



ENJOHNNY NAPOLI!

Ambasciatori della pizza e dei piatti di cucina tipica napoletana. In giro per il mondo!

P' ACCUMENCIA'

TARALLI AL PEPE

con spasso napoletano

APEROL SPRITZ

A' CUCINA

ANTIPASTI E SFIZI

TRIS DI FRITTATINE

Frittatina classicadì bucatini con ripieno di carne tritata, piselli e provola
Frittatina al pesto di basilico
Frittatina speck e funghi porcini

MONTANARINE E CALZONCELLI

Pomodorino giallo e scaglie di ricotta salata
Pomodorino, grana e basilico
Ricotta e salame
Ricotta e cicoli

CROCKDOG

Crocchè ripieno con Wurstel e fiordilatte

CUOPPO

Zeppoline alle alghe, crocchè, arancini, e montanarine (pezzi da 50 gr.) e polpettine melanzane e provola

TRIS DI PARMIGIANA

Parmigiana di melanzane classica.
Parmigiana di zucchine, pomodoro provola e pepe
Parmigiana di patate con besciamella fiordilatte, prosciutto cotto e formaggio grattugiato

LE POLPETTE DI DONNA IMMA

Polpettine di melanzane e provola in cestino di grana e pomodorini scottati

BRUSCHETTE

Pomodoro, basilico, aglio e origano

PACCHERI E SCAGLIOZZI DI POLENTA

Paccheri di Gragnano fritti ripieni di ricotta, provola e cicoli con panatura croccante e scaglioZZi di polenta fritti

CIURILLO

Fiori di zucca ripieni di ricotta, prosciutto cotto e provola affumicata

IL TAGLIERE DI JOHNNY

Verdure, salumi e formaggi d'eccezione italiana

CALAMARELLO

Fritto misto: anelli di calamari, funghi champignon, scaglioZZi di polenta alle alghe con cremosa di capperi

POLPO

Tripida Insalatina di Polpo, patate e agrumi in conchiglia di radicchio con rucola e finocchi

MOZZARELLA FRESCA EUROIOVINE DI LATTE DI BUFALA (230GR)

Con pomodori, rucola basilico ed origano

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

Con prosciutto di parma, pane grigliato, pomodori ed origano

I PRIMI



SPAGHETTI AL POMODORINO FRESCO E BASILICO

Spaghetti, pomodorini datterini ed EVO della Penisola Sorrentina DOP

SCARPARELLO

Penette, pomodoro datterino, parmigiano reggiano stagionato 24 mesi, pecorino romano, basilico fresco, peperoncino ed EVO della Penisola Sorrentina DOP

GNOCCHI CON POMODORINI E PROVOLA

Gnocchi artigianali con pomodorini datterini, provola affumicata, grana e basilico

PASTA E PATATE CON PROVOLA

Cestino di pane pizza, tubettoni, patate, pancetta, mantecati con provola affumicata, pecorino ed olio EVO

RISOTTO CON CREMA DI FUNGHI

TARTUFATA E PROVOLA AFFUMICATA

Mantecato con grana e scaglie di prosciutto di Parma croccanti

PACCHERI ALLA GENOVESE

"Genovese" con cipolla ramata di Montoro e carne di manzo, mantecata con pecorino romano e basilico

FUSILLI LUNGHI AL RAGU'

"Ragu' classico Napoletano" con ricotta fresca, grana e basilico

SCIALATELLI PORCINI E CASTAGNE

Tipica pasta artigianale napoletana con porcini castagne, speck, pepe e grana

INSALATONE

da condire con dressing o olio EVO e sale

VEGAN

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

CETARELLA

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

POLLO PANCETTA

Insalata verde, radicchio, rucola, pancetta croccante, petto di pollo grigliato, scaglie di grana, olive nere di ferrandina informate e crostini

JOHNNYSALAD

Insalata verde, radicchio, rucola, pomodori, melanzane alla brace, caciottella, uova sode, olive nere ed EVO della Penisola Sorrentina DOP

PROSCIUTTELLA

Insalata mista, olive nere, pomodoro ramato, cubetti di crudo e fior di latte

A' BRACE

PULLASTRA

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

L'AUSTRIANA

Eccellente filetto di manzo alla brace con patate rustiche sale e pepe

JOHNNY PESCATORE

Chiedi la nostra carta!

Piatti di eccellenza di mare, con cozze, vongole, spigole, orate, astici, rombi ed altre specialità.

Tutti i giorni, secondo la disponibilità del mercato.

A' PIZZERIA

ALTISSIMA DIGERIBILITA' E CON FARINA INTEGRALE!

A CURA DEL MAESTRO PIZZAIUOLO ANIELLO BUONOCORE TUTOR PIZZACHEF DEL CORSO "IL CUOCO DELLA PIZZA" IN COLLABORAZIONE CON L'UNIVERSITA' DELLA CUCINA MEDITERRANEA DI SORRENTO LENTA LIEVITAZIONE E LUNGA MATURAZIONE DELL'IMPASTO

SOLO CON POMODORO SAN MARZANO DOP!! LE TRADIZIONALI

REGINA MARGHERITA

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, grana e basilico

MARINARA

Pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano ed EVO della Penisola Sorrentina a crudo

COSACCANIELLO

Datterino scottato e pecorino romano

CAPRICCIOSA

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, funghi freschi champignon, prosciutto cotto, carciofini ed olive nere

DIAVOLA

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella salamino piccante e basilico

RIPIENO AL FORNO

Ricotta fresca, salame Napoli, mozzarella

Pomodoro San Marzano DOP, grana e pepe

BIANCA PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI

Mozzarella, fior di panna, funghi freschi champignon, prosciutto cotto, grana e basilico

SALSICCIA E FRIARIELLI

Provola affumicata, salsiccia napoletana, friarielli e basilico

TRIS DI MINI PIZZE

Margherita, ripieno al forno e marinara

5 FORMAGGI

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

LE PIZZE D' ECCELLENZA

CULATELLA

Mozzarella, prosciutto di Parma DOP, insalatina di rucola e scaglie di grana

BUFALINA

MARGHERITA EXTRA con pomodoro San Marzano DOP, mozzarella Euroiovine di latte di bufala campana, grana, basilico ed in uscita EVO della Penisola Sorrentina DOP a crudo

SPECKARELLA

Provola affumicata, speck, zucchine mantecate con grana, mentuccia e pepe

PORCINELLA

Provola affumicata, patate rustiche, salsiccia sbriciolata al vino bianco e funghi porcini

TARALLONA

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

PIENNOLO E GIALLI

MARINARA EXTRA con Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP, Datterini Gialli, origano, aglio ed EVO della Penisola Sorrentina DOP a crudo

BUFANIELLO

Scottata di pomodori datterini, provola affumicata, grana, basilico e pepe

CROCCHIELLA

Prosciutto cotto, fior di latte e crocchè

JOHNNYPUMMAROLA

Mozzarella, datterini gialli, pomodorini del piennolo del Vesuvio DOP, ricotta dura e basilico

GIALLI E MOZZARELLA

Mozzarella, datterini gialli, scaglie di grana e basilico

SFILATINO A TRE GUSTI

Fior di latte e datterino giallo

SCAROLINA

Salsiccia e friarielli napoletani

AMATRICIANA GIALLA

Provola affumicata, ricotta e salame

ZUCCARELLA

Provola affumicata, ricotta e salame

MORTADELLA E RICOTTA

Provola affumicata, mortadella, pistacchi, ricotta e grana

RAGULELLA

Ragu' napoletano, ricotta salame Napoli, mozzarella, grana e pepe

ACCIUGHELLA

Pomodoro San Marzano DOP, datterini rossi, olive, acciughe, capperi, aglio, origano ed EVO della Penisola Sorrentina DOP a crudo

NONNA ANTONIETTA

Mozzarella, vellutata di piselli, pancetta, pepe ed in uscita Provolone del Monaco DOP (sciolto al momento) ed EVO della Penisola Sorrentina DOP

MONACHELLA

Datterini rossi, datterini gialli, mozzarella Euroiovine di latte di bufala ed in uscita Provolone del Monaco DOP (sciolto al momento) ed EVO della Penisola Sorrentina DOP

NONNA NINI

Vellutata di patate, pancetta, provola affumicata ed in uscita scaglie di pecorino romano, pepe ed olio EVO

PESTO E PROVOLONE

Provola affumicata, pesto, pomodorini ed in uscita Provolone del Monaco DOP sciolto al momento

LE PIZZE FRITTE

MONTANARONA

Montanara gigante con pomodoro San Marzano DOP, ricotta fresca e basilico

MONTANARONA ALLA GENOVESE

Montanara gigante alla genovese con cipolla ramata di Montoro e carne di manzo con pecorino romano in uscita

FRITTA RO' VIC

Provola, pepe e pomodoro San Marzano DOP

RICOTTARA

Ricotta fresca, provola, cicoli, pomodoro San Marzano DOP e pepe

LE MARENN® PANUZZI DI GRAGNANO

con contorno di patate

MERGELLINA

Crudo di Parma, insalata, pomodoro ramato e mozzarella Euroiovine di latte di bufala

TERRONE

Provola affumicata, salsiccia e friarielli

Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti. Chiedere 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 potrebbe essere surgelato all'origine



DOLCI E TARTUFI GELATO

TORTINO CUORE CALDO

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

DELIZIOSA A LIMONE

Leggera crema di mascarpone, con soffici sfoglie di pan di Spagna avvolta dall'inconfondibile profumo dei limoni della costiera

CHEESECAKE GHIANDA

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

GHIANDA

Una soffice gianduvia bianca arricchita dal sapore delle noccioline Giffoni e le mandorle siciliane.

Questo tartufo dona dolcezza alla vita

FONDATE

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

Con granello 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 e 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

DOLCETTI PREPARATI DAGLI CHEF

PANNA COTTA ALLA RICOTTA

Topping a scelta. Frutti di bosco, nutella, amarena e caramello

LE SUPERGRAFFE

Calde graffe con nutella e zucchero vanigliato

CAPRESE

Torta classica dell'isola di Capri con burro, mandorle e cioccolato fondente

TIRAMISU'

z alla nutella con caffè, crema chantilly

e biscotti savoiardi

SORBETTO AL LIMONE

COPPE GELATO

O' BEVERAGE

BIBITE

COACOLA, FANTA, SPRITE

(SOLO IN VETRO)

ACQUA

BIRRE

ALLA SPINA CHIARA

0,20 / 0,40

ROSSA

0,20 / 0,40

BIRRA ARTIGIANALE 0,75



LA CANTINA Sorrentino

BIANCHI

VESUVIO BIANCO

Prodotto da uve Coda di Volpe e Falanghina dal profumo intenso e consistente. Offre sentori floreali e fruttati con prevalenza della mandorla. Sapore secco e persistente. Equilibrato ed armonico.

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 E ROSATI

LACRYMA ROSATO BIO

Prodotto da uve Piediroso e Aglianico da agricoltura biologica, dal profumo intenso e consistente. Offre sentori fruttati di pesca e albicocca acerba. Sapore secco e persistente. Equilibrato ed armonico per le sensazioni di freschezza e di sapidità in equilibrio con quelle di morbidezza.

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.

LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO

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.

VESUVIO ROSSO

Prodotto da uve Piediroso e Aglianico dal profumo intenso, ampio e consistente. Offre sentori fruttati di prugna e ciliegia. 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. Offre sentori di frutti rossi, note speziate di liquirizia e tabacco. Sapore secco, corposo e persistente. Equilibrato, elegante ed armonico

LIQUORI, DISTILLATI E CAFFE'

Sorrentino VESUVIO

GRAPPA NESS (chiara / scura)

Grappa ottenuta da vinacce di Aglianico vesuviano



ELIXIR FALERNUM

Liquore nobilitato in barrique con brandy invecchiato 3 anni



GUAPPA

Liquore cremoso dalla spiccata personalità, prodotto con latte di bufala campana DOP



AMARE'

Amaro alle erbe del Giardino Inglese della Reggia di Caserta

DIGESTIVI

Limoncello, Liquirizia Nocino

CAFFE' NAPOLETANO



Genovità Caccarini



ENJOHNNY NAPOLI!



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

LA FAMIGLIA DI JOHNNY

NAPOLI - ROMA - MILANO - LONDRA - BERGAMO
L'AQUILA - RENDE - PERUGIA

www.johnnypizzaportafoglio.it