

RE NGIULUZ



OSTERIA - BIZZARRA -

MULTILINGUAL



MENU



Via Duomo 40/42 - 80138 Napoli

RE NGIULUZ nasce dall'idea dello chef Napoletano Giuseppe Giuliano, con l'intento di stravolgere la cucina tipica partenopea attraverso una rivisitazione "bizzarra" dei suoi piatti più celebri, pur mantenendone l'essenza ed il rispetto per la tradizione.

Re ngiuluz è casa, è famiglia ed è cucina tradizionale. Proprio la famiglia ha ispirato lo chef per la scelta del nome, che contiene quelli dei suoi due figli, Rebecca e Angelo. A via Duomo, nel ventre di Napoli al civico 40/42, si concretizza il sogno dello Chef, in un locale in cui resterete letteralmente senza fiato, sia per il design della location che per la scelta degli ingredienti trattati con preparazioni e cotture differenti.

L'attenzione per il cliente e l'accoglienza riservata caratterizzano questa "Osteria bizzarra" in cui chiunque scelga di entrare si troverà come a casa, con qualcuno sempre pronto a sorridergli e ad accontentare le sue esigenze.

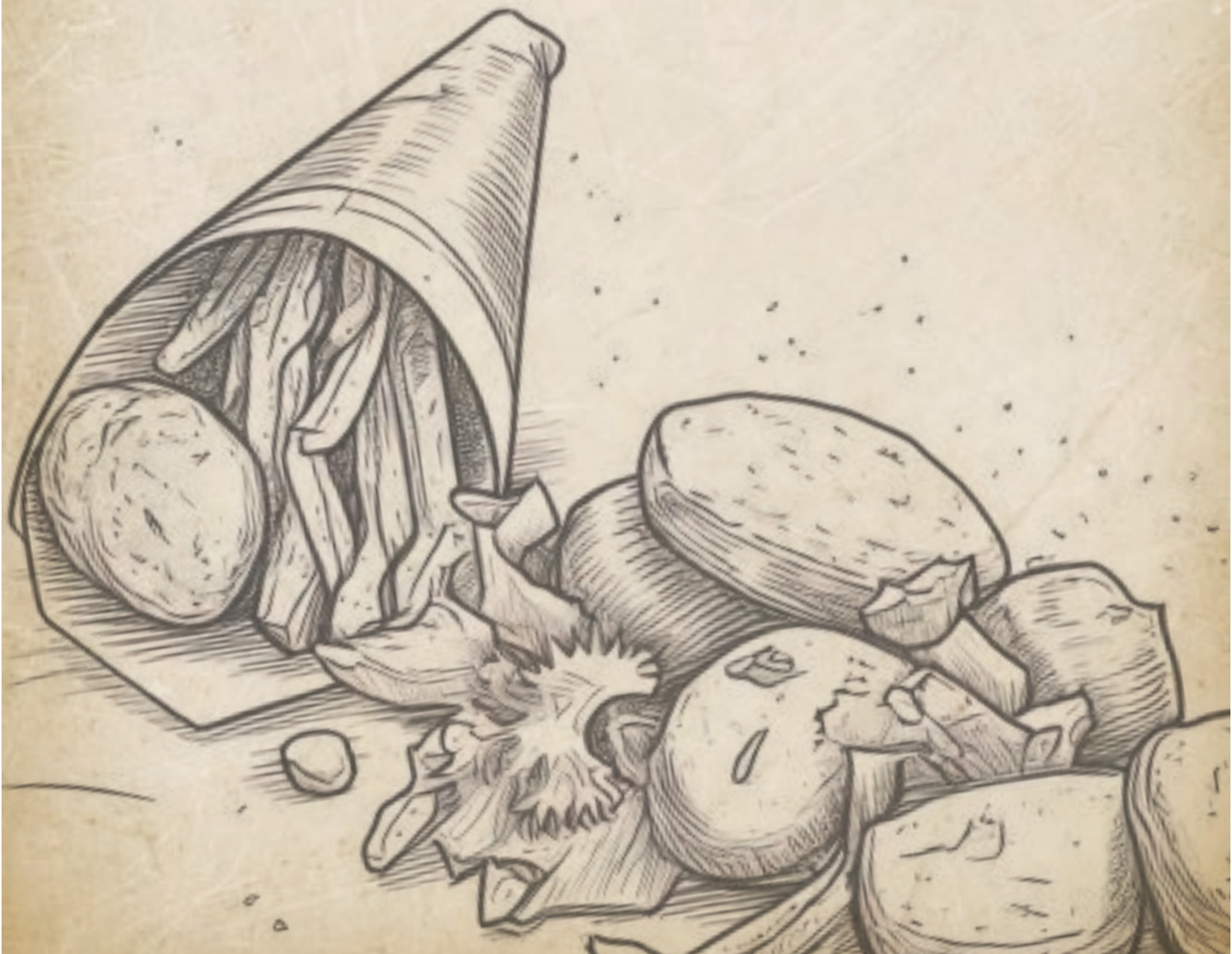
RE NGIULUZ *was born from the idea of the Neapolitan chef Giuseppe Giuliano, with the intention of creating the typical Neapolitan cuisine with a twist through a "bizarre" reinterpretation of his most famous dishes, while maintaining their essence and respect for tradition.*

Re ngiuluz is home, it is family and it is traditional cuisine. It is his own family that inspired the chef to choose the name, which contains his two children's name, Rebecca and Angelo. In via Duomo, in the heart of Naples at number 40/42, the Chef's dream comes true, in a place where you will literally be left breathless, both for the design of the location and for the choice of ingredients treated with different preparations and cooking methods.

Attention to customers and a reserved welcome characterize this "bizarre tavern" where anyone who chooses to enter it will find themselves at home, with someone always ready to welcome them with a smile and prepared to satisfy each client's needs.

— ANTIPASTI DI TERRA —

- MOZZACARROZZA** 7
mozzarella in crosta di pane dorata e fritta servita con ketchup al pomodoro del piennolo
- O POC E FRITTUR** 12
Crocchè, frittatine, arancini, In vari sapori della tradizione, triangolini di mozzarella
- L'ORTO DO RE** 15
Selezione di verdure di stagione in varie preparazioni e cotture a cura dello Chef
- CRU-RE**..... 16
Tartare di vacca, maionese al sedano, funghi arrostiti, pane croccante
- O'MALANDRIN** 18
Degustazione di 5 portate, selezionate a cura dello chef
- PIZZICAGNOLO** 25
Selezione di salumi e formaggi nostrani D.O.P e confetture artigianali



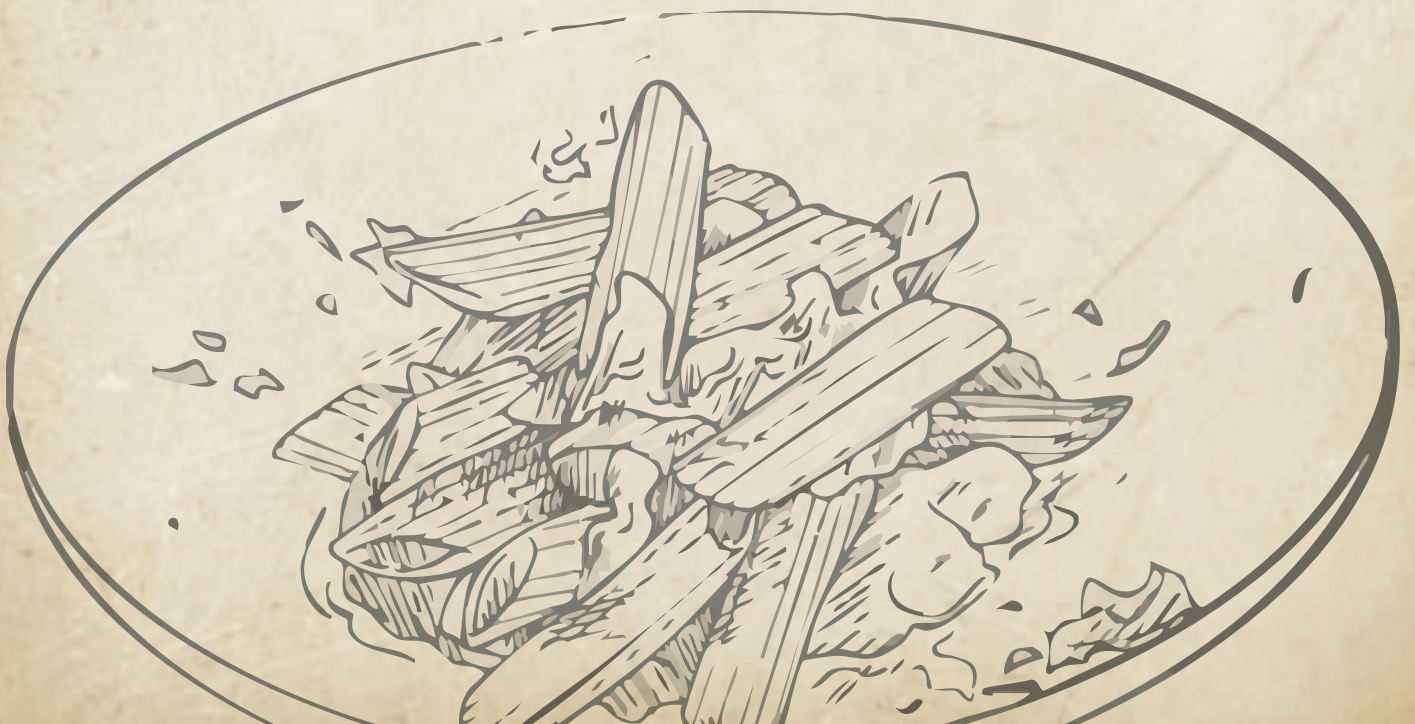
— ANTIPASTI DI MARE —

- BUFALA E SALMONE** 12
Mozzarella di bufala D.O.P, salmone ai sali bilanciati, pomodoro di Sorrento, olio aromatizzato
- A'MPUSTARELLA (CLUB SANDWICH)** 15
Pane focaccia, salmone, uova, insalata, salsa bizzarra, ricotta di bufala
- 'A NZALATE MAR** 16
Polpo, calamari, gamberi, cozze
- 'O CUOPPO MA-RE** 18
Calamari, gamberi, alici e baccalà fritto servito con salsa bizzarra
- VIR O'MAR** 20
Tartare di pescato del giorno, emulsione di mare e misticanza
- 'O TENTATO-RE** 22
Degustazione di 5 portate selezionate a cura dello Chef in varie cotture, marinature e consistenze (molluschi, crostacei, pesci)



— PRIMI PIATTI DI TERRA —

- 'A PAST E PATAN** 10
Pasta mista, patate, provola, salsa, parmigiano
- 'AGIUNUES** 12
Candele spezzate alla genovese (come da tradizione)
- 'O RICCIO C'ARICOTT** 12
Mafalda (pasta campana) al ragù napoletano (come da tradizione) ricotta di bufala
- 'O VESUVIO** 12
Spaghetti con pomodori del Vesuvio
- O'GNUCTIELL** 14
Gnocchetti di patate fatti in casa, crema di friarielli, salsiccia e jus di maiale
- RIND 'O BOSC** 15
Tagliatelle con funghi di bosco, guanciaie, salsa vitello, provola liquida e noci tostate



- 'A PAST E PATAN E MAR** 15
Pasta mista, patate, frutti di mare , polpo, calamari, gamberi
- SPAGHETTONE RE NGIULUZ** 15
Spaghettoni di Gragnano con polpi veraci, pomodorini, olive, capperi
- 'O SPAGHETT A VONGOL** 16
Spaghetti con vongole veraci (come da tradizione)
- 'O GNOCC A MAR** 16
Gnocchetti di patate home made, gamberi rossi, friarielli e salsa provola
- BACCALÀ A TARALL** 16
Paccheri, baccalà, pomodorini semidry, crema tarallo napoletano
- SCRIGNI DEL RE** 18
Pasta fresca ripiena di burratina pugliese, scampo, limone e polvere di mare



'A SASICC 10

Salsiccia di maialino C.B.T, contorno di stagione

'ACIACELLA A RAGÙ 12

Muscolo di manzo, polpetta di vitello, salsiccia di maiale.servito con pane cafone per la scarpetta e contorno di stagione

O' CHIANCHIERE 18

Taglio nobile di manzo brasato, purè di patate, salsa Parmigiano

A FELLA 'E CARNE 22

Entrecotte di manzo ai ferri, demi-glacé, verdure ripassate



'O PURP 16

Polpo scottato, legumi, e salsa prezzemolo

'A ZUPP E COZZ 16

Cozze, vongole, lupini di mare, polpo, gamberi, olio piccante, fresella nostrana

BACCALAAA 18

Baccalà in guazzetto di mare, scarole olive e capperi

'O TUNN 20

Bistecca di tonno rosso al B.B.Q insalatina di campo in due consistenze

O'Sub 25

Gamberoni, calamaro, trancio del pescato del giorno ai ferri, misticanza



— INSALATE E CONTORNI —

'A CAPRESE 9

Pomodoro sorrentino, mozzarella di bufala D.O.P., origano, basilico, olio E.V.O

'A CESAREEE 9

Misto foglie, pollo arrosto, olive verdi, pomodori, prosciutto croccante, chips di pane, dressing al parmigiano

'A 'FRESELLA 12

Pane biscottato nostrano, mozzarella di bufala D.O.P., pomodorini, basilico, origano, olive verdi, olio E.V.O

A' CAPUNAT E MA-RE..... 15

Fresella napoletana, pomodorini, mozzarella di bufala, verdure di stagione e selezioni del pescatore in varie preparazioni a cura dello chef



— CONTORNI —

INSALATA MISTA..... 4,5

CONTORNI DI STAGIONE 4,5

BABÀ-BIZZAR	6
con crema all'annurca	
TIRAMISÙ	6
'A FELL 'E PASTIER	7
Pastiera classica napoletana	
CAPRESE	7
Cioccolato fondente e mandorle	
TUTT 'NATA STORIA	12
Pasticceria a cura dello chef	
FRUTTA FRESC	7
Tagliata di frutta di stagione	



CAFFETTERIA

Espresso	1,5
Cappuccino	3
Corretto	3
Camomilla	3
Tè caldo	3
Americano	2,5

BIBITE

Acqua 50 cl	2
Acqua 75 cl	2,5
Coca Cola 33 cl	3
Coca Cola Zero 33 cl	3
Fanta 33 cl	3
Schweppes Tonica	3
Schweppes Limone	3
Ginger Beer	3

BIRRE

Peroni 33 cl	3,5
Menabrea 33 cl	5

AMARI E LIQUORI

Limoncello	3
Meloncello	3
Nocino	3
Liquirizia	3
Vecchio Amaro del Capo	3
Jägermeister	3
Averna	3
Rum	3
Whiskey	3
Grappa	5
Whisky	8

COCKTAILS

Aperol Spritz	5
Campari Spritz	5
Limoncello Spritz	7
Negroni	7
Gin Lemon	7
Gin Tonic	7
Vodka Lemon	7
Vodka Tonic	7
Moscow Mule	7
Hugo spritz	7

BIANCHI

- Caprettone "Pietrargento"** 25
Tenuta Augustea
- Falanghina Madonna delle Gavete** 22
Tenuta Augustea
- Greco di Tufo Serum** 30
I Capitani
- Fiano di Avellino GAUDIUM** 30
I Capitani
- Catalanesca (cataluna)** 25
Tenuta Augustea
- Lacryma Christi bianco (era 79)** 25
Tenuta Augustea

ROSSI

- Rosso pompeiano frizzante Gaio.....** 22
Tenuta Augustea
- Aglianico di Avellino GUAGLIONE.....** 25
I Capitani
- Aglianico (Punta Nasone).....** 22
Tenuta Augustea
- Lacryma Christi rossa (era 79)** 25
Tenuta Augustea

ROSÈ

- Carasuolo d'Abruzzo bio.....** 25
Jasci e Marchesani
- Rosato del Cilento (Paestum)** 30
Azienda Pippo Greco
- Lacryma Christi rosato (era 79)** 25
Tenuta Augustea

BOLLICINE

- Prosecco** 20
- Montelvini Prosecco Treviso doc** 25

LA BROCCA

- 1/2 Lt. Bianco/Rosso.....** 9

AL CALICE

- Vino della casa** 4
- Vini in bottiglia** 6
- Prosecco** 6

— ALLERGENI —

Gentile Cliente, gli alimenti in commercio possono contenere ingredienti allergenici causa di reazioni violente in persone predisposte. Sono evidenziati di seguito gli allergeni che potreste trovare in alcuni dei nostri alimenti ed è a Vostra disposizione la lista degli ingredienti e degli allergeni e, qualora soffrite di eventuali allergie o intolleranze alimentari, Vi preghiamo di avvisarci al momento dell'ordinazione.



Cereali contenenti glutine (frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati)



Crostacei e prodotti a base di crostacei



Uova e prodotti a base di uova



Pesce e prodotti ittici



Latte e prodotti a base di latte



Arachidi e prodotti a base di arachidi



Soia e prodotti a base di soia



Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e loro prodotti



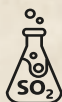
Sedano e prodotti contenenti sedano



Senape e prodotti contenenti senape



Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo



Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale



Lupini e prodotti a base di lupini



Molluschi e prodotti a base di molluschi

Grazie per
aver scelto

RE NGIULUZ



OSTERIA
- BIZZARRA -