

# N'ATA STORIA

'A ROT' E CARRETT'

N

'A ROT' E CARRETT'

'A ROT' E

## MENÙ

**COPERTO 2**  
COVER CHARGE 2



Ferrarelle



# N'ATA STORIA

## FRITTI

**CROCCHÉ** ----- 2,5

Patate, provola e prosciutto

Potato crouquette with provola chees and ham [1-7]

**FRITTATINA DI PASTA** ----- 3,5

Chiedi al personale "il gusto del giorno"

Ask our staff for "flavour of the day" [1-7]

**VERDURE PASTELLATE** ----- 5

Batter-fried vegetables [1]

# N'ATA STORIA

## PIZZE SPECIALI



### N'ATA MARINARA ----- 11

Pomodoro San Marzano, acciughe del Cantabrico, capperi di Pantelleria, datterino rosso e giallo, olive leccine locali, origano, basilico e olio EVO aromatizzato all'aglio

San Marzano tomatoes, Cantabrian anchovies, Pantelleria capers, red and yellow datterino tomatoes, local Leccino olives, oregano, basil and garlic-flavoured EVO oil [1-3]

### RICORDI D'INFANZIA ----- 11

Fiordilatte di Agerola, prosciutto cotto coati, croché di patate con provola e prosciutto, basilico, Parmigiano 24 mesi e olio EVO

Agerola fiordilatte cheese, Coati baked ham, potato croquettes with provola and ham, basil, 24-month-aged Parmigiano and extra vergin oil [1-6-7]

### BOLOGNA BY NIGHT ----- 13

Provola di Agerola, mortadella Bologna IGP, pesto e granella di pistacchio, burrata locale, Parmigiano 24 mesi, basilico e olio EVO

Agerola provola cheese, Bologna IGP mortadella, pesto and chopped pistachios, Burrata (local cheese dairy), 24-month-aged Parmigiano, basil and extra vergin oil [1-2-7-11]

### FAKE PASTA E PATAN ----- 12

Ombra di pomodoro San Marzano, provola di Agerola, pancetta arrotolata Coati, patate al forno, Parmigiano 24 mesi, basilico e olio EVO

San Marzano tomato sauce, Agerola provola cheese, Coati rolled bacon, baked potatoes, 24-month-aged Parmigiano, basil and extra vergin oil [1-7]

### BUFALA DOPPIA COTTURA ----- 13

Pizza frita e poi al forno con pomodoro San Marzano, Bufala Campana DOP, Parmigiano 24 mesi, basilico e olio EVO

Double-cooked pizza (fried and baked) with San Marzano tomatoes, Campanian buffalo mozzarella (DOP), 24-month-aged Parmigiano Reggiano, basil and extra vergin oil [1-7]

OGNI AGGIUNTA INGREDIENTE +2

VARIANTE CON MOZZARELLA SENZA LATTOSIO + 1,5

VARIANTE SENZA GLUTINE +3

ADDITIONAL INGREDIENT +2 | LACTOSE-FREE MOZZARELLA +1.5 | GLUTEN-FREE +3

# N'ATA STORIA

## LE NOSTRE PIZZE

### TRADIZIONALI

- 
- 
- 
- COSACCA** ----- 6  
Pomodoro San Marzano, Pecorino DOP, basilico e olio EVO  
San Marzano tomatoes, Pecorino cheese (DOP), basil, and extra vergin oil [1-7]
- MARINARA** ----- 6  
Pomodoro San Marzano, origano, aglio, basilico e olio EVO  
San Marzano tomatoes, oregano, garlic, basil, and extra vergin oil [1]
- MARGHERITA** ----- 7  
Pomodoro San Marzano, fiordilatte di Agerola, Parmigiano 24 mesi, basilico e olio EVO  
San Marzano tomatoes, Agerola fiordilatte cheese, 24-month-aged Parmigiano, basil, and extra vergin oil [1-7]
- MARGHERITA DOPPIA MOZZARELLA** -- 9  
Double mozzarella Margherita [1-7]
- DIAVOLA** ----- 8  
Pomodoro San Marzano, fiordilatte di Agerola, fiammiferi di spianata calabra, Parmigiano 24 mesi, basilico e olio EVO  
San Marzano tomatoes, Agerola fiordilatte cheese, Calabrian spianata matchsticks, 24-month-aged Parmigiano, basil and extra vergin oil [1-7]
- COTTO E FUNGHI** ----- 8  
Pomodoro San Marzano, Fiordilatte di Agerola, prosciutto cotto, funghi champignon, Parmigiano 24 mesi, basilico e olio EVO  
San Marzano tomatoes, Agerola fiordilatte cheese, baked ham, mushrooms, 24-month-aged Parmesan cheese, basil and extra vergin oil [1-7]

OGNI AGGIUNTA INGREDIENTE +2

VARIANTE CON MOZZARELLA SENZA LATTOSIO + 1,5

VARIANTE SENZA GLUTINE +3

ADDITIONAL INGREDIENT +2 | LACTOSE-FREE MOZZARELLA +1.5 | GLUTEN-FREE +3

# N'ATA STORIA

## TRADIZIONALI

### **NAPOLETANA** ----- 10

Pomodoro San Marzano, Fiordilatte di Agerola, capperi, acciughe del Cantabrico, origano, basilico e olio EVO

San Marzano tomatoes, Agerola fiordilatte cheese, capers, Cantabrian anchovies, oregano, basil and extra vergin oil [1-3-7]

### **BUFALA** ----- 11

Pomodoro San Marzano, Bufala Campana DOP, Parmigiano 24 mesi, basilico e olio EVO

San Marzano tomatoes, Campanian buffalo mozzarella (DOP), 24-month-aged Parmigiano, basil and extra vergin oil [1-7]

### **CAPRICCIOSA** ----- 10

Pomodoro San Marzano, Fiordilatte di Agerola, prosciutto cotto, olive taggiasche, carciofi locali, funghi champignon, salame Napoli, Parmigiano 24 mesi, basilico e olio EVO

San Marzano tomatoes, Agerola fiordilatte cheese, baked ham, Taggiasca olives, local artichokes, mushrooms, Napoli salami, 24-month-aged Parmigiano, basil and extra vergin oil [1-7]

### **4 FORMAGGI** ----- 12

Base di ricotta fuscella, Pecorino Romano Scorza Nera, Parmigiano 24 mesi, Provolone del Monaco DOP, provola di Agerola, burrata locale, basilico e olio EVO

Fresh ricotta cheese, Pecorino Romano cheese (black rind), 24-month-aged Parmigiano, Provolone del Monaco DOP, Agerola provola cheese, Burrata (local cheese dairy), basil and extra vergin oil [1-7]

### **PROVOLA E PEPE** ----- 9

Pomodoro San Marzano, Provola di Agerola, Parmigiano 24 mesi, pepe, basilico e olio EVO

San Marzano tomatoes, Agerola provola cheese, 24-month-aged Parmigiano, pepper, basil and extra vergin oil [1-7]

### **CARRETTIERA** ----- 12

Provola di Agerola, friarielli napoletani, salsiccia a punta di coltello De Carlo, Pecorino DOP e olio EVO

Agerola smoked provola cheese, Neapolitan friarielli, De Carlo knife-cut sausage, DOP Pecorino cheese and extra virgin olive oil. [1-7]

**OGNI AGGIUNTA INGREDIENTE +2**

**VARIANTE CON MOZZARELLA SENZA LATTOSIO + 1,5**

**VARIANTE SENZA GLUTINE +3**

**ADDITIONAL INGREDIENT +2 | LACTOSE-FREE MOZZARELLA +1.5 | GLUTEN-FREE +3**

# N'ATA STORIA

## PIZZE SPECIALI

### PIAZZA DUOMO ----- 12

Provola di Agerola, datterino giallo, pancetta arrotolata Coati, scaglie di cacio ricotta locale, basilico e olio EVO

Agerola provola cheese, yellow datterino tomatoes, Coati rolled bacon, cacioricotta cheese flakes from Lanzillotti (local cheese dairy), basil, and extra vergin oil [1-7]

### PIAZZA SAN BABILA ----- 13

Bufala campana DOP, pomodoro datterino rosso e giallo, Parmigiano 24 mesi, basilico e olio EVO

Campanian buffalo mozzarella (DOP), red and yellow datterino tomatoes, 24-month-aged Parmigiano Reggiano, basil, and extra vergin oil [1-7]

### MARIENPLATZ ----- 11

Fiordilatte di Agerola, filetti di tonno, cipolla rossa di Tropea, basilico e olio EVO

Agerola fiordilatte cheese, tuna fillets, Tropea red onion, basil and extra vergin oil [1-3-7]

### PIAZZA DELLA REPUBBLICA ----- 12

Provola di Agerola, patate al forno, salsiccia a punta di coltello De Carlo, Parmigiano 24 mesi, basilico e olio EVO

Agerola provola cheese, baked potatoes, Knife-cut sausage from De Carlo (local butcher), 24-month-aged Parmigiano, basil and extra vergin oil [1-7]

### A16 ROCKRIDGE ----- 12

Pomodoro San Marzano, Provola di Agerola, salamino piccante calabrese, peperoncino, Parmigiano 24 mesi, basilico e olio EVO

San Marzano tomatoes, Agerola provola cheese, Calabrian spicy salami, chili pepper, 24-month-aged Parmigiano, basil and extra vergin oil [1-7]

OGNI AGGIUNTA INGREDIENTE +2

VARIANTE CON MOZZARELLA SENZA LATTOSIO + 1,5

VARIANTE SENZA GLUTINE +3

ADDITIONAL INGREDIENT +2 | LACTOSE-FREE MOZZARELLA +1.5 | GLUTEN-FREE +3

# N'ATA STORIA

## PIZZE SPECIALI

### SAN DANIELE ----- 12

Base ciccio, prosciutto crudo San Daniele, burrata locale, basilico e olio EVO

Ciccio pizza base (Apulian crispy pizza base), San Daniele dry-cured ham, Burrata (local cheese dairy), basil and extra vergin oil [1-7]

### ACCIUGHE E BURRATA ----- 13

Fiordilatte di Agerola, datterino giallo, acciughe del Cantabrico, burrata locale, scorza di limone, basilico e olio EVO

Agerola fiordilatte cheese, yellow datterino tomatoes, Cantabrian anchovies, Burrata (local cheese dairy), lemon zest, basil and extra vergin oil [1-3-7]

### CARUSO ----- 13

Fiordilatte di Agerola, mortadella Bologna, burrata locale, tarallo napoletano, basilico e olio EVO

Agerola fiordilatte cheese, Bologna mortadella, Burrata (local cheese dairy), Neapolitan tarallo, basil and extra vergin oil [1-7-10-11]

### UN GIORNO ALL'IMPROVISO ----- 13

Provola di Agerola, melanzane a funghetto (saltate in padella con datterino rosso, aglio e basilico), Provolone del Monaco DOP, basilico e olio EVO

Agerola provola cheese, Melanzane a funghetto (sautéed eggplant with red cherry tomatoes, garlic and basil), Provolone del Monaco DOP, basil and extra vergin oil [1-7]

### MONACO DOP ----- 13

Crema di zucchine home-made, Fiordilatte di Agerola, chips di zucchine, Provolone del Monaco DOP, basilico e olio EVO

Homemade zucchini cream, Agerola fiordilatte cheese, zucchini chips, Provolone del Monaco DOP, basil and extra vergin oil [1-7]

### QUELLA DI PAPÀ ----- 13

Provola di Agerola, funghi porcini, salsiccia a punta di coltello De Carlo, noci, Parmigiano 24 mesi, basilico e olio EVO

Agerola provola cheese, porcini mushrooms, Knife-cut sausage from De Carlo (local butcher), walnuts, 24-month-aged Parmigiano, basil and extra vergin oil [1-7-11]

OGNI AGGIUNTA INGREDIENTE +2

VARIANTE CON MOZZARELLA SENZA LATTOSIO + 1,5

VARIANTE SENZA GLUTINE +3

ADDITIONAL INGREDIENT +2 | LACTOSE-FREE MOZZARELLA +1.5 | GLUTEN-FREE +3

# N'ATA STORIA

## I RIPIENI

### PIZZA FRITTA

#### **CLASSICA** ----- 7

Pomodoro San Marzano, fiordilatte di Agerola, Parmigiano 24 mesi, basilico e olio EVO

San Marzano tomatoes, Agerola fiordilatte cheese, 24-month-aged Parmigiano, basil and extra vergin oil [1-7]

#### **SALAME** ----- 9

Pomodoro San Marzano, Provola di Agerola, Ricotta fuscella, salame Napoli, basilico e olio EVO

San Marzano tomatoes, Agerola provola cheese, fresh ricotta cheese, Napoli salami, basil and extra vergin oil [1-7]

#### **PROSCIUTTO COTTO** ----- 9

Pomodoro San Marzano, Provola di Agerola, Ricotta fuscella, prosciutto cotto, basilico e olio EVO

San Marzano tomatoes, Agerola provola cheese, fresh ricotta cheese, baked ham, basil and extra vergin oil [1-7]

#### **SALSICCIA E FRIARIELLI** ----- 10

Provola di Agerola, friarelli napoletani, salsiccia a punta di coltello, Parmigiano 24 mesi e olio EVO

Agerola provola cheese, Neapolitan-style broccoli rabe, Knife-cut sausage from De Carlo (local butcher), 24-month-aged Parmigiano and extra vergin oil [1-7]

OGNI AGGIUNTA INGREDIENTE +2

VARIANTE CON MOZZARELLA SENZA LATTOSIO + 1,5

VARIANTE SENZA GLUTINE +3

ADDITIONAL INGREDIENT +2 | LACTOSE-FREE MOZZARELLA +1.5 | GLUTEN-FREE +3

# N'ATA STORIA

## CALZONE

### CALZONE – CLASSICO ----- 7

Pomodoro San Marzano, Fiordilatte di Agerola, Parmigiano 24 mesi, basilico e olio EVO

San Marzano tomatoes, Agerola Fiordilatte cheese, 24-month-aged Parmigiano, basil, and extra vergin olive oil [1-7]

### CALZONE – SALAME ----- 9

Pomodoro San Marzano, Provola di Agerola, Ricotta fuscilla, salame Napoli, basilico e olio EVO

San Marzano tomatoes, Agerola provola cheese, fresh ricotta cheese, Napoli salami, basil, and extra vergin olive oil [1-7]

### CALZONE – PROSCIUTTO COTTO ----- 9

Pomodoro San Marzano, Provola di Agerola, Ricotta fuscilla, prosciutto cotto, basilico e olio EVO

San Marzano tomatoes, Agerola provola cheese, fresh ricotta cheese, baked ham, basil, and extra vergin olive oil [1-7]

### CALZONE – SALSICCIA E FRIARELLI --- 10

Provola di Agerola, friarielli napoletani, salsiccia a punta di coltello, Parmigiano 24 mesi e olio EVO

Agerola provola cheese, Neapolitan-style broccoli rabe, Knife-cut sausage from De Carlo (local butcher), 24-month-aged Parmigiano, and extra vergin olive oil [1-7]

OGNI AGGIUNTA INGREDIENTE +2

VARIANTE CON MOZZARELLA SENZA LATTOSIO + 1,5

VARIANTE SENZA GLUTINE +3

ADDITIONAL INGREDIENT +2 | LACTOSE-FREE MOZZARELLA +1.5 | GLUTEN-FREE +3

# N'ATA STORIA



## DOLCI

**CHEESECAKE** ----- 6

Nutella, frutti di bosco, pistacchio, caramello salato, lotus [1-6-7-11]  
Nutella, berry sauce, Pistachio cream, Salted caramel, lotus biscoff spread

**TIRAMISÙ** ----- 6  
[1-6-7]

**BABÀ CLASSICO** ----- 6  
Classic Neapolitan babà (soaked in rum) [1-6-7]



## BEVANDE

**ACQUA NATURALE ELECTA 75CL** ----- 2,5  
Electa still water

**ACQUA FRIZZANTE  
FERRARELLE MAXIMA 75CL** ----- 2,5  
Ferrarelle Maxima sparkling water

**COCA-COLA 33CL** ----- 3

**COCA-COLA ZERO 33CL** ----- 3

**FANTA 33CL** ----- 3



**APEROL SPRITZ** ----- 7



# N'ATA STORIA

## BIRRE ALLA SPINA

### PORETTI 4 LUPPOLI ORIGINALE 0,2L -- 3

Lager armonica con note fruttate / 5,5%  
Balanced Lager with fruity hints / 5,5%

### PORETTI 4 LUPPOLI ORIGINALE 0,4L -- 5

Lager armonica con note fruttate / 5,5%  
Balanced Lager with fruity hints / 5,5%

### TUCHER HEFEWEIZEN 0,3L ----- 5

Weizen torbida, speziata e vivace / 5,3%  
Hazy, spicy, lively Weizen / 5,3%

## BIRRE IN BOTTIGLIA

### PORETTI 6 LUPPOLI BOCK ROSSA 33CL- 4

Doppio malto con note di caramello e liquirizia / 6,5%  
Double malt beer with caramel and licorice hints / 6,5%

### CARLSBERG SPECIAL BREW 33CL ----- 4

Lager corposa dal gusto intenso / 9%  
Rich, bold-flavoured Lager / 9%

### PORETTI 4 LUPPOLI ZERO 33CL ----- 4

Analcolica leggera e luppolata / 0%  
Light, hoppy non-alcoholic beer / 0%

### PORETTI 4 LUPPOLI GLUTEN FREE 33CL- 4

Lager equilibrata e versatile / 5%  
Balanced and easy-drinking Lager / 5%

## LIQUORI E CAFFÉ

### AMARI E GRAPPE ----- 4

chiedi al nostro personale in sala  
Ask our staff bitters and grappa

### CAFFÉ ----- 1



# N'ATA STORIA

SHARE YOUR EXPERIENCE



natastoria\_pizzeria



N'ata Storia



Nata.storia

TikTok

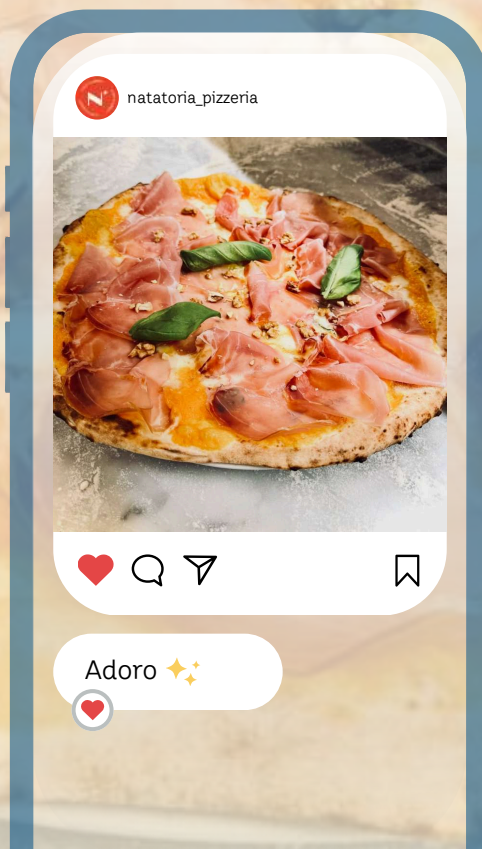


N'Ata Storia - La Pizza di Luca Natola



N'Ata Storia - La Pizza di Luca Natola

Scatta e taggaci  
@natastoria\_pizzeria



## LISTA ALLERGENI ALLERGEN LIST

1) GLUTINE 2) SOIA 3) PESCE 4) CROSTACEI 5) MOLLUSCHI 6) UOVA 7) LATTOSIO 8) SOLFITI  
9) SENAPE 10) ARACHIDI 11) FRUTTA A GUSCIO 12) SEDANO 13) LUPINI 14) SESAMO

1) GLUTEN 2) SOY 3) FISH 4) CRUSTACEANS 5) MOLLUSCS 6) EGGS 7) LACTOSE 8) SULPHITES  
9) MUSTARD 10) PEANUTS 11) TREE NUTS 12) CELERY 13) LUPIN 14) SESAME