



# ENJOHNNY NAPOLI!



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



## P'ACCUMMENCIA'

### APERI PIZZA

2 spritz ed una margherita

## INSALATONE

### POLLO PANCETTA

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

### CETARELLA

Insalata mista, rucola, patate cotte al sale, tonno in olio, uova sode, pomodorini, olive verdi ed Olio EVO

### JOHNNYSALAD

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

## MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP!

Con pomodori, rucola, basilico ed origano  
Con prosciutto di Parma, pomodori ed origano

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

## A'CUCINA

### ANTIPASTI E SFIZI

#### SORELLE FRITTATINA

Bucatini, besciamella, carne alla bolognese, provola, piselli

#### TRIS' DI MONTANARINE

Pomodorini gialli, ragù e parmigiano, mortadella con crema pistacchio e granelli

#### O' CUOPPO

Zeppoline alle erbe, crochè, arancini, e scagliozzi di polenta

#### A' PARMIGIANA

Parmigiana di Melanzane Classica

#### LE POLPETTE DI DONNA IMMA

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

#### POLPETTE PUMMAROLA

Polpette al sugo con crostini di pane cotto a legna

#### BRUSCHETTE

Pomodoro, basilico, aglio e origano

#### IL TAGLIERE DI JOHNNY

Verdure, salumi e formaggi

## I PRIMI

### SPAGHETTI AL POMODORO FRESCO

Spaghetti, pomodorini datterini ed olio evo dop

### SPAGHETTONI ALLA NERANO

Zucchine, pecorino romano, aglio, basilico ed olio EVO DOP

### SCARPARELLO

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

### GNOCCHI GAMBERI E ZUCCHINE

Gnocchi artigianali con crema di zucchine e gamberi

### GNOCCHI CON POMODORINI E PROVOLA

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

## A' BRACE

### PULLASTRA

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

### ENTRECÔTE ALLA PIASTRA

con pomodorini e rucola

## JOHNNY TRATTORIA

Menù fisso con primi, secondi e contorni del giorno a pranzo dal lunedì al venerdì

**MA CHE SI MANGIA,  
MA CHE SI MANGIA?!**

## JOHNNY PESCATORE

Chiedi la nostra carta!

Piatti di eccellenza di mare, tutti i giorni, secondo la disponibilità del mercato.

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

# ENJOHNNY NAPOLI!

## A PIZZERIA

### ALTISSIMA DIGERIBILITÀ !!!

IMPASTO SUPER IDRATATO AD ALTA DIGERIBILITÀ IN COLLABORAZIONE CON L'ISTITUTO MEDITERRANEO DELLA CULTURA GASTRONOMICA DI SORRENTO

## LE TRADIZIONALI

### REGINA MARGHERITA

Pomodoro, fiordilatte, pecorino romano, olio evo

### MARINARA

Pomodoro, aglio, origano, olio EVO

### LA COSACCA DI JOHNNY

Datterino scottato, pomodoro, pecorino, olio evo

### BUFALINA

MARGHERITA EXTRA con pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, formaggio Grana Padano, basilico ed in uscita olio EVO a crudo

### QUATTRO FORMAGGI

Fiordilatte, pecorino, gorgonzola, grana, olio evo

### DIAVOLA

Pomodoro, salame Napoli piccante, fiordilatte campano, olio evo

### GIALLI E MOZZARELLA

Fiordilatte campano, pomodorini gialli, scaglie di formaggio Grana Padano

### CAPRICCIOSA

Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, carciofini, funghi champignon, olive nere, olio evo

### PROSC. COTTO E FUNGHI

Fiordilatte, funghi, prosciutto cotto, formaggio Grana Padano e basilico

### SALSICCIA E FRIARELLI

Salsiccia a punta di coltello, friarielli napoletani, provola affumicata, olio evo

## RIPIENI AL FORNO

### CON SALAME O CON PROSCIUTTO

ricotta, salame napoli, fiordilatte, pomodoro

### CON SCAROLE

provola, scarole, olive nere, capperi ed in uscita scaglie di pecorino romano

### RUSTICONE

Ripieno rustico con ricotta, provola affumicata: in uscita rucola, pomodorini, prosciutto crudo di Parma e scaglie di grana

## PANUOZZI ARTIGIANALI

### MERGELLINA

Prosciutto crudo di Parma, insalata, pomodoro ramato e mozzarella bufala campana dop

### TERRONE

Provola, salsiccia e friarielli

## LE PIZZE D' ECCELLENZA

### JOHNNYPUMMAROLA

Datterini rossi, pomodorini gialli, mozzarella di bufala campana DOP ed in uscita caciocavallo sciolto al momento ed Olio EVO

### CULATELLA

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

### TARALLONA

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

### PATANELLA

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

### SCOTTARELLA

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

### CROCCHIELLA

Prosciutto cotto, mozzarella, panna schiacciata di patate

### SFILATINO A TRE GUSTI

Mozzarella e Pomodorini gialli

### Ricotta e Salame

Mozzarella e Pomodorini rossi

### ACCIUGHIELLA

Pomodoro, datterini rossi, olive, acciughe, capperi, aglio, origano ed Olio EVO a crudo

### SCAROLINA

Provola, scarola, olive nere, capperi ed in uscita scaglie di pecorino romano

### SPECKARELLA

Crema di zucchine, fiordilatte, speck, chips di zucchine e pecorino romano

### MORTADELLA E PISTACCHI

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

### MELANZANOTTA

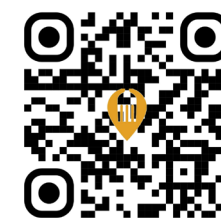
Provola affumicata, melanzane fritte, menta e pomodoro giallo

### BUFALA A CRUDO

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

### TONNO E CIPOLLA ROSSA

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



## INTERNATIONAL MENU

# ENJOHNNY NAPOLI!

## LE PIZZE FRITTE

### CON CICOLI

ricotta, cicoli napoletani, fiordilatte, pomodoro, pepe nero

### CON SALAME

ricotta, salame napoli, fiordilatte, pepe

### CON SCAROLA

scarola saltata in padella con acciughe, olive nere, fiordilatte

### MONTANARONA GIGANTE

montanara gigante con pomodoro, ciuffi di ricotta e basilico



## LE BIRRE

### NASTRO AZZURRO

equilibrato e nella qualità dei suoi ingredienti. Un gusto secco e rinfrescante, mai troppo dolce al palato, grazie alla presenza del Mais Nostrano e al suo processo ad alto grado di attenuazione che la rendono leggera e fragrante.

**Gradazione alcolica:** 5,1% vol.  
**Tipo Birra:** Premium Lager  
**Colore:** Giallo paglierino  
**Gusto:** Secco e rinfrescante grazie alla presenza del mais Nostrano e con una delicata nota amara data da luppoli finemente aromatici  
**Fermentazione:** Bassa  
**Temperatura di servizio:** 4-6 °C  
**Provenienza:** Italia  
**Abbinamento cibi:** Pizza, formaggi freschi, pesce alla griglia.

20cl  
40cl



Le caratteristiche distintive di Peroni Gran Riserva Rossa, fatta in Italia con Malto 100% Italiano, si ottengono mediante un processo di produzione, la tripla decozione, che conserva ancora la pratica delle tre miscele di mosto, metodo tradizionale e costoso ormai quasi in disuso. L'esclusivo processo di fermentazione a bassa temperatura, lungo e complesso, le conferisce un gusto morbido e unico, che le permette di distinguersi fortemente all'interno della categoria delle birre rosse.

**Gradazione alcolica:** 5,2% vol.  
**Tipo Birra:** Vienna Style  
**Gusto:** Corposo e facile da bere, dal caldo aroma di malto e caramello  
**Fermentazione:** Bassa  
**Temperatura di servizio:** 6-8 °C  
**Provenienza:** Italia

50cl

## AMARI



### Limoncello

*Infuso idroalcolico di scorze di limoni freschi, zucchero 32% vol.*  
Il "femminello 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

*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 vacanziera, 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

*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 compostità 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

*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.

## LA CANTINA Sorrentino VESUVIO BIANCHI

### FALANGHINA VERSACRUM

*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

*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 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

*Ottenuto da uve Piediroso 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

*Prodotto da uve Piediroso 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

*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*

## BIBITE

PEPSI, ARANCIATA, 7UP

ACQUA

CAFFÈ



## TARTUFI GELATO

### GHIANDA

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

### FONDETE

*Tartufo antidepressivo, antiossidante, anti-tà, 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

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

### PISTACCHIO

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

### NOCCIOLA

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

CHIEDI  
LA CARTA  
DEI DOLCI!

JOHNNY  
TAKEUE  
PIZZAPORTAFOGLIO



# ENJOHNNY NAPOLI!

WWW.JOHNNYPIZZAPORTAFOGLIO.IT

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



# ENJOHNNY NAPOLI!

# JOHNNY



# TAKEUE'

MA CHE SI MANGIA,  
MA CHE SI MANGIA?!?