PIZZAIOLI VERACI

la Veracità

*Pizzaioli Veraci si propone di proseguire la lunga **tradizione** della pizza napoletana, alternando proposte classiche a ricette innovative.*

*Studiamo periodicamente nuovi menù seguendo la **stagionalità** degli ingredienti, così da offrire sempre prodotti di altissima **qualità** che permettano di assaporare in pieno i sapori di ogni ricetta per cui sono stati concepiti.*

*Il menù si arricchisce di un'ampia selezione di prodotti **senza glutine**, curati con attenzione così che il tempo trascorso a tavola possa tradursi in un momento di piacere per chiunque.*

Per far ciò, lavoriamo costantemente per mantenere un'atmosfera quanto più genuina possibile, così da offrire una vera e propria esperienza della...veracità napoletana!

Tutti i prodotti contrassegnati con questa icona sono disponibili anche **gluten free**. Potrebbero esserci delle variazioni di costi.

Quando ordini, specifica se il prodotto scelto è GLUTEN FREE

Garantiamo la sicurezza dei nostri prodotti utilizzando un **forno** ed un **banco dedicato** al gluten free.

gli Sfizi e Antipasti

‘o Crocchè 2,50€

Classico con pepe provola e formaggio

Rice N’ Roll 4,50€

Crochetta di riso allo zafferano con provola, pancetta rosolata e formaggio: croccante fuori, cremosa dentro *(7)*

Frittatina 4,50€

Frittatina classica con ragù di carne, besciamella e piselli (7, 9)

Tris Partenopeo 10,00€

- *Crocchè di patate*
- *Arancino di riso*
- *Frittatina*

(1, 3, 7, 9)

‘o Murzill 10,00€ / 11,00€

Tris di montanarine di pizza fritta:

- *Ragù di pomodoro e mozzarella*
- *Mortadella, pistacchi e stracciatella*
- *Sugo alla genovese*

(1, 7, 9)

Genovese Pop 9,00€

Polpette di carne alla genovese, croccanti e panate nei corn flakes con cuore filante di provola e fonduta di formaggio *(3, 7, 9)*

Parmigianetta 10,00€

Polpetta di parmigiana di melanzane con provola e basilico, panata nei corn flakes e servita con ragù di pomodoro e formaggio grattugiato *(7)*

Servizio al tavolo €2,50 a persona



‘o Scugnizziell **10,00€ / 11,00€**

Straccetti di pasta di pizza fritti, da intingere nel ragù
di pomodoro e nel sugo alla genovese *(1, 9)*

‘Nzuppata’ **15,00€**

Patatine twist, würstel, polpettine e mortadella
da tuffare in una cremosa fonduta di formaggio *(3, 7)*

Steccalà **10,00€**

Stecco croccante di baccalà e patate mantecati, con
scorza di limone grattugiata e fonduta di formaggio *(4, 7)*

‘O salumiere **13,50€**

Prosciutto crudo di parma e mozzarella di bufala (250 g) *(7)*

‘A bruschetta **(2 pz) 6,00€**

Fette di pane casereccio con pomodorini freschi, origano
e olio extravergine d’oliva *(1)*

Servizio al tavolo €2,50 a persona





I Primi della Tradizione Napoletana

Manfredi al ragù €10,00
Manfredi al ragù di carne con ricotta, polpettine di manzo fritte e formaggio grattugiato *(1, 7)*

‘o Gnocchi €10,00
Chicche di patate alla sorrentina con, pomodorini, provola, basilico e formaggio grattugiato *(1, 7)*

La Carbonara €13,00
Mezze maniche con guanciale croccante, pecorino, uova e pepe *(1, 3, 7)*

‘o Paccariell e Mammà €13,00
Paccheri di gragnano con ragu, melanzane, provola, polpettine di manzo e formaggio grattugiato *(1, 3, 7, 9)*

Paccheri con cremolata di zucca €9,00
Provola filante, peperoncino fresco e formaggio grattugiato *(1, 7)*



Servizio al tavolo €2,50 a persona

‘a Genovese **€13,00**

Ziti con sugo alla genovese, con carne di manzo, cipolla ramata e pecorino *(1, 7, 9)*

Pasta e Patane Ca Provola **€10,00**

Pasta mista con patate, soffritte con sedano, carote, cipolla e pomodorino, completate con provola filante e formaggio grattugiato *(1, 7, 9)*

Servizio al tavolo €2,50 a persona

Tutti primi piatti possono essere ordinati gluten free con una maggiorazione di **€2,00.**
Chiedi al personale di sala il formato di pasta disponibile.



i Secondi e la Brace

'a Rezza €20,00
Frittura di gamberi e calamari con pepe e limone *(2, 14)*

'o Baccalà €20,00
Tocchetti di baccalà fritti con sale e pepe, serviti con scarole in padella *(4)*

'a Luciana €16,00
Tegamino con polipetti alla luciana, con pomodorini, olive nere, capperi e crostini di pane fritto *(1, 14)*

Salsiccia & Friarielli €13,00
2 Salsicce e friarielli in padella, serviti su crostone di pane fritto *(1)*

'o Straccett €15,00
Bocconcini di petto di pollo scaloppati al limone con rucola e scaglie di grana *(7)*

'a Purpetta €8,00
Tegamino con 2 polpette alla napoletana, con manzo, formaggio, pane e uova, immerse nel tradizionale ragu' *(3, 7)*

'o Burger €15,00
Maxi hamburger da 250gr. di pura scottona, arricchito con prosciutto cotto, formaggio filante e accompagnato da croccanti patate chips fresche *(7)*

Tutti i prodotti contrassegnati con questa icona sono congelati all'origine.

Servizio al tavolo €2,50 a persona



le Insalatone

‘a Cesar €12,00
Insalata iceberg, straccetti di petto di pollo grigliati, salsa allo yougurt caesar, scaglie di grana e crostini di pane fritto *(1, 7)*

Insalata Verace €12,00
Insalata iceberg, pomodorini, bocconcini di mozzarella, filetti di tonno, olive verdi, mais *(4, 7)*

Insalata Caprese €12,00
Classica caprese con mozzarella di bufala, pomodoro insalataro, origano, basilico e olio evo *(7)*

*Tutti i prodotti contrassegnati con questa icona sono disponibili anche **gluten free**.*
Potrebbero esserci delle variazioni di costi.
Quando ordini, specifica se il prodotto scelto è gluten free.

Tutti i prodotti contrassegnati con questa icona sono congelati all’origine.

+€2,00 Mozzarella senza lattosio

Servizio al tavolo €2,50 a persona



i Saltimbocca

‘o Serio €11,00

Provola, prosciutto cotto di Praga, melanzane a funghetto *(1, 7)*

‘o Fresco €11,00

Fiordilatte, pomodorini, rucola, prosciutto crudo Parma, scaglie di grana *(1, 7)*

‘o Rusticone €12,00

Provola, porchetta “selezione D’Alterio”, patate al forno,

fonduta di formaggio *(1, 7)*

‘a Mulignana €12,00

Provola, parmigiana di melanzane, polpettine di manzo e provola *(1, 3, 7)*

‘o Fravecatore €11,00

Provola affumicata, salsiccia e friarielli *(1, 7)*

‘o Zingaro €11,00

Provola, pomodoro insalataro, prosciutto crudo, insalata, maionese *(1, 3, 7)*

Servizio al tavolo €2,50 a persona

le Pizze Tradizionali

Margherita €8,00 / €9,50
Fior di latte, pelati San Marzano, olio EVO e basilico *(1, 7)*

Marinara €6,50 / €7,50
Pelati San Marzano, aglio fresco, olio EVO, origano fresco *(1)*

Calzone Partenope €9,50 / €10,50
Ricotta, salame tipo Napoli, provola affumicata, pepe e pelati San Marzano *(1, 7)*

Focosa €9,50 / €10,50
Fiordilatte, pelati San Marzano, spianata calabra piccante, olive nere, olio EVO e basilico *(1, 7)*

'a Rucolina €10,00 / €11,00
Fiordilatte, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana, olio EVO *(1, 7)*

'a Casara €10,00 / €11,00
Fiordilatte, caciocavallo podolico, blu di bufala e scaglie di grana *(1, 7)*

'a Marenna €9,00 / €10,00
Provola affumicata, salsiccia paesana, friarielli saltati in padella, olio EVO *(1, 7)*

+€2,00 Mozzarella senza lattosio

*Tutti i prodotti contrassegnati con questa icona sono disponibili anche **gluten free**.*
Potrebbero esserci delle variazioni di costi.
Quando ordini, specifica se il prodotto scelto è gluten free.

Servizio al tavolo €2,50 a persona



Capricciosa €10,00 / €11,00
Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto di Praga, carciofini grigliati, olive nere, funghi champignon, olio e basilico *(1, 7)*

'a Puverella €9,00 / €10,00
"Classica ortolana" provola, melanzane a funghetto, friarielli, funghi champignon *(1, 7)*

Scarulella €9,50 / €10,50
Calzone al forno con provola, scarole soffritte in padella con olive e capperi, all'esterno formaggio grattugiato a formare una crosta croccante *(1, 7)*

+€2,00 Mozzarella senza lattosio

*Tutti i prodotti contrassegnati con questa icona sono disponibili anche **gluten free**.*
Potrebbero esserci delle variazioni di costi.
Quando ordini, specifica se il prodotto scelto è gluten free.

Servizio al tavolo €2,50 a persona

Anche senza glutine



le Pizze Veraci

‘a Polpettina €10,00 / €11,00

Fior di latte, pomodoro San Marzano, polpettine di manzo fritte, melanzane a funghetto, olio e basilico *(1, 3, 7)*

‘a Pizza Crocchè €11,00 / €12,00

Provola affumicata, panna, prosciutto cotto di Praga, crocchè di patate e scaglie di grana *(1, 3, 7)*

‘a Rusticana €10,00 / €11,00

Patate al forno, provola affumicata, salsiccia paesana, pepe, olio EVO e basilico *(1, 7)*

‘a Fonduta €10,00 / €11,00

Provola, polpettine di carne, patate al forno e fonduta di formaggio *(1, 3, 7)*

‘a Mortazza €10,00 / €11,00

Provola affumicata, mortadella IGP, stracciatella di bufala, granella di pistacchi, zest di limone, olio e basilico *(1, 7, 8)*

‘a Fantastica €11,00 / €12,00

Pizza a tre gusti *(1, 7)*

- *Margherita*
- *Ricotta, salame e provola*
- *Provola, salsiccia e friarielli*

‘a Mericana 3.0 €12,00 / €13,00

Cornicioni ripieni di wurstel a modo hotog, al centro provola, pancetta croccante, patate twist, salsa bbq e maionese *(1, 3, 7)*

‘a Cocozza €12,00 / €13,00

Crema di zucca, fonduta di blu di bufala, spinata calabra, miele al peperoncino e nocciole tostate *(1, 7, 8)*

Servizio al tavolo €2,50 a persona





‘a Dummeneca €12,00 / €13,00

Fiordilatte, pomodoro San Marzano DOP, polpettine di manzo, ciuffetti di ricotta, parmigiana di melanzane e scaglie di grana *(1, 3, 7)*

‘o Spassatiempo €12,00 / €13,00

Provola, cicoli di maiale pepati, ricotta, tarallo sbriciolato, in uscita topping di pomodoro arrosto *(1, 7, 8)*

Capriciosissima €12,00 / €13,00

Salsa di pomodoro arrosto, funghi champignon e carciofini grigliati. In uscita prosciutto cotto di praga, stracciatella di bufala e una spolverata di polvere di olive di gaeta *(1, 7)*

‘a Porcosa €10,00 / €11,00

Porchetta “selezione D’Alterio”, provola, melanzane a funghetto e fonduta di formaggio *(1, 7)*

New Food Porn €12,00 / €13,00 NEW

Provola macinato cheeseteak succoso, topping di crema di cipolla affumicata, patate twisters *(1, 7)*

‘a Cipollina €12,00 / €13,00 NEW

Provola, filetti di tonno in olio EVO, polvere di olive nere, crema di cipolla affumicata e fonduta di formaggio (1, 4, 7)

‘a Nocerina €10,00 / €11,00

Provola affumicata, crema di patate al forno fatta in casa, porchetta “selezione D’Alterio”, fonduta di formaggio, pepe, olio e basilico *(1, 7)*

+€2,00 Mozzarella senza lattosio

*Tutti i prodotti contrassegnati con questa icona sono disponibili anche **gluten free**.*
Potrebbero esserci delle variazioni di costi.
Quando ordini, specifica se il prodotto scelto è gluten free.

Servizio al tavolo €2,50 a persona



le Pizze Vesuviane

‘a Verace **€10,00 / €11,00**
Pomodoro San Marzano DOP, bocconcini di bufala, olio extravergine e basilico *(1, 7)*

‘a Verace al Piennolo **€11,00 / €12,00**
Pomodorini del Piennolo DOP del Vesuvio, bocconcini di bufala, olio extravergine e basilico *(1, 7)*

Affumicata DOP **€8,50 / €9,50**
Pomodorini del Piennolo DOP del Vesuvio, provola affumicata, pepe, olio extravergine e basilico *(1, 7)*

‘a Gialletta **€9,00 / €10,00**
Pomodorini datterini gialli, provola affumicata, pepe, scaglie di grana, olio extravergine e basilico *(1, 7)*

‘a Vasinicola **€ 12,00 / €13,00**
Provola affumicata, pomodorini del piennolo rossi e datterino giallo, pesto di basilico, scaglie di grana e basilico fresco *(1, 7, 8)*

‘a Mediterranea **€12,00 / €13,00**
Ombra di pomodoro e pomodorini del Piennolo DOP, mozzarella di bufala, acciughe, olive nere, capperi, olio e basilico *(1, 4, 7)*

4 Jurnate **€12,00 / €13,00**
4 Tipi di marinara:
- Classica san marzano aglio e origano
- Datterino giallo e acciughe
- Salsa di pomodoro arrosto, polvere di olive, capperi
- Pomodorino fresco, origano e scaglie di cacioricotta cilentana

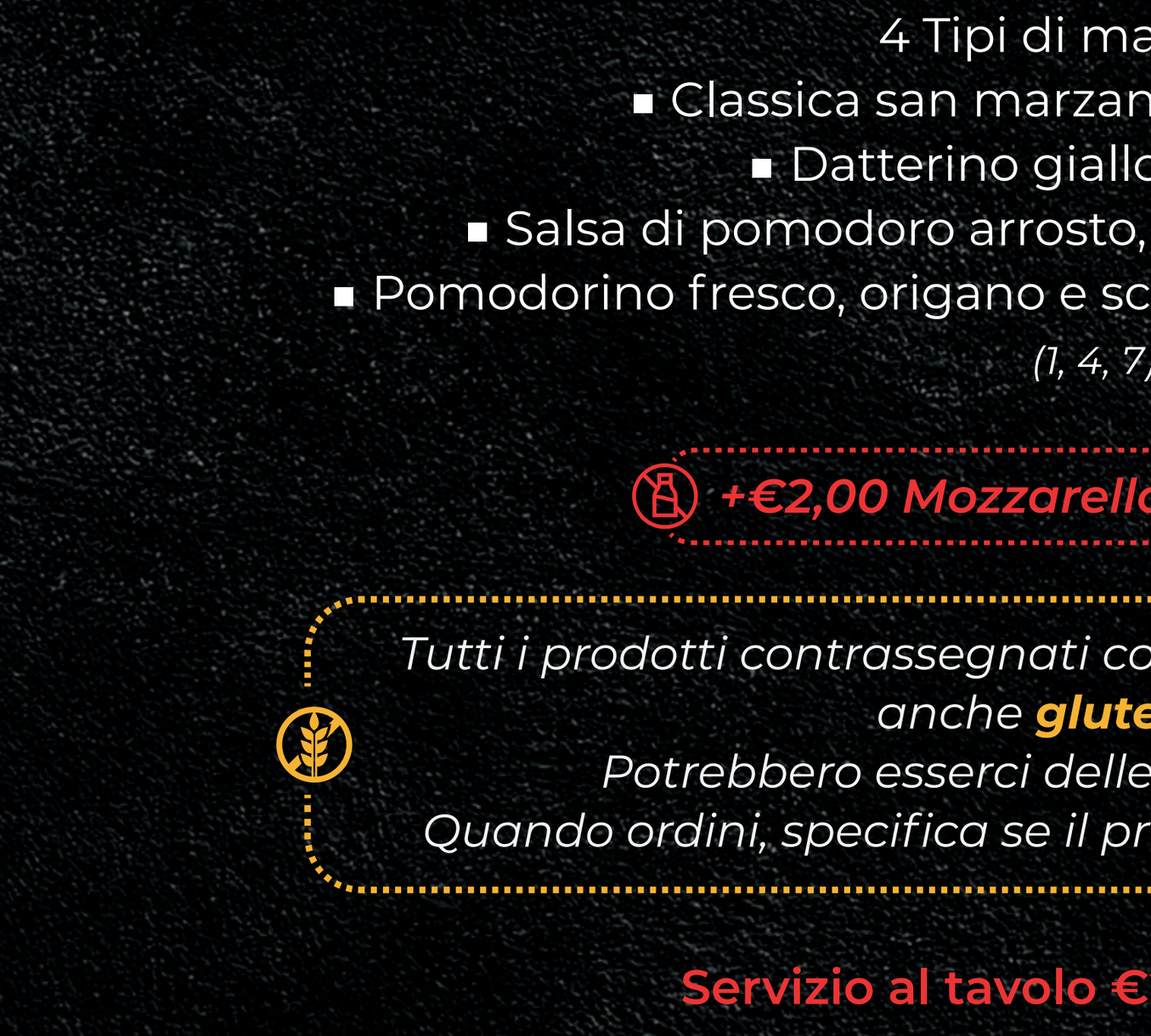
(1, 4, 7)

+€2,00 Mozzarella senza lattosio

*Tutti i prodotti contrassegnati con questa icona sono disponibili anche **gluten free***
Potrebbero esserci delle variazioni di costi.
Quando ordini, specifica se il prodotto scelto è gluten free.

Servizio al tavolo €2,50 a persona

‘a Verace al Piennolo



‘a Vasinicola



le Pizze Fritte*

a' Pizza Fritt €9,50 / €10,50

Ricotta, provola, salame e pepe *(1, 7)*

'a Cicciolona €10,00 / €11,00

Pizza fritta farcita con ricotta, pomodoro, provola, cicoli di maiale e pepe *(1, 7)*

a' Gustosa €8,00 / €9,00

Pomodoro, provola e pepe *(1, 7)*

a' Montanara €8,00 / €9,00

Ragù, bocconcini di bufala, formaggio e basilico *(1, 7, 9)*

a' Chiattona €11,00 / €12,00

Ricotta, prosciutto cotto e provola, sopra ragù, bocconconi di bufala, formaggio e basilico *(1, 7, 9)*

'a Sfilaccella €11,00 / €12,00

Pizza fritta montanara con sugo di carne alla genovese, bocconcini di bufala e formaggio grattugiato *(1, 7, 9)*



*

*Crediamo nella **sacralità** della **pizza fritta**: la ideiamo e realizziamo con amore e devozione.*

*Per questo motivo, non chiederci di modificarla: **gustala** così come l'abbiamo concepita!*

da Bere

Acqua €2,00
Naturale / Frizzante 50 cl

Bibite €3,50
Coca Cola 33cl
Coca Cola Zero 33cl
Fanta 33cl
Sprite 33cl

Caffè €2,00

Cappuccino €3,50



Cocktail

Spritz Aperol **€8,00**

Leggero, agrumato, frizzante... e pure fotogenico!

Aperol | Prosecco | Soda | Ghiaccio

Lemon Spritz **€8,00**

Fresco e dissetante. Un twist al limone che
conquista al primo sorso.

Limoncello | Prosecco | Soda | Ghiaccio | Limone

Gin Tonic **€8,00**

Classico, elegante, sempre sul pezzo.
Gin aromatico e tonica ghiacciata.

Gin | Acqua tonica | Ghiaccio | Limone

Americano **€8,00**

Bitter e vermouth si incontrano in un mix
tutto da gustare.

Bitter | Vermouth rosso | Soda | Ghiaccio | Arancia

Negroni Sbagliato **€8,00**

Un errore diventato leggenda.
Meno alcolico del Negroni classico, ma
con lo stesso spirito.

Vermouth rosso | Bitter | Prosecco | Ghiaccio | Arancia



Vini della casa

Falanghina Del Beneventano €5,00 (Calice)

Aglianico Del Beneventano €5,00 (Calice)

Vini Bianchi

Falanghina Janare Doc €15,00

La Guardiense

Falanghina Campi Flegrei €20,00

Settevulcani Di “Salvatore Martusciello”

Fiano Di Avellino Janare DOC €18,00

La Guardiense

Fiano Di Avellino 2025 €25,00

Mastroberardino

Greco Di Tufo DOCG €25,00

Mastroberardino

Vini Rossi

Aglianico DOP Sannio Janare **€18,00**
La Guardiense

Piedirosso IGT Pompeiano **€18,00**
Iovine

Gragnano **€25,00**
Penisola sorrentina DOC
“8 Uve” Salvatore Martusciello

Mastro Rosso Campania IGT **€25,00**
Mastroberardino

Rosso Primitivo **€35,00**
Moio 57

Bollicine

Quid Rosato Spumante Brut **€18,00**
Janare

Bollé Extra Dry Spumante **€20,00**
Andreola

Franciacorta Couvee Imperiale **€35,00**
Berlucchi

le Birre

Peroni Cruda Lager
Non Pastorizzata 33 cl 4,7 % vol. **€5,00**

Peroni Rossa Gran Riserva
Vienna Style 33 cl 5,2 % vol. **€5,00**

Nastro Azzurro 0.0 Premium Lager
Analcolica 33 cl 0% vol. **€5,00**

Peroni Capri Lager
Bassa Fermentazione 33 cl 4,2% vol. **€5,00**

Peroni Senza Glutine
33 cl 4,7% vol. **€5,00**

Birre alla Spina

NASTRO AZZURRO 25cl. **€4,00**

NASTRO AZZURRO 40cl. **€6,00**

Birrificio Ventitré

è Senza 33 cl 5 % vol. **€7,00**
Gluten free
Colore dorato, birra chiara con aromi floreali e leggermente speziati

La Verace 33 cl 5% vol **€7,00**
Pacific Pale Ale
Colore chiaro - birra chiara con note olfattive maltate e resinose

Rubra 33 cl 8% vol **€7,00**
Cruda non filtrata
Birra ambrata, con riflessi ramati

Sweva 33 cl 5% vol **€7,00**
Italian pilsner
Colore giallo dorato



i Dolci

Cheesecake ai frutti di bosco €6,00

Pasta biscottata con crema di mascarpone ricoperta con frutti di bosco. Dolce gluten-free.

Torta Caprese al cioccolato €6,00

Tradizionale dolce da forno con mandorle tostate, burro fresco e cioccolato fondente. Dolce gluten-free.

Tiramisù €6,00

Mascarpone, savoiardi, caffè e cacao. Dolce gluten-free.

Arachidi e Caramello €6,00

Pan di Spagna alle arachidi farcito concrema al cioccolato al latte, crema di arachidi e caramello salato, ricoperto di cioccolato al latte e arachidi salate e tostate.

Delizia al limone €6,00

Pan di Spagna bagnato al limoncello, farcito e glassato con crema di limoni.

Babà Chantilly e Fragoline €6,00

Pasta di babà bagnata con punch al rhum e infuso di arancia, farcita con crema chantilly e fragoline.

Babà Espresso €6,00

Biscotto al cacao farcito con namelaka al caffè, mousse al cioccolato fondente e praline.

















INFORMAZIONI ALLERGENI

Gentile cliente, ai sensi del Regolamento (UE) n. 1169/2011 si informa che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati presso questo esercizio possono essere presenti uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte (incluso lattosio), frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini e molluschi. Si precisa che le preparazioni avvengono in ambienti in cui sono utilizzati ingredienti contenenti allergeni, pertanto non è possibile escludere eventuali contaminazioni crociate.
Per ulteriori informazioni dettagliate sulla presenza di allergeni nei singoli piatti, si invita la gentela a rivolgersi al personale di sala o a consultare il registro allergeni completo disponibile presso la direzione.

1. Cereali contenenti glutine
Grano, segale, orzo, avena, farro, grano khorasan
e prodotti derivati.
2. Crostacei
Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova
Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce
Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi
Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia
Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte
Latte e prodotti a base di latte, incluso il lattosio.
8. Frutta a guscio
Mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia
9. Sedano
Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape
Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti
In concentrazioni superiori a 10 mg/kg, espressi come anidride solforosa.
13. Lupini
Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi
Molluschi e prodotti a base di molluschi.

PIZZAIOLI
VERACI

Le nostre sedi

Viale Augusto, 68 - 80125, Napoli (NA)

Vico Tre Re a Toledo, 1 - 80132, Napoli (NA)

via Alessandro Scarlatti 180 - 80127, Napoli (NA)

Seguici sui social

produced by **Verace Lab**