

CA Napule

Restaurante A'Napule

Calle Vincent Sancho Tello 19, València

anapule.com — Tel. 960817406

@anapulevalencia



MENÚ DEGUSTACIÓN

SCIUE SCIUE

5 ENTRANTES A COMPARTIR

**BRUSCHETTA GOURMET
FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI
POLIPETTI ALLA LUCIANA
ALBONDIGAS CACIO E PEPE
PARMIGIANA**

PRIMER PLATO A ELEGIR

**RIGATONI CON RAGÙ BIANCO O ROSSO
CARBONARA
GNOCCHI GORGONZOLA E NOCI
SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE
ENTRECOT CON PATATE
GRIGLIATA DI PESCE
INSALATA MEDITERRANEA
PLATO SORPRESA
PIZZA: A ELEGIR DE NUESTRAS “PIZZE TRADIZIONALI”**

POSTRE SCIUE SCIUE

**CAPRESE
TIRAMISU
PISTACCHIOMISÙ
MONTANARA ALLA NUTELLA
CUOPPO (X2)
BABA**

1 CAFÉ - 1 BEBIDA

35,90 €

*Obligatorio para toda la mesa a partir de dos personas

*bebida incuyda agua, refresco, cerveza, vino de la casa

*Cualquier cambio adicional lleva un coste extra

ANTIPASTI, PARA EMPEZAR TU VIAJE A NÁPOLES, NO HACE FALTA UNA MALETA.

TERRA MIA {3/4 PERS.} 22,90€

☺ Tabla con pan focaccia, burrata, cascada de jamón Parma, parmesano, rucula y verduras

PARMIGIANA.....17,50€

Berenjenas fritas, mozzarella, salsa de tomate, albahaca y queso parmesano servida en una cazuela horneada con pan focaccia

TAGLIERE 2.0

Hace un viaje a Napoles a traves de nuestra nueva versión del tenderete 2.0

{RECOMENDADO PARA 3/4 PERS.}

29,50€

PORCA PROVOLA 15,90€

Provola al horno aliñada con porchetta y miel de trufa, servido con focaccia

DUJE FRITTURE..... 20,90€

Fritura de calamar y Gambon al estilo napolitano acompañado de chips de patatas crujiente

POLPETTE 'RA NONNA 13,90€

Albondigas "4 und" en salsa de tomate al estilo napolitano tal y cual como las preparabas la nonna servida con pan casero

PATATE CAFONE 16,90€

Chips de patatas crujientes con albóndigas fritas, finalizada con fondue de queso italiano y guanciale crujiente.

MONTANARA AL RAGÙ 18,90€

¡Elige entre ragù blanco o rojo! Montanara en doble coccion: frita y al horno, con ragù napolitano y queso parmesano

INSALATE

CAPRESE DOC 14,90€

☺ Mozzarella de búfala campana doc, tomate cherry y aceitunas, aderezado con aceite virgen, pimienta y albahaca

INSALATA DELLO CHEF 19,50€

☺ Rucula, burrata, carpaccio de bresaola, tomate seco, alcachofas, nueces y láminas de parmesano aliñada con vinagre balsámico.

INSALATA CESAR 17,90€

☺ Ensalada mixta con pollo crujiente, picatostes, tomate secos, escamas de parmesano y salsa cesar casera

FRITTI NAPOLETANI

CANNELLONI 3.0 {2UND} 12,90€

Cannelloni relleno de salsa de calabacín aliñado con chips de calabacín crujiente con crema de queso provolone

FRITTATINA AL RAGÙ {1UND} 7,50 €

Timbal de pasta amasada rebosada y frita rellena de bechamela y Ragù napolitano servida con crema de queso y una cucharada de ragù.

ARANCINO DI PARMIGIANA {1UND} 7,50€

Bolas de arroz empanado y frito relleno de parmigiana a la berenjenas servido con salsa de tomate y crema de queso

DEGUSTAZIONE FRITTI..... 23.90€

Nuestra degustación de: polpettine cacio e ovo/frittatina/arancino/cannellone, servido con una fondue de queso italiano para mojar

QUESAME MUCHO 14,90€

Croquetas de quesos italianos (6und) aliñadas con carbocrema y guanciale crujiente

GAMBERI IN CROSTA DI PISTACCHIO 12,90€

Gambón en crostra de pistacho crujiente aliñado con stracciatella y servido con pesto de pistacho

PASTA LAPAS
"LAPASTA"
PASTA" LAPAS
"LAPASTA"
PASTA" LAPAS
"LAPASTA"
PASTA" LAPAS
"LAPASTA"
PASTA" LAPAS
"LAPASTA"

LA PASTA SEGÚN LA RECETA SECRETA DE NUESTRA QUERIDA "NONNA"

PASTA PATAN E PROVOLA 16,90€

☺ Pasta mixta con crema de patatas, pancetta napolitana, queso parmesano, pimienta negra y provola

FETTUCCINE SALSICCIA FUNGHI E TARTUFO

☺ Tagliatelle con boletus italiano, crema de parmesano, butifarra napolitana y escamas de trufa fresca mantecada en una rueda de parmesano D.O.P.

23,90€

PASTA AL FORNO 21,50€

☺ Macarones con ragù napolitano, albóndigas, butifarra napoletana, berenjena frita, huevo duro, queso ricotta, parmesano y provola, todo gratinado en horno de leña

O 'RRAU 20,50€

☺ Macarones con salsa de ragú cocinada a fuego lento con las mejores piezas de carne "vaca / cerdo" y salsa de tomate San Marzano igp napolitano

ZITI ALLA GENOVESE 20,50€

☺ El Ragú Napolitano más famoso, guiso compuesto de nuestra mejor selección de carne "vaca madurada/cerdo" y cebolla, cocinado por más de 8 horas

FUSILLONI A NAPULE 22,90€

Fusilli con salsa de pistacho, mortadela italiana y burrata, servido en una cesta de pizza!!

SPAGHETTI ALLA NERANO 18,90€

☺ El plato más famoso de la Costiera Amalfitana, Espagueti con calabacín, albahaca y crema de queso Provolone del Monaco D.O.P.

CABRONARA..... 19,90€

☺ Nuestra carbonara super cremosa!

RAVIOLONI ALLA CAPRESE..... 19,90 €

☺ Ravioli rellenos con queso ricotta de bufala campana dop, salsa de tomate cherry y “datterini”, burrata de 125gr rellena de pesto de albahaca, ralladura de queso Caciocavallo curado y albahaca

PRIMI DI PESCE

SCIALATELLI ALL' AMALFITANA 20,90€

Tipo de pasta inventada en los años 70 en la costiera amalfitana, cocinada con sus ingredientes más preciados: salsa de tomate, “datterini”, almejas, mejillones, gambón, calamares y perejil

PACCHERI ALLA LEO 21.90€ X PERS (MIN 2 PERS)

☺ ¡Eliges entre risotto o pasta! Pasta típica napolitana con bogavante fresco, gambones, calabacín y tomate cherry

SPECIAL DEL MES A CONSULTAR

☺ Cada mes es diferente, consultar al equipo!

CARNE E PESCE

CARNE E PESCE

PESCE E CARNE

PESCE E CARNE

CARNE E PESCE

CARNE E PESCE

CARNE E PESCE

PORQUE LOS ITALIANOS NO COMEMOS SOLO PASTA Y PIZZA

SCALOPPINA A'NAPULE..... 20,90€

☺ Nuestro filetes de solomillo (200g) servido en un lecho de crema de patatas al romero y salsa de pimienta verde

COSTATA DI VACA FRISONA FROLLATA 50/60 GIORNI

☺ Chuleton de vaca frisona madurado 50/60 dias a la brasa, servido con patatas.

(Peso minimo entre 400/500g)

PRECIO AL KILO 60,00€

COTOLETTA DI POLLO XXL CON PATATE..... 16.90€

☺ Cotoleta de pollo XXL rebozada y frita, servida con chips de patatas crujiente y nuestra salsa casera.

CALAMARO ALLA BRACE CON VERDURE 19.90€

☺ Calamar sahariano 200/250gr a la brasa con verduras asada.

GAMBERONI ALLA GRIGLIA (5UND)..... 17.50€

☺ Gambon a la plancha servido con rucula y limon.

GRIGLIATA DI MARE 22,90€

☺ Tris de parillada de gambon/calamar/pez espada servido con ensalada de rucula.

LA PIZZA EL GRAN ARTE DE LA TRADICIÓN NAPOLETANA

MARGHERITA..... 11,90€

☺ Salsa de tomate San Marzano, mozzarella, parmesano, albahaca y aceite evo

DIAVOLA..... 13,90€

☺ Tomate, mozzarella, salami picante, albahaca y aceite de oliva E.V.O.

CAPRICCIOSA..... 15.90€

☺ Tomate, mozzarella, jamón york, alcachofas, champiñón, aceitunas negras y albahaca

ORTOLANA..... 13.90€

☺ Verdura mixta, mozzarella, albahaca, queso grana padano d.o.p. Y aceite de oliva E.V.O.

RIPIENO FRITTO O AL FORNO..... 17.90 €

¡Elegir si frita o cocinada al horno! Pizza rellena de queso ricotta, salsa de tomate, salame napolitano, mozzarella y pimienta negra.

5 FORMAGGI..... 14,90€

Mozzarella, queso gorgonzola, queso ricota, próvola, parmesano, albahaca y aceite de oliva E.V.O

BUFALINA..... 16.90€

☺ Salsa de tomate, mozzarella de bufala campana doc, jamón San Daniele curado 24meses y albahaca

PIZZE SPECIALI

PISTACCHIO E MORTADELLA..... 19,90€

☺ Mozzarella, mortadela italiana igp, pesto de pistacho, burrata, láminas de parmesano y albahaca

SABA..... 18,50€

☺ Salsa de ragù Napolitano, burrata 150g, queso grana padano d.o.p. albahaca y aceite de oliva E. V.O.

PIZZA RA'NONNA 19,50€

☺ Salsa de ragù, albóndigas, parmigiana, mozzarella ahumada, queso ricotta y albahaca

NERANO 19,50€

☺ Base pesto de calabacín, mozzarella, chips de calabacín crujiente, escamas de queso provolone, crema de queso pecorino

TARTUFATA 21,50€

☺ Mozzarella, bresaola “carpaccio de ternera”, burrata, láminas de parmesano y escamas de trufa negra fresca

LA CARBOPIZZA ¡SHOW COOKING!

☺ Mozzarella, crema de queso pecorino D.O.P., guanciale, coronada con crema carbonara “sin nata” y pimienta negra

21,90€**BOMBA MARADONA..... 21,90€**

☺ Pizza 4 sabores, ¼ pistacho y mortadella, ¼ nerano ¼, Bufalina, ¼ pizza frita

PIZZA A NAPULE 20,90€

☺ Base de crema de patatas, con porchetta (lomo de cerdo asado con especias), provola, chips de patatas crujiente, y fonduta di provola

BOSCAIOLA..... 19,50€

☺ Base de crema de trufa y boletus, con butifarra napolitana, champiñones y costra de parmesano crujiente

PIZZABURGER**HAMBURGER A' CHIATTONA 20,90€**

☺ ¿Cocinero o cirujano? Te ponemos a prueba montando tu propia hamburguesa. ¡No te olvides etiquetarnos!

HAMBURGER CARBONARA 19,90€

☺ Con porchetta, croqueta cacio e ovo, provola.
Acompañado de carbocrema e guanciale crujiente

Ingredienti extra

MOZARELA DI BUFALA	4,50 €
BURRATA	4,50 €
FIOR DE LATTE	2,50 €
GORGONZOLA	2,50 €
MOZARELLA VEGANA	3,00 €

MENÚ PARA NIÑOS

BAMBINO

PLATO A ELEGIR

PIZZA BABY (MARGHERITA O PROSCIUTTO)
PASTA CON SALSA DE TOMATE

1 BEBIDA

8,90 €



IL DOLCE

EL FINAL PERFECTO DE CUALQUIER COMIDA SIEMPRE TIENE UN TOQUE DULCE

☺ TIRAMISÙ.....	7,50€
CHEESCAKE CIOCCOLATO BIANCO E PISTACCHIO	7,50€
BABÀ	7,50€

Dulce típico Napolitano, esponjoso y elaborado en el horno, remojado en un almíbar aromatizado con ron, nuestra crema pastelera y coronado con cerezas

CANNOLI NAPOLETANI

¡Hoy el pastelero eres tu! Nosotros te damos el kit y tu lo compones a tu gusto.
(4UND) 10,50€

RICOTTA PERA E CIOCCOLATO	7,50 €
--	---------------

Neapolitan cake with ricotta cheese, pear and chocolate coverage

CAPRESE	7,50 €
----------------------	---------------

Tarta típica napolitana de chocolate y almendra, decorada con crema de marcapone

COULANT AL PISTACCHIO	7,50 €
------------------------------------	---------------

Coulant de chocolate relleno de crema de pistacho

DELIZIA AL LIMONE	7,50 €
--------------------------------	---------------

Masa esponjosa rellena de crema con intenso sabor a limón y bañada en un glaseado de limón

☺ PISTACCHIOMISÚ.....	7,50 €
------------------------------	---------------

Tiramisù al pistacho

O'CUOPPO	11,00 €
-----------------------	----------------

Bolitas de pizza frita "para mojar" acompañada de una cesta rellena de Nutella y con guarnición de kinder Bueno

DA BERE

Refrescos

COCA COLA	2,90€
FANTA NARANJA/LIMÓN	2,90€
NESTLE	2,90€
AGUA PANNA SIN GAS.....	2,50€
AGUA SAN PELLEGRINO GAS	2,50€
ACQUARIUS NAR. / LIM.	2,90€
ZUMO DE PIÑA/MELOC.....	2,50€

Cerveza de Barril

ESTRELLA GALICIA CAÑA	2,50€
ESTRELLA GALICIA DOBLE	3,50€
ESTRELLA 1906	4,50€

Cerveza en Botella

ESRELLA SIN ALCOHOL.....	3,00€
NASTRO AZZURRO	3,50€
RADLER GLOSH	3,50€
SIN GLUTEN.....	4,90€
PERONI GRAN RISERVA 0,66L	5,00€
KBIRR CERVEZA NAPOLITANA.....	4,50€

Liquor

LIMONCELLO / AMARO / GRAPPA.....	3,00€
CREMA PISTACHO / MELON / BAILEYS	3,50€
WHISKY / RON / VODKA	4,50€

O' Café

SOLO	1,50€
CORTADO	1,80€
CAFÉ CON LECHE	2,00€
CARAJILLO	2,60€
BOMBON	2,20€
AMERICANO	2,00€
INFUSION	2,00€
TOCADO	EXTRA 0,60€

Cocktail

SPRITZ.....	6.00€
CAMPARI SPRITZ	6.00€
NEGRONI	6.00€
GIN TONIC PREMIUM.....	8.90€
CUBA LIBRE.....	6.90€
VODKA LEMON.....	7.90€

Il Vino

Nuestro Vino della Casa, es el resultado de la colaboración con Angelo Pagano, gran amigo de infancia de Chef Sabatino y representa la gran excelencia del Falerno del Massico, uno de los vinos más antiguos del mundo.

Cada botella cuenta la historia de años de complicidad y pasión compartida por la buena mesa.

Vini della Casa

Vino Tinto A' Napule

Falerno del Massico D.O.P.

Copa 5€ / 26,90€

Vino Blanco A' Napule

Falerno del Massico D.O.P.

Copa 5€ / 26,90€

Vini Rossi

PRIMITIVO SEDUZIONE FATTORIA PAGANO 70€
PRIMITIVO MACCHIA 21€
CHIANTI CLASSICO 25€
MONTEPULCIANO AIDA 22,50€
AMARONE 65€
NERO D'AVOLA 22€
BRUNELLO MONTALCINO 45€
RIPASSO VALPOLICELLA 35€

Vini Bianchi

FABULA FATTORIA PAGANO 22,50€
GEWURTZTRAMINER 30€
PINOT GRICIO 25€
DIAMINE PEOCORINO 25€
GRECO DEI TUFİ 21€

Vini Rosé

ROSATO FATTORIA PAGANO 24.50€

Vini Spumosi

LAMBRUSCO ROSSO OTELLO 22€
LAMBRUSCO ROSSO OTELLO 375CL 10€
PROSECCO VALDOBIADENE COPA 4€ / 21€
FRANCIACORTA CHAMPAGNE ITALIANO 45€
MOËT & CHANDON IMPERIAL BRUT 80€
MOËT & CHANDON ROSÉ 90€



Sabatino

Chef & Owner of A'Napule

@sabatinochef

Restaurante A'Napule

Calle Vincent Sancho Tello 19, València

anapule.com — Tel. 960817406

@anapulevalencia