



## DRINKS

### MINERALI

Acqua Panna   Acqua San Pellegrino	0.5l	5.50
Acqua Panna   Acqua San Pellegrino	1.0l	8.50
Henniez naturale   frizzante	0.33l	4.80
Coca Cola   Coca Cola Zero	0.33l	5.80
Gazzosa limone   mandarino	0.35l	5.80
Aranciata	0.27l	5.80
Chinotto	0.27l	5.80
Tè freddo limone   pesca	0.33l	5.80
Succhi di frutta arancia   albicocca   pera   ananas   pomodoro	0.2l	5.80
Schorle Ramseier	0.33l	5.80
Tonica   Lemon   Ginger Ale	0.2l	5.80
Ginger Beer	0.2l	7.00
Sciroppo granatina   menta <i>sfuso</i>	0.25l	2.50
Acqua naturale   frizzante <i>sfusa</i>	0.25l	2.50

### APERITIVI

Aperol Spritz		10.00
Campari Spritz		10.00
Hugo		10.00
Campari Bitter	4cl	7.00
Vermut Rosso   Bianco	4cl	7.00
Sanbitter (analcolico)		6.00
Crodino (analcolico)		7.00

### BIRRE

Menabrea bionda   Panaché <i>alla spina</i>	0.2l	3.80
Menabrea bionda   Panaché <i>alla spina</i>	0.4l	7.00
Menabrea Ambrata <i>alla spina</i>	0.2l	4.00
Menabrea Ambrata <i>alla spina</i>	0.4l	7.50
Erdinger Urweisse <i>alla spina</i>	0.3l	6.50
Erdinger Urweisse <i>alla spina</i>	0.5l	9.50
Peroni Nastro Azzurro	0.33l	7.00
Messina Cristalli di Sale	0.33l	7.00
Ichnusa non filtrata	0.33l	7.00
Heineken 0.0 lager (analcolica)	0.33l	6.50

### BOLLICINE

Veneto	Casa Canevel – Prosecco Brut	0.75l	34.00
	<i>Glera</i>	1 dl	5.50

Piemonte	Banfi – Cuvée Aurora Extra Brut	0.75l	105.00
	<i>Pinot nero, Chardonnay</i>		

### VINI BIANCHI

Ticino	Terre Alte – Ticino DOC Merlot – Gialdi	0.75l	56.00
	<i>Merlot</i>	1 dl	8.50

Campania	Falaghina del Sannio – Mastroberardino	0.75l	46.00
	<i>Falaghina</i>	1 dl	7.00

Sicilia	Buonora – Etna DOC – Tenuta Tascant	0.75l	72.00
	<i>Carricante</i>		

### VINI ROSATI

Ticino	Terre Alte Rosato – Gialdi	0.75l	56.00
	<i>Merlot</i>	1 dl	8.50

Puglia	Calafuria – Salento igt – Tormaresca	0.75l	52.00
	<i>Negroamaro</i>	1 dl	8.00

### VINI ROSSI

Ticino	Tisin Rosso – Merlot del Ticino DOC – Gialdi	0.75l	35.00
	<i>Merlot</i>	1 dl	5.50

Campania	Aglianico – Irpinia doc – Mastroberardino	0.75l	55.00
	<i>Aglianico</i>	1 dl	8.00

Marche	San Lorenzo – Rosso Conero – Umani Ronchi	0.75l	45.00
	<i>Montepulciano</i>	1 dl	7.00

Toscana	I Quadri-Montepulciano Nobile – Tenuta Vallocaia	0.75l	95.00
	<i>Sangiovese</i>		

Ticino	Giornico Oro – Ticino DOC Merlot – Gialdi	0.75l	72.00
	<i>Merlot</i>		

Ticino	Sassigrossi – Ticino DOC Merlot – Gialdi	0.75l	165.00
	<i>Merlot</i>		

Sardegna	Cannonau Riserva – Sella & Mosca	1.5l	105.00
	<i>Cannonau</i>		

### COCKTAIL

Americano		11.00
Negroni		12.00
Negroni sbagliato		11.00
Campari orange		10.00
Moscow Mule		15.00
Gin tonic   lemon		14.00
Vodka tonic   lemon		14.00
Whisky e cola		14.00
Rum e cola		14.00

### AMARI E DISTILLATI

Limoncello	32% vol	4cl	7.00
Amaro Jefferson	30% vol	4cl	13.50
Amaro del Capo	35% vol	4cl	7.50
Amaro Montenegro	35% vol	4cl	7.00
Sambuca	24% vol	2cl	6.50
Amaretto Di Saronno	28% vol	2cl	6.50
Vecchia Romagna	40% vol	2cl	7.50
Calvados	40% vol	2cl	9.50
Grappa Nonino 41° bianca	41% vol	2cl	5.50
Grappa Moscato Nonino	41% vol	2cl	8.50
Grappa Lo Chardonnay Barrique Nonino	41% vol	2cl	8.50
Baileys	17% vol	4cl	7.50
Rum Pampero Bianco	37,5% vol	4cl	10.00
Rum Pampero Scuro	40% vol	4cl	11.00
Vodka Alpi Pure (local)	40% vol	4cl	10.00
Whisky Jack Daniels	43% vol	4cl	12.50
Whisky Lagavulin 16 anni	43% vol	4cl	32.00
Gin Tanqueray	43.1% vol	4cl	10.00

### CAFFETTERIA

Caffè espresso   ristretto		2.80
Caffè macchiato		3.00
Caffè Crème		3.80
Caffè doppio		5.20
Caffè americano		3.60
Caffè corretto		5.20
Caffè decaffeinato		4.50
Cappuccino		4.20
Cappuccino decaffeinato		4.50
Bicchiere di latte		3.00
Latte macchiato		4.60
Cioccolata calda		5.50
Selezione di tè e di tisane		3.80



## FRITTI

<b>Arancino napoletano</b>	6.00
<i>con riso Arborio al ragù napoletano, carne macinata, piselli, provola e grana (allergeni: 1a, 5a, 7a)</i>	
<b>Crocchè di patate fresche</b>	5.50
<i>con grana, provola e prezzemolo tritato (allergeni: 1a, 5a, 7a)</i>	
<b>Frittatina di pasta</b>	5.00
<i>con besciamella, carne macinata mista, piselli, provola e grana (allergeni: 1a, 5a, 7a)</i>	
<b>Don Luigi</b>	14.50
<i>Nodini di pasta pizza fritti accompagnati da pomodoro al ragù napoletano e stracciatella (allergeni: 1a, 5a, 7a)</i>	
<b>Tris Montanarine</b>	13.00
<i>Dischi di pasta pizza fritti: pomodoro al ragù napoletano e grana; stracciatella e mortadella; salsiccia e friarielli (allergeni: 1a, 7a, 8a)</i>	

## FOGAGGE BIANCHE

<b>Origano</b>	9.50
<i>Origano e olio extra vergine d'oliva (allergeni: 1a, 6a)</i>	
<b>Mortadella</b>	28.00
<i>Mortadella, stracciatella, granella di pistacchio e basilico cristallizzato (allergeni: 1a, 7a, 8a)</i>	
<b>Crudo di Parma</b>	27.50
<i>Pomodorini, stracciatella, crudo di Parma e basilico cristallizzato (allergeni: 1a, 7a)</i>	



**La trovi solo da noi!  
Scopri la nostra specialità.**

<b>Pizza fritta 1870</b>	27.50
<i>Cicoli, salame napoletano, ricotta, provola, salsa di pomodoro e pepe (allergeni: 1a, 5a, 6a, 7a)</i>	

<b>Pizza fritta FESTA 2023</b>	28.50
<i>Salsiccia, friarielli e provola (allergeni: 1a, 6a, 7a)</i>	

## PIZZE

<b>Marinara</b>	13.50
<i>Salsa di pomodoro, origano, aglio e olio di soia (allergeni: 1a, 6a)</i>	
<b>Margherita</b>	16.00
<i>Salsa di pomodoro, fiordilatte d'Agerola, basilico, pecorino e olio di soia (allergeni: 1a, 6a, 7a)</i>	
<b>Doppia mozzarella</b>	18.00
<i>Salsa di pomodoro, doppio fiordilatte d'Agerola, basilico, pecorino e olio di soia (allergeni: 1a, 6a, 7a)</i>	
<b>Cosacca</b>	17.50
<i>Salsa di pomodoro, pecorino, basilico e olio di soia (allergeni: 1a, 6a, 7a)</i>	
<b>Napoletana</b>	23.50
<i>Salsa di pomodoro, fiordilatte d'Agerola, acciughe, capperi, origano, basilico e olio di soia (allergeni: 1a, 6a, 7a, 4b, 8b, 11b)</i>	
<b>Diavola</b>	22.00
<i>Salsa di pomodoro, fiordilatte d'Agerola, ventricina piccante, olive Leccino, basilico e olio di soia (allergeni: 1a, 6a, 7a)</i>	
<b>Cotto e funghi bianca</b>	24.00
<i>Fiordilatte d'Agerola, funghi, prosciutto cotto, basilico e olio di soia (allergeni: 1a, 6a, 7a)</i>	
<b>O'Calzone</b>	25.50
<i>Salsa di pomodoro, fiordilatte d'Agerola, ricotta, salame, cicoli, basilico e olio extra vergine d'oliva (allergeni: 1a, 6a, 7a)</i>	
<b>Tonno e cipolla</b>	22.50
<i>Fiordilatte d'Agerola, tonno, cipolla rossa e olio di soia (allergeni: 1a, 6a, 7a, 5b, 13b)</i>	
<b>Capricciosa</b>	24.00
<i>Salsa di pomodoro, fiordilatte d'Agerola, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive, salame, basilico e olio di soia (allergeni: 1a, 6a, 7a)</i>	
<b>Bufalina</b>	26.50
<i>Salsa di pomodoro, fiordilatte d'Agerola, mozzarella di bufala, pomodorini freschi, basilico e olio extra vergine d'oliva (allergeni: 1a, 7a)</i>	
<b>Salsiccia e friarielli</b>	25.00
<i>Provola, friarielli, salsiccia e olio di soia (allergeni: 1a, 6a, 7a)</i>	
<b>Quartieri Spagnoli</b>	23.50
<i>Patate, provola affumicata, salsiccia e olio di soia (allergeni: 1a, 6a, 7a)</i>	
<b>Vomero</b>	26.50
<i>Mozzarella di bufala, pomodorini freschi, rucola, scaglie di grana e olio extra vergine d'oliva (allergeni: 1a, 7a)</i>	
<b>4 Formaggi</b>	22.50
<i>Fiordilatte d'Agerola, provola, Provolone del Monaco, grana e olio di soia (allergeni: 1a, 6a, 7a)</i>	
<b>Vegetariana</b>	22.50
<i>Fiordilatte d'Agerola, provola affumicata, pomodorini, zucchine, melanzane, carciofi, funghi e olio di soia (allergeni: 1a, 6a, 7a)</i>	



## ANTIPASTI

<b>Bruschetta napoletana</b>	9.50
<i>Pane napoletano fatto in casa, pomodorini stufati, basilico, aglio e olio extra vergine di oliva (allergeni: 1a, 7a)</i>	
<b>Tower caprese</b>	19.50
<i>Mozzarella di bufala, pomodoro, origano, olio extra vergine di oliva e basilico (allergeni: 7a)</i>	
<b>Parmigiana</b>	19.00
<i>Melanzane fritte, pomodoro San Marzano, provola, grana e basilico (allergeni: 1a, 5a, 7a, 8a, 3b)</i>	
<b>Bufala e crudo</b>	27.50
<i>Nodini di pasta pizza fritti con bufala e prosciutto crudo (allergeni: 1a, 5a, 7a, 8a, 3b)</i>	
<b>Polpette al pomodoro</b>	14.50
<i>Polpette di macinato misto, salsa pomodoro, grana e basilico (allergeni: 1a, 7a)</i>	

## INSALATE

<b>Insalata verde</b>	7.00
<b>Rucola e pomodorini</b>	12.00
<b>Insalata di pomodori cipolla e origano</b>	11.00
<i>(allergeni: 1a, 8a, 9a, 12a, 13a, 6b, 7b)</i>	
<b>Caesar Salad</b>	21.50
<i>Insalata verde, pollo grigliato, crostini di pane e scaglie di grana (allergeni: 1a, 5a, 7a, 9a, 10a, 12a, 13a)</i>	
<b>Insalata Mediterranea</b>	21.50
<i>Insalata verde, mozzarella di bufala, tonno, olive, carciofi, pomodorini e crostini di pane (allergeni: 1a, 6a, 7a, 13a)</i>	

## PRIMI

<b>Spaghetti pomodorini freschi e basilico</b> (allergeni: 1a)	17.00
<b>Pacchero al ragù napoletano</b>	24.50
<i>Pomodoro San Marzano, carne di maiale, carne di manzo e spezie (allergeni: 1a, 7a, 9a, 12a)</i>	
<b>Maccheroncello alla genovese</b>	22.00
<i>Cipolla rossa, carne di manzo e spezie (allergeni: 1a, 9a, 12b)</i>	
<b>Gnocchi Sorrentina</b>	21.50
<i>Gnocchi di patate, salsa di pomodoro, provola, basilico e grana (allergeni: 1a, 7a, 12b)</i>	
<b>Linguine Nerano</b>	19.50
<i>Zucchine fritte, Provolone del Monaco, menta e basilico (allergeni: 1a, 5a, 7a, 3b)</i>	
<b>Pasta Patate e Provola</b>	19.50
<i>Patate, provola affumicata, pomodoro San Marzano, grana e pecorino (allergeni: 1a, 7a, 9a)</i>	
<b>Lasagna napoletana</b>	23.50
<i>Pasta fresca all'uovo, salsa di pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, ricotta, polpette di carne mista e grana (allergeni: 1a, 3a, 7a)</i>	

## SECONDI

<b>Napoli incontra il Ticino</b>	24.50
<i>Hamburger di luganighetta, friarielli e provola affumicata con patatine fritte (allergeni: 1a, 7a)</i>	
<b>Entrecôte con patatine fritte</b>	44.50
<i>(allergeni: 1a, 5a)</i>	
<b>Cordon bleu con friarielli</b>	29.00
<i>Filetti di pollo, prosciutto cotto e edamer (allergeni: 1a, 3a, 5a, 7a)</i>	
<b>Scaloppina di vitello al limone con zucchine alla scapece</b>	41.50
<i>(allergeni: 1a, 7a)</i>	

## GONTORNI

<b>Patatine fritte</b>	6.50
<b>Melanzane a funghetto</b>	5.50
<i>Melanzane fritte, pomodorini e basilico</i>	
<b>Zucchine alla scapece</b>	6.50
<i>Zucchine fritte, menta e basilico</i>	
<b>Friarielli alla napoletana</b>	7.00
<i>Friarielli aglio e peperoncino</i>	

## PER I PIÙ PIGGOLI

<b>Pasta in bianco olio o burro</b> (allergeni: 1a, 7a)	11.00
<b>Pasta al pomodoro</b>	11.00
<b>Nuggets con patatine fritte</b> (allergeni: 1a, 5a, 6b)	14.50
<b>Pollo grigliato con patatine fritte</b> (allergeni: 1a, 5a, 6b)	14.50
<b>Junior pizza margherita</b>	9.50
<i>Pomodoro e fiordilatte d'Agerola (allergeni: 1a, 7a)</i>	
<b>Junior pizza prosciutto cotto</b>	12.00
<i>Pomodoro, fiordilatte e prosciutto cotto (allergeni: 1a, 7a)</i>	

## DESSERT

<b>Tiramisù</b> (allergeni: 1a, 3a, 7a, 8b)	9.00
<b>Babà scomposto</b> (allergeni: 1a, 3a, 7a)	9.00
<b>Pastiera</b> (allergeni: 1a, 3a, 5a, 7a, 8b, 13b)	9.00
<b>Babà napoletano</b> (allergeni: 1a, 3a, 7a)	9.00
<b>Nodini fritti con la Nutella</b> (allergeni: 1a, 5a, 6a, 7a, 8a)	8.00
<b>Gelati a pallina Cioccolato   Fiordilatte   Sorbetto al limone</b>	3.80
<i>(allergeni: 1a, 6a, 7a, 8a)</i>	



## La nostra storia

Nel 1870 la famiglia Condurro diede origine a una lunga tradizione di maestri pizzaioli nel cuore del centro di Napoli.

Michele Condurro, figlio di Salvatore, perfezionò l'arte familiare, imparandone i segreti dai famosi maestri di Torre Annunziata, esperti nella lavorazione della pasta e della cottura della pizza.

Michele aprì la prima pizzeria nel 1906, dove sorge la nuova palazzina dell'ospedale Ascalesi, la cui costruzione lo costrinse a cambiare sede. Nel 1930, infatti, la pizzeria fu spostata nell'attuale locale di Via Cesare Sersale, definito da esperti e giornalisti "il tempio sacro della pizza" o persino "la Mecca della pizza", come il New York Times ha scritto.

Da allora, cinque generazioni di maestri pizzaioli continuano l'attività del fondatore, nel rispetto della tradizione e tenendo fede alle indicazioni di Michele, che volle la pizza solo nei gusti marinara e margherita, senza l'aggiunta di 'Papocchie' che ne alterano il sapore e la genuinità, conosciute e apprezzate in tutto il mondo.

Il segreto di questo duraturo successo sono l'utilizzo di ingredienti naturali e l'impiego dell'antico e collaudato metodo di lievitazione della pasta, invariato nel tempo.


La sede di via Cesare Sersale è ormai considerata un vero e proprio luogo di culto: un museo del cuore, oggetto di pellegrinaggi che nessuna guerra, terremoto o pandemia può fermare. La pizza è famiglia e passione. Questo è il principio che ha ispirato il capostipite Michele nell'aprire una pizzeria come quella di Forcella, semplice e con tavoli comuni, dove chiunque potesse condividere l'esperienza con quanti avessero il medesimo interesse.


Alla base della filosofia aziendale c'è il desiderio di trasmettere il vero "sapore" di Napoli, servendo un prodotto unico - per gusto e tradizione - e garantendo, contestualmente, l'immersione in un'atmosfera intima e genuina, fedele alle nostre radici, che consenta ad ognuno di sentirsi realmente parte di una famiglia in qualsiasi angolo del mondo.

**Fà canoscere 'o gasto 'e 'a vera pizza!**

Condividi il tuo piatto sui social e taggaci.

 @damichelebellinzona

 Antica Pizzeria Da Michele - Bellinzona

 @damichelebellinzona

