



# Ristorante Mediterraneo Pizzeria Napoletana

**CONSEGNA A DOMICILIO GRATUITA**

☎ 06 52.20.12.74



📞 342 05.79.201

🌐 www.meidinsud.it

📍 Via del Pianeta Giove, 80/90 Roma

## Pizze Rosse

<b>Margherita</b> .....	€ 5
Pomodoro S. Marzano, basilico, grana, fior di latte, olio extra vergine di oliva.	
<b>Marinara</b> .....	€ 4
Pomodoro S. Marzano, aglio, origano, basilico, olio extra vergine di oliva.	
<b>Funghi</b> .....	€ 5,5
Pomodoro S. Marzano, basilico, grana, fior di latte, funghi champignon freschi trifolati, olio extra vergine di oliva.	
<b>Prosciutto</b> .....	€ 6
Pomodoro S. Marzano, basilico, grana, fior di latte, prosciutto cotto, olio extra vergine di oliva.	
<b>Prosciutto e Funghi</b> .....	€ 6
Pomodoro S. Marzano, basilico, grana, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon freschi trifolati, olio extra vergine di oliva.	
<b>Napoli</b> .....	€ 6
Pomodoro S. Marzano, basilico, fior di latte, acciughe sott'olio.	
<b>Quattro Stagioni</b> .....	€ 7
Pomodoro S. Marzano per 3/4, basilico, grana, fior di latte, funghi champignon freschi trifolati, prosciutto cotto, carciofini sott'olio, olive nere, uovo sodo, tutto diviso in quattro spicchi, olio extra vergine di oliva.	
<b>Capricciosa</b> .....	€ 7
Pomodoro S. Marzano, basilico, grana, fior di latte, funghi champignon freschi trifolati, prosciutto cotto, carciofini sott'olio, olive nere, uovo sodo, olio extra vergine di oliva.	
<b>Diavola</b> .....	€ 7
Pomodoro S. Marzano, basilico, grana, fior di latte, salame piccante, olio extra vergine di oliva.	
<b>Forcella</b> .....	€ 7
Pomodoro S. Marzano, basilico, mozzarella di bufala DOP, olio extra vergine di oliva.	
<b>Vegetariana</b> .....	€ 7
Pomodoro S. Marzano, basilico, grana, fior di latte, zucchine e peperoni al forno, melanzane fritte, olio extra vergine di oliva.	
<b>Meid in Sud</b> .....	€ 7
Pomodoro S. Marzano, aglio, olio extra vergine di oliva, prezzemolo, cozze, vongole, polpetti, gamberetti.	

## Pizze Bianche

<b>Provola e Speck</b> .....	€ 7
Fior di latte, basilico, olio extra vergine di oliva, provola affumicata fresca, speck dell'Alto Adige.	
<b>E' Cai</b> .....	€ 7,5
Mozzarella di bufala DOP, basilico, olio extra vergine di oliva, funghi porcini*.	
<b>Campagnola</b> .....	€ 8
Fior di latte, basilico, olio extra vergine di oliva. Dopo la cottura prosciutto crudo S. Daniele, rucola, scaglie di parmigiano reggiano.	

<b>O' Cuozzo</b> .....	€ 7,5
For di latte, basilico, olio extra vergine di oliva, patate lesse, pancetta.	
<b>A' Carbonara</b> .....	€ 7,5
Fior di latte, basilico, olio extra vergine di oliva, uovo sbattuto, pancetta, scaglie di pecorino romano.	
<b>Boscaiola</b> .....	€ 7,5
Fior di latte, basilico, olio extra vergine di oliva, funghi champignon freschi, salsiccia napoletana fresca.	
<b>Pizza do 'uaglione</b> .....	€ 7,5
Fior di latte, wurstel, patatine fritte.	

## Focacce

<b>Antò Fa Caldo</b> .....	€ 8
Dopo la cottura mozzarella di bufala DOP, pomodorino ciliegino, basilico, olio extra vergine di oliva.	
<b>Malafemmena</b> .....	€ 8,5
Dopo la cottura mozzarella di bufala DOP, prosciutto crudo S. Daniele, basilico, olio extra vergine di oliva.	
<b>O' Pazzariell</b> .....	€ 9
Dopo la cottura mozzarella di bufala DOP, pomodorino ciliegino, prosciutto crudo S. Daniele, basilico, olio extra vergine di oliva.	
<b>A' Lardiata</b> .....	€ 4
Dopo la cottura fettine sottilissime di lardo di colonnata, olio extra vergine di oliva.	
<b>Funiculi funiculà</b> .....	€ 8
Dopo la cottura ciuffetti di ricotta di bufala, rucola, mortadella, riduzione di aceto balsamico, olio extra vergine di oliva.	

## Calzoni

<b>O' Classico</b> .....	€ 8
Pomodoro S. Marzano, basilico, grana, olio extra vergine di oliva. Ripieno con ricotta di bufala, pepe, salame napoletano dolce, fior di latte.	
<b>O' Chiattill</b> .....	€ 8
Ripieno con prosciutto cotto e mozzarella.	
<b>Aggia Ruvutato</b> .....	€ 8
Pomodoro S. Marzano, basilico, grana, olio extra vergine di oliva. Ripieno di fior di latte, ricotta di bufala, pepe, prosciutto cotto, salame napoletano dolce, funghi champignon freschi trifolati.	
<b>A' Colella</b> .....	€ 8
Ripieno di fior di latte, scarola alla napoletana (scarola cucinata con aglio, olio extra vergine di oliva, pinoli, olive nere di gaeta, capperi, acciughina, peperoncino).	
<b>O' Pazzarotto</b> .....	€ 8
Ripieno di provola fresca affumicata, mortadella, pomodoro S. Marzano, basilico.	

Il nostro impasto ha una lievitazione naturale di 24 ore, ed è preparato con: farina doppio zero, acqua, lievito e sale. Tutte le nostre pizze sono condite con olio extra vergine di oliva.

## Antipasti

<b>Bufala</b> .....	€ 6
<b>Parmigiana di melanzane</b> .....	€ 4
<b>Pizza di scarola</b> .....	€ 4
<b>Polpetto affogato</b> .....	€ 7
<b>Salmonato marinato</b> .....	€ 6,5
<b>Insalata di mare</b> .....	€ 7
<b>Moscardini fritti</b> .....	€ 6,5
<b>Suppli'</b> .....	€ 1
<b>Crocchetta</b> .....	€ 1
<b>Zeppole (2)</b> .....	€ 1
<b>Pizzella</b> .....	€ 1,5
<b>Mozzarella in carrozza</b> .....	€ 3,5

## Primi piatti

<b>Posillipo</b> .....	€ 9
Vermicelli di Gragnano con vongole veraci mantegati con aglio, olio extra vergine d'oliva e peperoncino.	
<b>Marechiaro</b> .....	€ 10
Trofie di pasta fresca con vongole veraci, mazzancolle, pomodorini pachino e pinoli.	
<b>Positano</b> .....	€ 11
Risotto con vongole veraci, cozze, gamberone, scampo, polpetti e pomodorini pachino.	
<b>Golfo di Napoli</b> .....	€ 11
Linguine di Gragnano con vongole veraci, cozze, gamberone, scampo, pomodorini pachino.	
<b>Sorrento</b> .....	€ 8
Gnocchi di patate con salsa di pomodoro S. Marzano e basilico mantecati con provola affumicata e parmigiano reggiano.	
<b>O' Piennolo</b> .....	€ 7
Vermicelli di Gragnano con pomodorini pachino e basilico.	
<b>Scarpariello</b> .....	€ 8
Penne di Gragnano con salsa di pomodorini di collina e basilico mantecate con caciocavallo e parmigiano reggiano.	

Ogni eventuale modifica agli ingredienti delle pizze, sarà soggetta ad una variazione di prezzo.

L'aggiunta di mozzarella di bufala ha un costo di € 1,50.

I primi e secondi di pesce hanno una base di aglio, olio, prezzemolo e peperoncino. In caso di intolleranze o di non gradimento, siete pregati di farlo presente al momento dell'ordine.

\*A causa di indisponibilità del pescato, questo alimento potrebbe essere surgelato.

## Secondi di Pesce

<b>Arrosto misto di pesce</b> .....	€ 16
Orata di 350g, scampo, gamberone, salmone. Tutto cotto su pietra lavica.	
<b>Frittura di gamberi e calamari*</b> .....	€ 12
<b>Calamari alla piastra*</b> .....	€ 12
<b>Salmone in crosta di patate o di zucchine</b> .....	€ 14

## Secondi di Carne

<b>Bistecca</b> .....	€ 14
Entrecôte di carne danese s/o di 400g cotta su pietra lavica.	
<b>Tagliata</b> .....	€ 15
Tagliata di filetto 300g cotta su pietra lavica e condita con rucola, scaglie di parmigiano reggiano e glassa di aceto balsamico.	
<b>Filetto</b> .....	€ 16
Filetto 300g cotto su pietra lavica.	
<b>Filetto al pepe verde</b> .....	€ 18
Filetto cotto in padella con burro, farina e pepe verde.	

## Contorni

<b>Scarola alla napoletana</b> .....	€ 4
<b>Patatine fritte*</b> .....	€ 3,5
<b>Verdure di stagione</b> .....	€ 4

## Bibite

<b>Coca-Cola, Fanta, Sprite, Chinotto in lattina 33cl</b> .....	€ 2
<b>Birra in bottiglia 33cl</b> .....	€ 2,5
<b>Birra in bottiglia 66cl</b> .....	€ 4

*Prima di ordinare informati sui piatti stagionali*