



NAPULÈ

Trattoria Pizzeria Verace

Willkommen bei Napulè

Bei Napulè bringen wir Ihnen das echte Napoli nach München – eine Stadt voller Geschichte, Kultur und Tradition. Unsere Leidenschaft für die neapolitanische Küche zeigt sich in jedem Gericht.

Mit traditionellen Zutaten und viel Liebe zum Detail bleiben wir der neapolitanischen Kochkunst treu. Jedes Gericht wird mit den besten Produkten aus Italien zubereitet, um Ihnen das Gefühl zu geben, als wären Sie in den verwinkelten Gassen Neapels. Bei uns verschmelzen Tradition und Authentizität – für ein unvergleichliches kulinarisches Erlebnis.

Besuchen Sie uns und lassen Sie sich von der Leidenschaft für die neapolitanische Küche verzaubern!

MITTAGSANGEBOT

Dienstag – Freitag von 12-15 Uhr

**PIZZA A PORTAFOGLIO
MIT EINEM SOFTDRINK 0,3L***

*Gefaltete Pizza Margherita oder Marinara mit Cola,
Cola Zero, Fanta, Sprite oder Paulaner Spezi

nur 9,99€

O'SFIZJ^(17,24,28)

E'GRISSIN handgerollte Pizzagrisini mit Oregano und Olivenöl 6,00€

E'GRISSIN ACCIUGH E' BURR 19,90€
handgerollte Pizzagrisini mit Acciughe del Cantabrico und Butter

A'NZALATEL

*A'NZALAT MIST gemischter Salat 6,00€

*PUMMAROL E' CIPOLL Tomatensalat mit Zwiebeln aus Tropea 7,50€

O'TAGLIER

*O' TAGLIER' E SALUM' E FORMAGG'

Gemischte Antipasti-Platte mit ausgewählten italienischen Käse- und Wurstspezialitäten für Zwei Personen:

Capocollo, Ventricina piccante, toskanische Salami all Vino bianco, Pancetta, Arrosto alle Erbe, Prosciutto Crudo di Norcia all Pepe rosa, Salamini dolce e piccante, Pecorino all miele, Pecorino alla Crema di Tartufo, Pecorino Riserva 29,90€

*I' FORMAGG'

Gemischte Antipastiplatte aus ausgewählten italienischen Käsesorte:

Pecorino Umbriaco, Pecorino Miele, Pecorino Foglie di Fico e rum, Pecorino Bacche di Gipero, Pecorino alla Crema di Tartufo, Pecorino Tabacco e Rum, Pecorino Riserva, Gorgonzola Blu di Capra

Für Eine Person 15,90€

für Zwei Personen 29,90€

L'ANTIPAST^(15,17,19,21,24,28)

*A'VERDUR hausgemachtes saisonales Gemüse 12,50€

*A' MUZZARELLA E PUMMAROLA 13,50€
Büffelmozzarella und Tomaten

*A'PARMIGGIANA 13,50€
Auberginenaufauf mit San Marzano Tomaten,
Büffelmozzarella aus Agerola und Parmesankäse

*E'CIURILLI RIPIEN 14,50€
drei frittierte Zucchini Blüten gefüllt mit Ricotta, Pfeffer

*O'VITELL'TUNNAT 14,50€
Thunfisch-Sardellen-Kapern-Creme auf Kalbsfleischbett

A'PAST (aus Gragnano IGP)(2,23,24,25,28)

***FUSELLONI A'NERANO** 13,00€
Zucchini Blüten, frittierte Zucchini, Zucchini reime und Parmesankäse

***BUCATINI A'MATRICIANA** 13,50€
Guanciale (Backenspeck) aus Norcia, San Marzano Tomaten DOP, Pecorinokäse

***ZITI ALLA GENOVESE** 14,00€
mit traditionellem Ragout bestehend aus Zwiebeln und Kalbs-/Rindfleisch

***LINGUINE SCAMPI** 16,50€
Kaisergranaten, Vesuv-Kirschtomatensoße, Knoblauch, Olivenöl

E'PIZZ(2,17,24,28)

***A'MARINARA** 8,00€
San Marzano DOP Sugo, Knoblauch, Oregano, Basilikum

***A'MARGHERITA** 9,90€
San Marzano DOP Sugo, Fior di Latte di Agerola, Basilikum

***RO'PIZZAIULO** 10,90€
San Marzano DOP Sugo, geräucherter Provolakäse, gemahlener Pfeffer, Basilikum

***A'VEGETARIAN** 13,00€
San Marzano DOP Sugo, Fior di Latte di Agerola, saisonales Gemüse, Basilikum

***A'DIAVUL** 13,50€
San Marzano DOP Sugo, Fior di Latte di Agerola, Salami piccante, Basilikum

***A'NERANO** 13,50€
Zucchini reime, Fior di latte di Agerola, Zucchini Blüten, frittierte Zucchini, Basilikum

A'CAPRICCIOSA 13,90€
San Marzano DOP Sugo, Fior di Latte di Agerola, lokale Champignons, gegrillte Artischocken, Salami, Schinken, Taggiasca-Oliven, Basilikum

***A'TONN** 14,90€
Vesuvkirschtomaten, süße Zwiebeln aus Tropea, Thunfischfilet, Basilikum

***NAPULÉ** 14,90€
Vesuvkirschtomaten, Fior di Latte di Agerola, Acciughe del Cantabrico,
Taggiasca-Oliven, Kapern, Basilikum

***A'BUFOLA** 15,50€
San Marzano DOP Sugo, kalte Büffelmozzarella aus Campagna, Basilikum

***A'SASICC E FRIARIELL'** 15,90€
Fior di Latte, italienische Schweinewurst, gekochte Rapsblüten, Basilikum

***A'PORCHETTA** 16,90€
Spanferkel, Rosmarin-Ofenkartoffeln, Fior di Latte, Basilikum

***O'RRAU' E MAMMA** 16,90€
San Marzano DOP Ragout, Fior di Latte di Agerola, Polpette, Basilikum

A'CARN^(19,23)

***SASICC E FRIARIELL'** 19,90€
italienische Schweinewurst mit gekochten Rapsblüten

***A'PURPETT A'RRAU** 19,90€
Rinderhackfleischbällchen in traditionellem San Marzano Ragout,
dazu gemischter Salat

***A'FELL E'CARN'ARRUSTUT** 28,00€
Entrecôte vom Lavagrill, dazu Beilage (ca. 300gr)

O'PESC^(24,25,28)

***A'FRITTUR' E' GAMBR' E' CALAMAR'** 22,50€
frittierte Calamari und Garnelen, dazu Salat

***O'PESC GRIGLIAT** 28,00€
Dorade vom Lavagrill, dazu Salat (ca. 600gr)

O'DDOCE^(1,2,8,9,15,17,19,24,26,27)

***O'TIRAMISU** hausgemacht 8,30€

***O'BABÁ A RUM NAPOLETANO** 7,90€
Hefeküchlein in Läuterzucker und Rum getränkt

***A'DELIZIA ALL LIMONE** 7,90€
Biskuitkuchen mit Zitronencrema

***O CANUL' SICILIAN'** 7,90€
frittiertes Teigröllchen mit Ricotta-Füllung

***PIZZA NUTELL** 16,00€
frittierte Pizzagrissini in Zucker gewälzt mit Nutella (für 2-3 Personen)