caciottella, uova sode, olive nere ed Olio EVO

SALMONCELLA € 11.50

Insalata verde, rucola, farro, salmone affumicato, verdure alla griglia e crostini di pane integrale

MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA

Con pomodori, rucola, basilico ed origano € 13.00

Su fresella di focaccia, pomodori, verdure alla brace, rucola, olive ed origano € 15.00

Con prosciutto di Parma, pane grigliato, pomodori ed origano € 16.00

A'CUCINA

ANTIPASTI E SFIZI

SORELLE FRITTATINA € 7.00

Due EXTRA frittatine classiche di bucatini con ripieno di carne tritata, piselli e provola

TRIS DI MONTANARINE € 9.50

Pomodoro giallo e scaglie di ricotta salata
Pomodoro, formaggio Grana Padano e basilico

Ricotta e salame

O' CUOPPO € 8.50

Zeppoline alle erbe, crocchè, arancini e mozzarelle in carrozza

A' PARMIGIANA € 8.50

Parmigiana di Melanzane Classica

LE POLPETTE DI DONNA IMMA € 9.00

Polpettine di melanzane e provola servite in cestino di formaggio Grana Padano e pomodorini scottati

LE DUE FRESELLE € 9.00

Pomodori, aglietto, origano, polpo*, olive verdi, prezzemolo e basilico

BRUSCHETTE € 5.00

Pomodoro, basilico, aglietto e origano

IL TAGLIERE DI JOHNNY € 16.00

Verdure, salumi e formaggi

I PRIMI

**SPAGHETTI AL POMODORINO FRESCO € 10.00
E BASILICO**

Spaghetti, pomodorini datterini ed Olio EVO

SCARPARIELLO € 10.00

Mezzi ziti, pomodoro datterino, parmigiano reggiano, pecorino, basilico fresco, peperoncino, burro ed Olio EVO

GNOCCHI CON POMODORINI € 10.00

E PROVOLA

Gnocchi artigianali con pomodorini datterini, provola, formaggio Grana Padano e basilico

SPAGHETTONI ALLA NERANO € 13.00

Zucchine, Provolone del Monaco DOP, aglio, basilico ed olio EVO DOP

SCIALATIELLI BACCALÀ E GIALLI € 13.00

Pasta fresca al baccalà mantecato, pomodorini gialli, basilico e olio EVO DOP

A' BRACE

PULLASTRA € 13.00

Millefoglie di petto di pollo e verdure alla brace con riduzione di aceto balsamico

TAGLIATA DI MANZO € 18.00

con pomodorini, rucola e scaglie di grana

Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti. Chiedere alla cassa la ricetta con la specifica degli allergeni. Supplementi: € 1/2,50. I prezzi indicati sul menu non includono il coperto secondo la disponibilità stagionale, il prodotto *Prodotto surgelato all'origine Coperto a pagamento



A' PIZZERIA

**ALTISSIMA DIGERIBILITA' !!!
ANCHE CON FARINA INTEGRALE**

IMPASTO CON LA TECNICA DELL'AUTOLESTI, CON IL CORNICIONE ALVEOLATO, PIU' SOFFICE! A CURA DEL NOSTRO EXECUTIVE PIZZA CHIEF GIUSEPPE SBRESCIA, TUTOR DEL CORSO "IL CUOCO DELLA PIZZA" IN COLLABORAZIONE CON L'UNIVERSITA' DELLA CUCINA MEDITERANEA DI SORRENTO

LE TRADIZIONALI

TUTTE CON BASILICO

REGINA MARGHERITA € 6.00

Pomodoro, Mozzarella, formaggio Grana

Padano e basilico

MARINARA € 5.00

Pomodoro, Aglio, Origano, Olio EVO

LA COSACCA DI JOHNNY € 5.50

Datterino scottato e pecorino

CAPRICCIOSA € 8.00

Pomodoro, mozzarella, funghi, champignon, prosciutto cotto, carciofini e olive nere

DIAVOLA € 7.50

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante e basilico

RIPIENO AL FORNO € 8.00

Ricotta, salame tipo Napoli, mozzarella, pomodoro, formaggio, Grana Padano e pepe

PROSC. COTTO E FUNGHI € 7.50

Mozzarella, fior di panna, funghi, prosciutto cotto, formaggio Grana Padano e basilico

FORMAGGIOSA € 8.00

Mozzarella, gorgonzola, pecorino, caciottella, fior di panna e grana

LE PIZZE D' ECCELLENZA

TUTTE CON BASILICO

BUFALINA € 9.00

MARGHERITA EXTRA con pomodoro, mozzarella di latte di bufala, formaggio Grana Padano, basilico ed in uscita Olio EVO a crudo

CULATELLA € 9.50

Mozzarella, prosciutto di Parma, insalatina di rucola e scaglie di formaggio Grana Padano

TARALLONA € 9.50

Provola affumicata, pomodorini gialli, tarallo napoletano sugna e pepe e grana

PATANELLA € 9.50

Patate al forno, salsiccia, provola affumicata, scaglie di parmigiano, basilico ed EVO

GIALLI E MOZZARELLA € 9.50

Mozzarella, pomodorini gialli, scaglie di formaggio Grana Padano

SCOTTARELLA € 9.00

Scottata di pomodori datterini, provola, formaggio Grana Padano e pepe

CROCCHELLA € 9.00

Prosciutto cotto, mozzarella, panna

schiacciata di patate

SFILATINO A TRE GUSTI € 9.00

Mozzarella e Pomodorini gialli
Ricotta e Salame

Mozzarella e Pomodorini rossi

ACCIUGHELLA € 9.50

Pomodoro, datterini rossi, olive, acciughe, capperi, aglio, origano

ed Olio EVO a crudo

JOHNNYPUMMAROLA € 11.50

Datterini rossi, pomodorini gialli,

mozzarella di latte di bufala

ed in uscita caciocavallo sciolto al momento ed Olio EVO

SCAROLINA € 9.00

Provola, scarola, olive nere, capperi ed in

uscita scaglie di pecorino romano

SPECK & PROVOLONE DEL MONACO € 12.00

Crema di zucchine, fior di latte, speck, chips di zucchine e Provolone del Monaco DOP

PARMIGIANELLA € 9.50

Parmigiana di melanzane fritte, mozzarella, pecorino, basilico ed olio EVO

MORTADELLA E PISTACCHI € 9.50

Crema di pistacchio, fior di latte, granella di pistacchio, mortadella, basilico, scaglie di parmigiano Grana Padano ed olio EVO

MELANZANOTTA € 11.00

Provola affumicata, melanzane fritte, menta e pomodoro giallo

BUFALA A CRUDO € 11.00

Focaccia ed a crudo, mozzarella di latte di bufala, datterini rossi, rucola, basilico ed olio EVO DOP

TONNO E CIPOLLA ROSSA € 11.00

Provola ed in uscita, datterini rossi, tonno, cipolla rossa, olive verdi, olive nere e olio EVO DOP

ENJOHNNY NAPOLI!



LE PIZZE FRITTE

MONTANARONA GIALLA E ROSSA € 8.50

Montanara gigante con pomodoro giallo e rosso, e basilico

FRITTA RO' VIC € 10.00

Ricotta, provola, cicoli, pomodoro e pepe

PANUOZZI ARTIGIANALI

con contorno di patate

MERGELLINA € 12.00

Prosciutto crudo di Parma, insalata, pomodoro ramato e mozzarella di latte di bufala

TERRONE COTTO E CARCIOFI € 12.00

Provola, prosciutto cotto e carciofi sott'olio

O' BEVERAGE

COCACOLA, FANTA, SPRITE € 2.50

(SOLO IN VETRO)

ACQUA € 2.00

CAFFÈ € 1.50

LA CANTINA BIANCHI



FALANGHINA VERSACRUM € 18,00

Ottenuta da uve Falanghina Pompeiana dal profumo intenso e consistente. Offre sentori floreali e fruttati con spiccate note di agrumi e ananas. Sapore secco e persistente. Equilibrata, armonica e dotata di una buona vivacità.

CAPRETTONE DOC VESUVIO € 20,00

Ottenuta da uve Caprettone, da agricoltura biologica, dal profumo intenso, complesso e consistente. Offre sentori floreali e fruttati con spiccate note di albicocca e mandorla. Sapore fresco, secco e persistente. Equilibrata ed armonica.

**LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO € 20,00
BIANCO BIO**

Prodotto da uve Coda di Volpe e Falanghina dal profumo intenso, fine, complesso e consistente. Offre sentori floreali di ginestra e sentori fruttati con prevalenza della mandorla. Sapore secco e persistente. Equilibrato ed armonico per le sensazioni di freschezza e di sapidità in equilibrio con quelle di morbidezza.

ROSSI



PIEDIROSSO BIO DOC VESUVIO € 20,00

Ottenuto da uve Piedirosso da agricoltura biologica, dai sentori di frutti rossi e note balsamiche. Sapore secco, corposo e persistente. Dotato di tannini fini, armonico ed elegante.

ROSSO BIO € 20,00

Prodotto da uve Piedirosso e Aglianico dal profumo intenso, ampio e consistente. Offre sentori fruttati di prugna, ciliegia e sentori speziati tra cui pepe. Sapore secco e persistente. Equilibrato ed armonico, morbido e dotato di tannini fini.

AGLIANICO VERSACRUM € 18,00

Prodotto da uve Aglianico Pompeiano, dal profumo intenso, fine e consistente. Sentori di frutti rossi, note speziate di liquirizia e tabacco. Sapore secco, corposo e persistente. Equilibrato, elegante ed armonico

JOHNNY PESCATORE

Chiedi la nostra carta!

Piatti di eccellenza di mare, con alici, calamari fritti, cozze, vongole, primi di mare, orate, spigole e tante altre specialità.

Tutti i giorni, secondo la disponibilità del mercato.

ENJOHNNY NAPOLI!

LE BIRRE ALLA SPINA



cl. 0,20
€ 3.50

cl. 0,40
€ 4.50



cl. 0,20
€ 4.50

cl. 0,40
€ 5.50

AMARI



Limoncello € 4.00

Infuso idroalcolico di scorze di limoni freschi, zucchero 32% vol. Il "femminiello ovale sorrentino" è il tipico limone della penisola che, grazie alla sua forma e dimensione e alla sua buccia spessa e ricca di olii aromatici, conferisce all'infuso di alcol puro ottenuto solo con le sue bucce un profumo e un colore inconfondibili. L'eventuale presenza al collo di olii essenziali di limone è garanzia di genuinità.

Crema di melone € 4.00

Dolce crema di latte all'aroma di melone 17% vol.

Il profumo estivo di cantalupo attraverso il palato ed il naso porta la mente a rilassanti immagini vacanzieri, aperto il tappo vi troverete proiettati nel cuore del Tirreno nella sua miglior stagione; ovviamente consigliato ai nostalgici della penisola. Da il meglio di se accompagnando un buon sorbetto al limone.

Liquirizia € 4.00

Zucchero, alcol, infuso di liquirizia, aromi naturali 25% vol.

L'infusione di radici di liquirizia dà a questo liquore un gusto piacevole e pungente, lo zucchero caramellato ne arrotonda il sapore e gli dona corposità e colore, il 25 gradi di alcol equilibrano il tutto e lo rendono una intrigante alternativa ai più classici digestivi. Evitare il consumo eccessivo in caso di ipertensione.

Finocchietto € 4.00

Infuso idroalcolico di finocchietto selvatico, zucchero 32% vol.

Solamente tra settembre e ottobre è possibile reperire i migliori semi di finocchietto selvatico lungo i sentieri che portano in cima al monte S. Costanzo; poco prima di aprirsi e cadere nel terreno sono pronti a dare tutto il loro profumo a un infuso che, prodotto solo una volta l'anno e in quantità limitata, ci dona un sublime liquore dal gusto inimitabile.

DOLCI DELLO CHEF

LE SUPERGRAFFE € 6.00
Calde graffe con Nutella e zucchero vanigliato

DOLCI

DOLCE Vita | Pasticceria
il buongusta italiano

€ 5,50

Ingredienti di alta qualità e maestria si intrecciano per dar vita ad una linea speciale di alta pasticceria. Ogni creazione diventa un'esperienza irresistibile per esaudire tutti i desideri dei 5 sensi.

TIRAMISÙ

Deliziosa crema al mascarpone e pan di spagna imbevuto al caffè

CHEESECAKE CIOCCOLATO

Deliziosa crema al formaggio poggiate su un croccante biscotto

CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO

Deliziosa crema al formaggio poggiate su un croccante biscotto

DELIZIA AL LIMONE

Morbido pan di spagna farcito e ricoperto di crema al limone

TORTINO RICOTTA E PERA

Dischi di biscotti con farina di nocciole che racchiudono una dolce crema di ricotta con pezzettini di pera



DOLCI E TARTUFI GELATO

TORTINO CUORE CALDO € 6.00

Un avvolgente cuore di cioccolato fuso, chi non lo ama è...senza cuore Cioccolato Fondente

CHEESECAKE GHIANDA € 6.00

Il dolce conosciuto in tutto il mondo, realizzato con latte di bufala campano ed un golosissimo strato di cioccolato a ghianda Gay Odin

GHIANDA € 6.00

Una soffice gianduia bianca arricchita dal sapore delle nocciole Giffoni e le mandorle siciliane. Questo tartufo dona dolcezza alla vita

FONDATE € 6.00

Tartufo antidepressivo, antiossidante, anti-età, eccitante, sono tante le proprietà del fondente Gay Odin, ma la più importante è che è buonissimo.

Con granella di fave di cacao Criollo.

FORESTA € 6.00

Un Must, un modo unico di interpretare il cioccolato al latte. Tartufo di cuore e di testa.

GROM

IL GELATO COME UNA VOLTA

€ 4,50

Puro, Autentico, Italiano. Preparato con le migliori materie prime che la natura ci offre.

SENZA GLUTINE



LIMONE

Sorbetto al limone con il 28% di succo di limone



CIOCCOLATO

Con cacao dell'Ecuador



NOCCIOLA

Con granella di nocciola caramellata



PISTACCHIO

Con pistacchio del Medio Oriente e granella di pistacchio caramellata



CAFFÈ

Con caffè del Guatemala



CREMA DI GROM

Biscotti di Meliga e granella di cioccolato

PISTACCHIO € 6.00

È considerato l'oro verde della Sicilia e Bronte è il suo caveau. Tartufo croccante e delicato

NOCCIOLA € 6.00

La tonda di Giffoni è una delle varietà più prestigiose e deve il nome al borgo di provenienza. Tartufo croccante e cremoso



ENJOHNNY NAPOLI!



**PREMIATI DALLA
CAMERA DI COMMERCIO
DI NAPOLI NELLA RASSEGNA
"NAPOLI ECCELLENTE"**



ENJOHNNY NAPOLI!

WWW.JOHNNYPIZZAPORTAFOGLIO.IT