

MENU

LA CAMPAGNOLA

Trattoria e pizzeria dei fratelli Grossi



WI-FI: Pizzeria La Campagnola
Pass: campagnola2025



MENU

I Fritti

Crocche di patate con provola
parmigiano e pepe **2,50€**

Frittatina di bucatini: besciamella,
provola, carne macinata, piselli,
parmigiano **2,50€**

Frittatina di pasta e patate **2,50€**

Arancino: riso arborio, salame napoli,
carne macinata, piselli, provola **2,50€**

Montanara: pizza frita con ragu
napoletano e formaggio **2,50€**

Migliaccio Napoletano: polenta con
cicoli, salame napoli, formaggio **3€**

Baccalà fritto **5€**

Antipasti

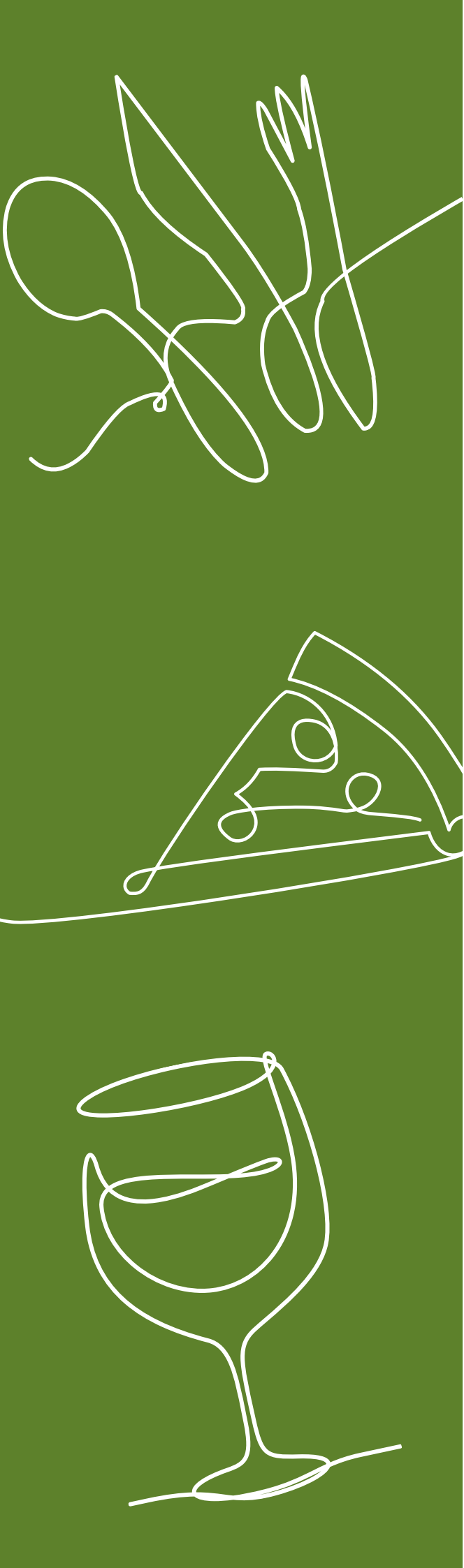
Parmigiana di melanzane **8€**

Prosciutto crudo e mozzarella **10€**

Polipo all'insalata **13€**

Impepata di cozze **11€**

Mozzarella in Carrozza **5€**



MENU

Le Pizze

Margherita e le altre

La Margherita è l'essenza della pizza, il punto di partenza da cui nascono tante gustose varianti. Che sia con la classica mozzarella, con la provola affumicata o arricchita da ingredienti tipici della tradizione, ogni versione conserva il suo equilibrio perfetto di sapori semplici e autentici.

Margherita 7€

Pomodoro San Marzano, Fior di Latte, Grana Padano, Basilico, Olio EVO

Le Varianti:

- **Provola e Pepe 7€**

Pomodoro San Marzano, Provola e Pepe, Grana Padano, Basilico, Olio EVO

- **Margherita con Bufala DOP 9€**

Pomodoro San Marzano, Mozzarella di Bufala DOP, Grana Padano, Basilico, Olio EVO

- **Margherita Napoletana 9€**

Pomodoro San Marzano, Fior di Latte, Acciughe di Cetara, Grana Padano, Origano, Basilico, Olio EVO

- **Filetto di Pomodoro 8€**

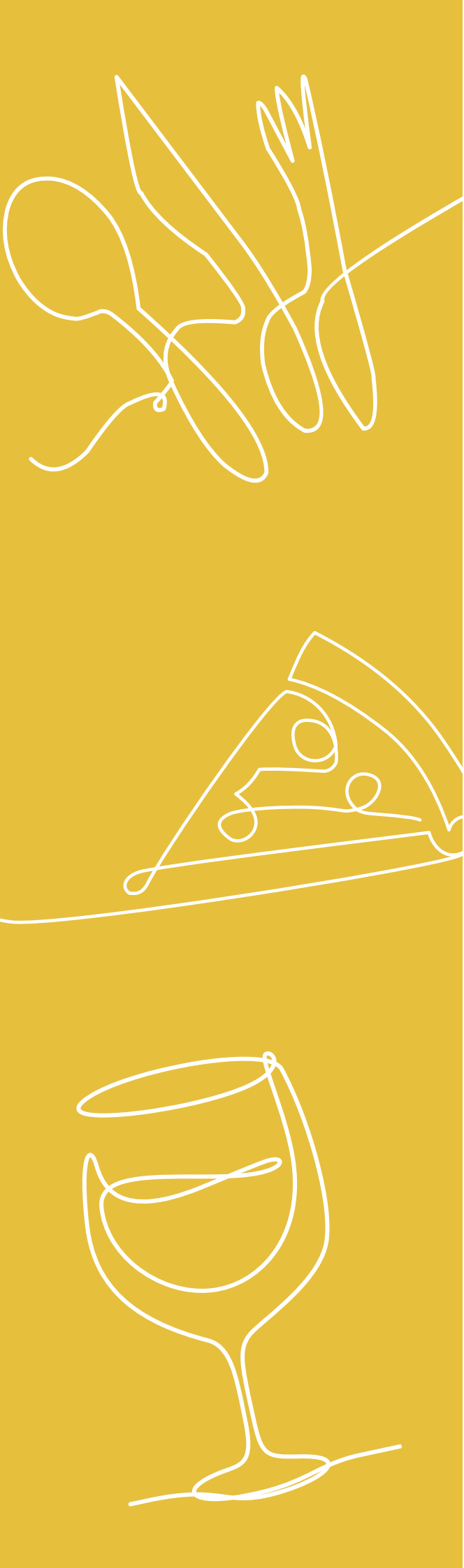
Pomodoro Datterino, Provola di Bufala, Grana Padano, Basilico, Olio EVO

- **Stracciata 10€**

Pomodoro San Marzano, Stracciata e Olio EVO Marsicani

- **Margherita Flegrea 10€**

Pomodoro cannellino flegreo, fior di latte, grana, basilico, olio EVO Marsicani



MENU

Le Pizze

Marinare

Un inno alla semplicità e alla tradizione: le Marinare nascono dalla fusione perfetta tra il profumo dell'aglio, l'intensità dell'origano e il carattere deciso del pomodoro San Marzano. Perfette per chi ama i sapori essenziali ma avvolgenti.

Marinara Classica 7€

Pomodoro San Marzano, Origano di Montagna, Aglio Bianco, Basilico, Olio EVO

Le Varianti:

- **Marinara Rinforzata 10€**

Pomodoro San Marzano, Olive Caiazzane, Acciughe di Cetara, Pesto di aglio Orsino, Basilico, Olio EVO

- **Marinara con Pomodorini Gialli 8€**

Pomodorini Gialli del Vesuvio, Origano di Montagna, Aglio Bianco, Basilico, Olio EVO



MENU

Le Pizze

Eterne

Le pizze che hanno fatto la storia della tradizione partenopea, sapori autentici e senza tempo che raccontano la cultura gastronomica della città.

Cosacca 7€

Pomodoro San Marzano, Pecorino Romano, Basilico, Olio EVO

Capricciosa 10€

Pomodoro San Marzano, Fior di Latte, Prosciutto Cotto di Parma, Funghi, Carciofi sott'olio, Olive Caiazzane, Grana Padano, Basilico, Olio EVO

Diavola 9€

Pomodoro San Marzano, Fior di Latte, Salame Piccante Napoli, Grana Padano, Basilico, Olio EVO

Ripieno al Forno 10€

Ricotta di Bufala, Prosciutto Cotto, Fior di Latte, Pomodoro San Marzano, Basilico, Olio EVO

Ripieno Fritto 10€

Ricotta di Bufala, Provola, Cicoli di Maiale, Pepe Nero, Pomodoro San Marzano

Ripieno di Scarole (Fritto o al Forno) 10€

Scarola Riccia, Provola, Olive Caiazzane, Grana Padano, Olio EVO

4 Formaggi (NEW) 11€

Base bianca con fior di latte, Tuma persa, Pecorino bagnolese al tartufo, Blu di bufala, Cacio ricotta del Cilento Presidio Slow Food, Olio di extravergine di oliva "Algoritmo" di MARSICANI





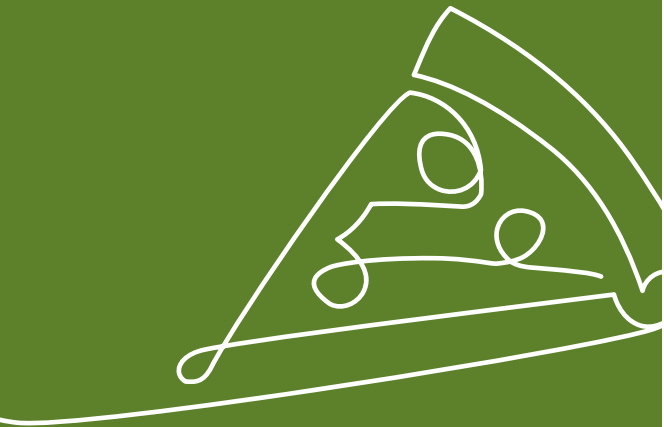
MENU

Le Pizze

Piscivinnolo | Pescivendolo

- **Azzurra 12€**

Fiordilatte, alici, zeste di limone, grana , olio
EVO Marsicani



Pizza del WEEK-END

- **Pizza nel Rutiello 10€**

Chiedi al personale le pizze nel rutiello



MENU

Stelle di Vergini

**A cura dello Chef Pasquale
Palamaro | Stella Michelin**

L'eccellenza della pizza incontra l'alta cucina. Un viaggio tra sapori innovativi e ingredienti di altissima qualità **Marificio**, dove la tradizione partenopea si fonde con la creatività stellata.

Ogni pizza è un'esperienza unica, nata dalla ricerca e dall'amore per i dettagli.

Le Creazioni dello Chef:

- **L'Apparenza Inganna è una diavola di mare 11€**

Salmonino Rosa, Mozzarella, Peperoncino, Salsa Piccante di Datterino Giallo, Friggitelli, Jalapeño Verde Dolce, Parmigiano, Olio EVO

- **Scarpariello 11€**

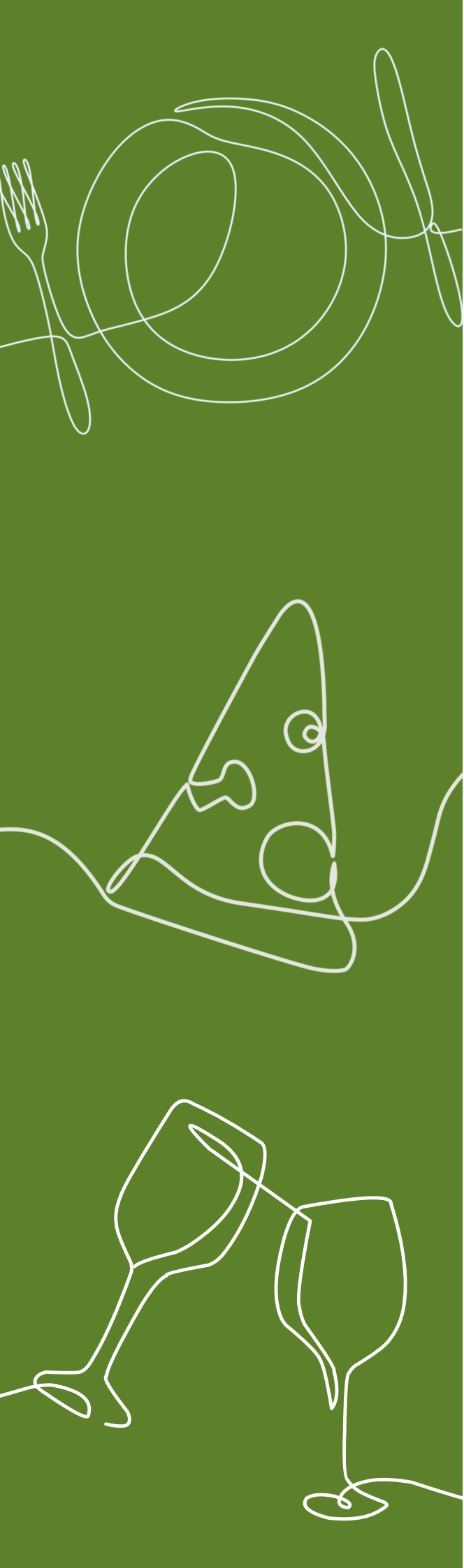
Pomodoro Caramella, Parmigiano 12 Mesi, Pecorino Romano, Olio EVO

- **An Evergreen Pizza 11€**

Fior di Latte, Spinaci Novelli, Puntarelle, Crescione di Fiume, Limone di Sorrento, Noce Moscata, Olio EVO

- **Pollo, Carciofi e Cipolla di Montoro 11€**

Pollo Ruspante, Carciofi Mammarelle, Cipolla di Montoro, Provola di Agerola, Parmigiano Vacche Rosse, Olio EVO



MENU

Le Pizze

Dal Mercato del Borgo al forno

La stagionalità è il cuore di questa selezione di pizze, ispirate ai sapori e ai profumi che si trovano nei banchi del mercato dei Vergini. Ogni pizza è legata a un venditore e a un luogo iconico del quartiere, celebrando la freschezza degli ingredienti e il legame con il territorio.

Fruttajuolo | Ortolano

- **Pulcinella 10€**

Friarielli, Salsiccia, Provola di Agerola, Grana Padano, Olio EVO

- **Misericordiella 10€**

Cornicione Ripieno di Ricotta di Bufala e Pepe Nero, Friarielli e Provola, Provolone del Monaco DOP, Olio EVO

- **Tarallosa 10€**

Cornicione Ripieno di Salame e Provola, Pomodorini Gialli, Tarallo, Olio EVO

- **Vicoletto Verde (Pizza Vegetariana del Mese) 10€**

Verdure di stagione selezionate dal mercato, Provola di Agerola, Basilico, Olio EVO

- **Cuore di Napoli 11€**

Ricotta di bufala, fiordilatte, fiori di zucca, datterino giallo, pepe, grana olio EVO Marsicani

- **Pesto 11€**

Pesto di basilico, provola di bufala dop, pomodoro a pacchetelle dop, grana padano, pistacchio di bronte, olio EVO Marsicani



MENU

Le Pizze

Dal Mercato del Borgo al forno

Casanduoglio | Casaro

- **Delizia 11€**

Pomodoro Datterino, Fior di Latte, Prosciutto Crudo, Rucola, Scaglie di Grana, Olio EVO

- **Totò 10€**

Pomodorino del Piennolo, Provola, Provolone del Monaco DOP, Basilico, Olio EVO

- **Provola alla Pizzaiola 9€**

Pomodoro San Marzano, Origano, Aglio Bianco, Provola, Pecorino Bolognese, Basilico, Olio EVO

Chianchiere | Macellaio

- **Cirù 10€**

Ricotta di Bufala, Fior di Latte, Pancetta, Pepe Nero, Grana Padano, Basilico, Olio EVO

- **La Regina 10€**

Ragù Napoletano, Fior di Latte, Polpettine di Carne, Grana Padano, Olio EVO

- **Nanninella 10€**

Patate al Forno, Salsiccia, Provola, Grana Padano, Basilico, Olio EVO

- **Carciofata 11€**

Crema di carciofi, Provola, Carciofi alla julienne con olive, Pancetta al pepe nero e scaglie di grana

(Le pizze stagionali verranno aggiornate in base alla disponibilità degli ingredienti!)



MENU

Primi

Pasta e patate con provola 10€ (Con carne)

Ziti alla genovese con carne di manzo 12€

Gnocchi alla sorrentina 9€

Linguine olive e capperi 9€

Penne al pomodoro 8€

Spaghetto misto mare Cozze e lupini 14€

Spaghetto alle vongole veraci 15€

Spaghetti con polpo alla luciana 23€

Lasagna (ricotta, ragù , provola di bufala, uova, grana padano) 15€



Secondi

Scaloppina a limone 8€

Cotoletta di carne 7€

Frittura di alici 9€

Polpetta al ragù 8€

Bistecca arrostita 12€

Frittura di gamberi e calamari 16€



Contorni

Melenzane a funghetto 6€

Peperoni in padella 6€

Friarielli 6€

Zucchine alla scapece 6€

Insalata mista: insalata verde, pomodoro,
carote 8€

Patatine fritte 6€



MENU

Bibite

Acqua natia 33cl 2€

Acqua ferrarelle 33cl 2€

Acqua Natia 75cl 3€

Acqua Ferrarelle 75cl 3€

Coca cola 33cl 3€

Coca cola zero 33cl 3€

Fanta 33cl 3€

Sprite 3€

Birre

Birra Poretti alla spina 20cl 4€

Birra poretti alla spina 40cl 5€

Krombacher Bionda Analcolica 0% 33 cl 6,50€

Menabrea 150 Anniversario Bionda 33 cl 5€

Menabrea 150 Anniversario Bionda 66 cl 6€

Menabrea 150 Anniversario Rossa 33 cl 5€

Appenzeller Weizenbier 50 cl 5,2% 7,50€

Gouden Carolus Classic 33 cl 8,5% 7,00€

Gouden Carolus Ambrio 33cl 8% 7,00€

Gouden Carolus Tripel 33cl 9% 7,00€

Digestivi

Limoncello 3€

Amaro del Capo 3€

Grappa bianca 3€

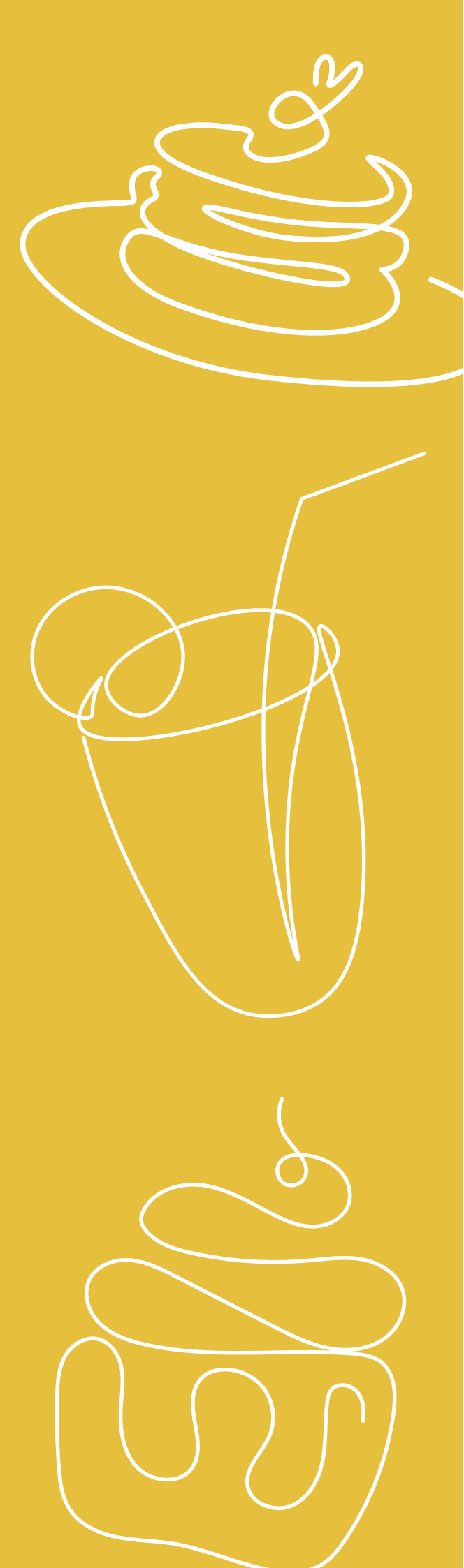
Grappa barricata 3€

Amaro Jagermeister 3€

Meloncello 3€

CAFFE 2€





MENU

Cocktails

Aperol Spritz 8€

Limoncello Spritz 8€

Gin Tonic 8€

Campari Gin 9€

Dolci

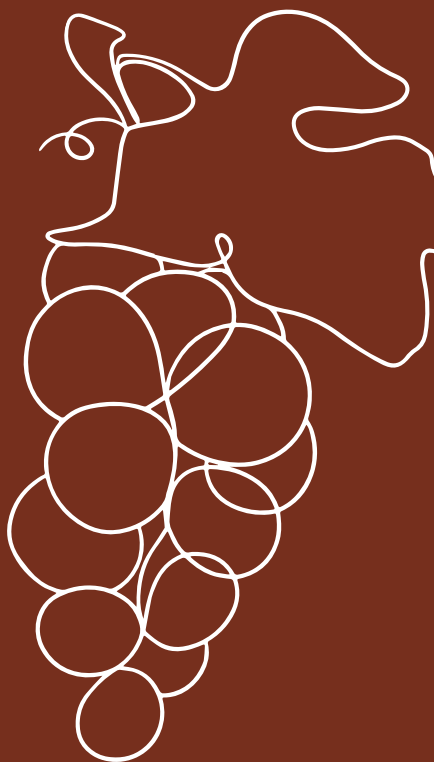
Pastiera napoletana 6€

Delizia al limone 6€

Tiramisù 6€

Babà 6€

Crostata al limone 6€



MENU

Carta dei Vini

Prosecco

Prosecco Santa Maria Valdobbiadene  7€  26€

Vini Bianchi

Al calice

Falanghina igt Casa D'Ambra 7€

Coda di Volpe bianco IGP 7€

Bottiglia

Katà Catalanesca IGP 2023 27€

EMBLEMA Caprettone DOP Vesuvio 2023 26€

Lacrimabianco 2023 27€

Biancolella DOC Ischia Casa d'Ambra 26€

Chardonnay Doc Kettmeir 27€

Gewürztraminer Doc Kettmeir 28€

Falanghina extra dry Cantina del Taburno 21€

Falanghina igt Casa D'Ambra 25€

Fiano di Avellino DOCG Fonzone 25€

Greco di Tufo DOCG Fonzone 25€

Pinot Grigio Jermann 30€

Sauvignon Jermann 30€

Chardonnay Jermann 30€

Ribolla Gialla Castello di Spessa 29€

Sauvignon DOC Castello di spessa 29€

Chardonnay DOC 2025 Cantina Valle Isarco 22€

Pinot grigio DOC 2025 Cantina Valle Isarco 22€

Vermentino di Gallura DOCG Tenute Gregu 25€



MENU

Carta dei Vini

Vini Rossi

Al calice

Aglianico del vulturno DOP Cantina di Venosa 7€

Irpinia Campi Taurasini DOP Alta Vigna 7€

Bottiglia

Pinot nero Az. Agricola Kettmeir 24€

Primitivo di Manduria Doc Torre Vento 24€

Lacrimanero 2023 27€

VIPT Piediroso DOP Vesuvio 2022 25€

Irpinia Aglianico Doc Antonio Caggiano 22€

EREO Vesuvio Rosato 2023 27€

Per'e' Palummo DOC Ischia Casa d'Ambra 26€

Biacco Gragnano Tenuta Le lune 24€

Bersano Ruché Castagnole 20€

Irpinia Campi Taurasini DOP Alta Vigna 22€

Aglianico del vulturno DOP Cantina di Venosa 22€

Chianti Classico DOCG Bio Fattoria Castello di

Verrazzano 32€

Merlot DOC Castello di Spessa 30€

Schiava DOC Cantina Valle Isarco 2024 22€

Cannonau di Sardegna DOC Tenute Gregu 25€



Coperto: 2€



LA CAMPAGNOLA
Trattoria e pizzeria dei fratelli Grossi

Via Fuori Porta S. Gennaro 13/14, NA
081 457663