



Trattoria Pizzeria La Lazzara – piazza Francese, 9/10 – 80133 Napoli

Antipasti

Tagliere della Lazzara (assortimento di formaggi e salumi campani per due persone)	18,00
Prosciutto crudo di parma e melone	8,00
Prosciutto crudo di parma e mozzarella di bufala	9,00
Mozzarella di bufala campana “Caseificio Le Rose”	al Kg 22,00
Caprese Bufala campana Caseificio Le Rose e pomodori di Sorrento	9,00
Frittura all'Italiana	8,00
Bruschette miste	5,00
Polpo all'insalata	9,00
Alici marinate	7,00
Salmone marinato	9,00
Sautè di frutti di mare	14,00
Sautè di vongole veraci	17,00
Zuppetta di cozze	10,00
Impepata di cozze	9,00
Frittura di alici	9,00

Contorni

Insalata mista	4,00
Parmigiana di melanzane	5,00
Patate fritte	4,00
Peperoni olive e capperi	4,00
Friarielli	4,00
Melanzane a funghetto	4,00
Zucchine alla scapece	4,00
Carote marinate	4,00
Patate al forno	4,00
Insalatina di scarola riccia, verdure, quenelle di ricotta e tocchetti di crudo di Parma	7,00



Trattoria pizzeria La Lazzara Piazza Francese 9/10 Napoli

PIZZE

LE CLASSICHE

Marinara (pomodoro, origano, aglio)	5,00
Margherita (pomodoro, fior di latte, grana padano, basilico)	6,00
Filetto (pomodoro datterino, fior di latte, basilico, grana padano)	7,00
Capricciosa (margherita con aggiunta di olive di Gaeta, prosc.cotto, carciofi e basilico)	8,00
Contadina (fiordilatte, prosc. crudo parma, rucola, scaglie di grana,basilico)	8,00
Salsiccia e friarielli(fior di latte, salsiccia di maiale nero, friarielli, grana)	8,00
Pub (fior di latte, wurstel e patate)	7,00
Calzone (ricotta di bufala, fior di latte, salame napoli, pepe)	8,00
Calzone con scarola, provola e acciuga del Cantabrico	8,00
Pizza Fritta (ricotta di bufala, ciccioli di maiale, provola e pepe)	7,00
Quattro formaggi	7,00
Aggiunte: prosciutto cotto, salame, salame piccante,funghi, carciofi, acciughe	1,00



Trattoria pizzeria La Lazzara Piazza Francese 9/10 Napoli

PIZZE

LE SPECIALI

Margherita dop	(Pomodoro S. Marzano dop, Bufala campana dop, grana padano dop, olio evo Planeta, basilico)	8,00
Marinara Super	(Pomodoro S. Marzano dop, aglio, origano, capperi di Pantelleria e acciughe del Cantabrico)	8,00
Pescatora	(Pomodoro S. Marzano, calamari, polpo, gamberi e frutti di mare)	14,00
Valeria	(Limoni di sorrento, provola, basilico)	8,00
Sara	(Crema di zucca, salsiccia di maiale nero, melanzane arrostate, provola e filetti di peperoncino)	10,00
Pistacchiella	(Mortadella, ricotta di bufala, salsa di pistacchio e granella di pistacchio di Bronte)	10,00
Porcini e noci	(Provola, crema di noci, porcini, basilico)	12,00
Sofia	(Provola, pomodorini e pesto)	10,00
Cinar	(Bianca con crema di carciofi)	9,00



Trattoria Pizzeria La Lazzara – piazza Francese, 9/10 – 80133 Napoli

Primi piatti

Ziti alla Genovese col suo pezzo di carne	10,00
Rigatoni o Mafaldine ragù e ricotta	9,00
Ziti allo scarpariello	8,00
Spaghetti al pomodorino fresco	7,00
Gnocchi alla sorrentina	8,00
Spaghetti alla carbonara	8,00
Risotto ai funghi porcini e salsiccia con fonduta di provola	14,00
Risotto alla pescatora	15,00
Risotto cacio, pepe e frutti di mare	14,00
Scialatielli ai frutti di mare	14,00
Spaghetti o spaghettoni alle vongole veraci con pomodoro del piennolo	17,00
Paccheri col pescato del giorno	18,00
Pasta e fagioli con le cozze	9,00
Pasta e patate con provola	8,00
Linguine con gamberoni	18,00
Linguine all'astice	22,00
Linguine all'aragosta	40,00
Linguine ai ricci	20,00
- Linguine alla puttanesca	9,00
- Linguine alla Nerano	12,00

● Piatti vegetariani



Trattoria Pizzeria La Lazzara – piazza Francese, 9/10 – 80133 Napoli

Secondi piatti

Frittura di paranza (pesce del golfo)		13,00
Pesce al forno, alla griglia, all'acqua pazza o al sale	al Kg	50,00
Calamaro alla griglia		14,00
Pesce spada alla griglia		14,00
Polipetti alla luciana		13,00
Grigliata mista di pesce (pesce spada, calamaro e gamberone)		18,00
Baccalà in tempura		10,00
Baccalà in cassuola		12,00
Frittura di gamberi e calamari		12,00
Frittura di calamaretti		9,00
Tataki di tonno al pistacchio		16,00
Salmone scottato con scarola riccia		15,00
Polpo scottato		14,00
Bistecca fiorentina alla griglia	al Kg	45,00
Bistecca di maialino nero casertano		12,00
Filetto di manzo alla griglia		18,00
Grigliata mista di carne		25,00
Tagliata di manzo con rucola e scaglie		14,00

Seppie, calamari, gamberi e pesce spada potrebbero essere congelati.



Trattoria Pizzeria La Lazzara – piazza Francese, 9/10 – 80133 Napoli

Frutta

Ananas	4,00
Fragoline di bosco	4,50
Melone	3,50

Dolci

Babà.	5,00
Pastiera	5,00
Delizia al limone	5,00
Delizia al pistacchio	5,00
Setteveli	5,00
Dolce del giorno	5,00

Coperto	2,00
---------	------



Trattoria Pizzeria La Lazzara – piazza Francese, 9/10 – 80133 Napoli

BEVANDE

Acqua minerale naturale Prata cl 92	2,50
Acqua minerale frizzante Lete cl 92	2,50
Acqua minerale Prata o Lete cl 46	1,50
Acqua minerale Sanpellegrino cl 75	3,50
Acqua minerale Perrier cl 75	4,50
Birra alla spina Peroni Nastro Azzurro cl 20	3,50
Birra alla spina Peroni Nastro Azzurro cl 40	4,50
Birra Nastro Azzurro cl 33	2,50
Birra Nastro Azzurro cl 50	4,00
Birra Peroni cruda cl 33	3,00
Birra Peroni gluten free cl 33	3,50
Birra Peroni Gran riserva puro malto cl 50	5,00
Birra Peroni Gran riserva rossa cl 50	5,00
Birra di Frumento Grolsch Weizen cl 50	5,50
Birra Asahi cl 33	3,00
Birra Peroni 8.0 cl 33	4,50
Birra analcolica Tourtel	3,00
Birra Prime cl 33	4,00
Birra d'abbazia st stefanus cl 33	5,50
Birra d'abbazia st stefanus cl 75	17,00
Birra Kwak cl 75	15,00
Coca cola, Coca zero, Fanta, Sprite cl 33	2,00
Caffè espresso	1,50
Cappuccino	2,50
Grappa barricata	3,50
Limoncello, Amari, Liquori vari	2,50
Aperol Spritz	5,00



Trattoria Pizzeria La Lazzara – piazza Francese, 9/10 – 80133 Napoli

I nostri crudi

Plateau della lazzara (scampo, gamberone, ostrica, tartarina di salmone)	25,00
Tartare di tonno con guacamole	18,00
Tartare di salmone salmistrato, riso venere, frutti di bosco, lamelle di mandorle	16,00



Trattoria Pizzeria La Lazzara – piazza Francese, 9/10 – 80133 Napoli

Antipasti (starters)

La Lazzara's cutting board (mixed typical colds and cheese for two people)	18,00
Parma ham and melon	7,00
Parma ham and buffalo cheese	8,00
Buffalo cheese “Caseificio Le Rose”	al Kg 22,00
Caprese salad (buffalo cheese and beef tomato)	8,00
Frittura all'Italiana (seven types of fried food)	6,00
Mixed bruschetta (with chopped tomato, peppers and friarielli)	5,00
Octopus salad (with olive oil, salt, parsley)	9,00
Marinated anchovies	7,00
Marinated salmon	8,00
Sea food sauté with crutons	13,00
Sauté of clams	16,00
Mussel soup, with tomato and crutons	8,00
Mussel soup with black pepper	8,00

Contorni (side dishes)

Mixed salad (red radish, iceberg, carrots, fennel)	4,00
Parmigiana (fried aubergine with ragù sauce and mozzarella)	5,00
French fries	4,00
Peppers with olives and capers	4,00
Friarielli (typical neapolitan vegetable)	4,00
Melanzane a funghetto (aubergine)	4,00
Zucchini “alla scapece” (fries and marinated in withe vinegar and mint)	4,00
Marinated carrots	4,00
Roasted potatoes	4,00



PIZZE

THE TRADITIONALS

Marinara (tomato sauce, garlic, origano)	5,00
Margherita (tomato sauce, cheese, parmesan, basil)	6,00
Filetto (White base with cherry datterino tomatoes, parmesan, basil)	7,00
Capricciosa (Margherita with olive from Gaeta, ham, hartichokes, basil)	8,00
Salsiccia e friarielli (White base with sausage, friarielli, basil and parmesan)	8,00
Pub (White base with chips and wurstel, parmesan)	7,00
Calzone (Buffalo ricotta, salame napoletano, cheese, black pepper)	8,00
Pizza frita (Buffalo ricotta, pork meat, smoked cheese, black pepper)	7,00
You can choose extra topping	1,00



PIZZE

THE SPECIAL

Margherita dop (Tomato souce S. Marzano DOP, Buffalo cheese, parmesan, oil Planeta and basil)	8,00
Marinara super (Tomato souce S. Marzano DOP, garlic, black olive from Gaeta, cappers and anchovies of the Cantabrico)	8,00
Pescatora (Tomato souce S. Marzano DOP; squid, prawns, octopus, sea food)	14,00
Soccali (White base whit lemon from sorrento)	9,00
Sara (White base, pumpkin cream, sausage, grilled aubergine and Sliced peppers)	10,00
Pistacchiella (Mortadella, ricotta cheese, pistacchio sauce, pistacchio grain)	10,00
Porcini (Smoked cheese, nuts cream, porcini mushrooms, basil)	12,00



Trattoria Pizzeria La Lazzara – piazza Francese, 9/10 – 80133 Napoli

Primi piatti (first course)

Ziti alla Genovese (slow cooked beef ragù with onions, served with a piece of meat)	10,00
Rigatoni or Mafaldine with slow cooked ragù beef and ricotta cheese	9,00
• Ziti allo scarpariello (with tomato sauce, parmesan and fat pork)	8,00
• Spaghetti with fresh tomato	7,00
Gnocchi alla sorrentina (with ragù sauce, mozzarella and basil)	8,00
Spaghetti alla carbonara (with eggs, bacon and parmesan)	8,00
Risotto with Porcini mushrooms	14,00
Risotto alla pescatora (with sea food, squid and shrimps)	14,00
Scialatielli ai frutti di mare (fresh pasta with sea food)	13,00
Spaghettone (Big size spaghetti with clams and fresh cherry tomato from Vesuvio)	16,00
Paccheri with fresh daily fish	17,00
Pasta e fagioli con le cozze (mixed pasta with creamy beans and mussels)	8,00
Pasta e patate con la provola (with creamy potatoes and smoked cheese)	12,00
Spaghetti with mussels, pecorino cheese and basil	10,00
Ravioli ricotta cheese and Procida's lemon scent and Mazzara's prawns	19,00
Fettuccine Benedetto Cavalieri with Lobster	20,00
Linguine with sea urchins	20,00

- VEGETABLE DISH



Trattoria Pizzeria La Lazzara – piazza Francese, 9/10 – 80133 Napoli

Secondi piatti (second dishes)

Frittura di paranza (fried small fish from Tirrenian sea)	13,00
---	-------

Fresh daily fish (seabass, seabrin and others)		
cooked in oven or with sea salt or in crazy water	al Kg	50,00
Grilled squid		13,00
Grilled swordfish		13,00
“Polipetti alla luciana” (octopus cooked in tomato sauce, olives and crutons)		10,00
Mix grilled fish (swordfish, squid and prawn)		17,00
Baccalà fritto (Fry codfish with mix salad)		9,00
Baccalà in cassuola (fry codfish with tomato sauce, olives and capers)		11,00
Deep fry prawns and squid		11,00
Fry baby squid		8,00
Grilled sirloin	al Kg	45,00
Bistecca di maialino nero casertano (grilled beef black pork steak from Caserta)		12,00
Grilled beef filet		18,00
Beef filet in green peppercorn sauce		20,00
Slices beef a bed of rocket salad and parmesan shaving		13,00

Some kind of fish will be frozen.



Trattoria Pizzeria La Lazzara – piazza Francese, 9/10 – 80133 Napoli

Frutta

Pineapple		3,50
Wild strawberries		4,50
Melon		3,00

A season fresh fruit	3,00
----------------------	------

Dolci

Babà	5,00
------	------

Pastiera.	5,00
-----------	------

Delizia al limone	5,00
-------------------	------

Delizia al pistacchio	5,00
-----------------------	------

Setteveli Chocolate	5,00
---------------------	------

Cover charge	2,00
--------------	------



Trattoria Pizzeria La Lazzara – piazza Francese, 9/10 – 80133 Napoli

Bevande

Mineral water Perrier lt. 0,75	4,00
--------------------------------	------

Mineral water S. Pellegrino lt. 0,75	3,00
--------------------------------------	------

Beer Nastro Azzurro lt. 0,33	2,50
------------------------------	------

Beer Nastro Azzurro lt. 0,50	3,50
------------------------------	------

Beer Peroni Cruda lt. 0,33	3,00
----------------------------	------

Beer Peroni Gluten Free lt. 0,33	3,50
----------------------------------	------

Beer Peroni Granriserva RED lt. 0,50	5,00
Beer Peroni Gran riserva	5,00
Beer of wheat Grolsch Weizen lt. 0,50	5,50
Draft beer Peroni "Napoli" lt. 0,20	2,50
Draft beer Peroni "Napoli" lt. 0,40	4,00
Crafts beer Kwak lt. 0,75	13,00
Belgian beer of Abbey St.Stefanus lt. 0,33	5,50
Belgian beer of Abbey St.Stefanus lt. 0,75	12,00
Pilsner Urquell 0,33	5,50
Peroni 8.0 cl 33	4,50
Tourtel 33	3,00
Peroni asahi 33	3,00
Menabrea 33	3,00
Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Sprite cl. 33	2,00
Caffè espresso	1,50
Cappuccino	2,50
Grappa barricata	3,50
Limoncello, Amari, Liquori, Distillati	2,50



Trattoria Pizzeria La Lazzara – piazza Francese, 9/10 – 80133 Napoli

Antipasti (entree)

Tranchoir du Lazzara (assortiment de fromages, charcuterie) (x 2 pers.)	18,00
Jambon cru et melon	7,00
Jambon cru et mozzarella de bison	8,00
Mozzarella de bison “Fromagerie Le Rose”	al Kg 22,00
Caprese salade (mozzarella de bison et tomates)	8,00
Frittura all'Italiana (sept typologie de petit frit)	6,00
Poulpe salade, avec huile d'olive, salt, persil)	9,00
Anchois marinée	7,00
Saumon marinée	8,00
Sauté de fruit de mer	13,00
Sauté de palourdes	16,00
Soupe de moule	8,00
Moule poivree	8,00
Bruschette avec tomatoes, friarielli, vegetable	5,00

Contorni (accompagnements)

Salade mixte	4,00
Augergine a la Parmigiana	5,00
Pommes de terre frites	4,00
Poivrons olives et capers	4,00
Friarielli	4,00
Aubergine clapet	4,00
Zucchini “alla scapece”	4,00
Carottes marinée	4,00
Pommes de terre au four	4,00



PIZZE

Marinara (sauce tomates, sauce tomate, origan et ail)	5,00
Margherita (sauce tomates mozzarella, parmesan, et basilic)	6,00
Filetto (tomates cerises, mozzarella, parmesan et basilic)	7,00
Capricciosa (margherita avec Gaeta olives, champignon, jambon, artichaut et basil)	8,00
Contadina (mozzarella, jambon cru, roquette, parmesan flocon, basilic)	8,00
Saucisse et friarielli avec mozzarella et parmesan	8,00
Pub (mozzarella, wurstel et des frites)	7,00
Calzone (ricotta, jambon, mozzarella, poivre, parmesan, basilic,sauce tomates)	8,00
Pizza Fritta (ricotta, crepitements de porc, provola, poivre)	7,00
Ajoutée: jambon, salami, salami épicé, champignon, artichauts)	1,00



PIZZE SPECIAL

Lazzara (creme de friarielli, provola, morue, piment)	14,00
Margherita DOP (tomates S. Marzano dop, mozzarella de bufala, parmesan Basilic)	8,00
Marinara Super (tomates S. Marzano dop, ail, origan, olives, capers, anchois.	8,00
Pizza Pescatore (marinara avec fruit de mer, calamar, crevette)	13,00
Soccali (provola, citron Procida, ricotta parmesan et basilic)	7,00
Sara (creme de potiron, provola, saucisse aubergine grilles,piment and basilic)	10,00
Pistacchiella (pizza fry, mortadella, pistache creme, pistache grains, ricotta)	10,00
Porcini e noci (creme de noix, porcini, basilic, provola)	12,00



Primi piatti (premiers cours)

Ziti alla Genovese (avec son morceau de viande)	10,00
Rigatoni or Mafaldine avec ragout napolitaine	9,00
Ziti allo scarpariello (avec sauce tomate, parmesan et lard)	8,00
Spaghetti avec fresh tomates	7,00
Gnocchi alla sorrentina (avec ragout napolitaine, mozzarella et basilic)	8,00
Spaghetti carbonara (avec oeufs, lardons et parmesan)	8,00
Risotto aux cèpes	12,00
Risotto aux fruit de mer, crevettes et calamars	14,00
Scialatielli aux fruit de mer	13,00
Spaghetti aux palourdes	16,00
Paccheri avec la peche du jour	17,00
Pates avec les haricots et moules	8,00
Pates avec les pommes de terre et provola	8,00
Spaghetti aux moule, Pecorino et bailic	10,00
Ravioli aux citron et crevettes Mazzara	18,00
Linguine avec homard	20,00
Linguine aux oursins	20,00



Trattoria Pizzeria La Lazzara – piazza Francese, 9/10 – 80133 Napoli

Secondi piatti (deuxieme cours)

Friture de poissons du golfe	13,00
------------------------------	-------

Poissons cuit au four, grillée, eau folle ou de sel par	al Kg	50,00
Calamars grillée		13,00
Espadon grillée		13,00
“Polipetti alla luciana” (petite poulpe avec sauce tomate, olives et capers)		10,00
Mixte poisson grillée		17,00
Morue frit		9,00
Morue a la casserole avec sauce tomate, olives et capers		11,00
Friture de crevettes et calamar		11,00
Petite calamars frit		8,00
Steak grillée	al Kg	45,00
Steak de pork noir de Caserta		12,00
Filet du boeuf		18,00
Escalope		9,00

Ù



Fruit

Ananas	3,50
Fraises sauvage	4,50
Melon	3,00
Fruit du saison	3,00

Dessert

Desser du jour	5,00
----------------	------

Frais d'entrèe	2,00
----------------	------

