

RE NGIULUZ



OSTERIA - BIZZARRA -



Via Duomo 40/42 - 80138 Napoli

- ANTIPASTI DI TERRA -

- MozzaCarrozza** 6
Mozzarella in crosta di pane dorata e frita servita con ketchup al pomodoro del piennolo
Mozzarella in golden and fried bread crust served with piennolo tomato ketchup
- 'O Ciurill** 8
Fiori di zucca ripieni di ricotta, formaggi stagionati, salumi, pepe nero
Pumpkin flowers stuffed with ricotta, aged cheeses, cold cuts, black pepper
- 'O poc e frittur** 12
Crocchè, frittatine, arancini, triangolini di mozzarella, verdure croccanti, in vari sapori della tradizione
Crocchè, frittatine, arancini, mozzarella triangles, crunchy vegetables, in various flavours of tradition
- L'orto do Re** 15
Cannolo di peperone m 'buttnat, cubo di parmigiana di melanzane, verdure di stagione in varie preparazioni e cotture
Stuffed pepper cannolo, eggplant parmesan cube, seasonal vegetables in various preparations and cooking
- 'O malandrin** 18
Degustazione di 5 portate selezionate a cura dello chef
5 course tasting, selected by the chef
- Pizzicagnolo** 25
Selezione di salumi e formaggi nostrani D.O.P e confetture artigianali
Selection of local D.O.P cold cuts and cheeses and artisan jams

- ANTIPASTI DI MARE -

- 'A mpepat e cozz** 9
Cozze lesse pepe e limone
Boiled mussels, pepper and lemon
- Bufala e salmone** 12
Mozzarella di bufala D.O.P, salmone ai sali bilanciati, pomodoro di Sorrento, olio aromatizzato
D.O.P buffalo mozzarella, salmon with balanced salts, Sorrento tomato, flavoured oil
- Tonno in carrozza** 12
Tonno rosso, mozzarella in crosta di pane panko, caviale di melanzane
Bluefin tuna, mozzarella in panko bread crust, eggplant caviare
- 'A Nzalat e Mar** 16
Polpo, calamari, gamberi, cozze
Octopus, calamari, shrimp, mussels
- 'O cuoppo Ma-Re** 18
Calamari, gamberi, alici e baccalà fritto servito con salsa bizzarra
Squid, shrimp, anchovies and fried cod served with bizarre sauce
- 'O tentato-Re** 22
Degustazione di 5 portate selezionate a cura dello chef in varie cotture, marinature e consistenze (molluschi, crostacei, pesci)
Tasting of 5 courses selected by the chef in various cooking, marinating and textures (shellfish, crustaceans, fish)

- PRIMI PIATTI DI TERRA -

'A past e patan 10

Pasta mista, patate, provola, salsa parmigiano

Mixed pasta, potatoes, provola, parmesan sauce

'O Vesuvio 12

Spaghetti con pomodori del Vesuvio

Spaghetti with Vesuvius tomato

'O Riccio C'a'ricott 12

Mafalda (pasta campana) al ragù napoletano (come da tradizione)

e ricotta di bufala

Mafalda (pasta from Campania) with Neapolitan ragout (as usual)

and buffalo ricotta

'A Nerano 14

Spaghetti con zucchine, formaggio campano, basilico e menta (come da tradizione)

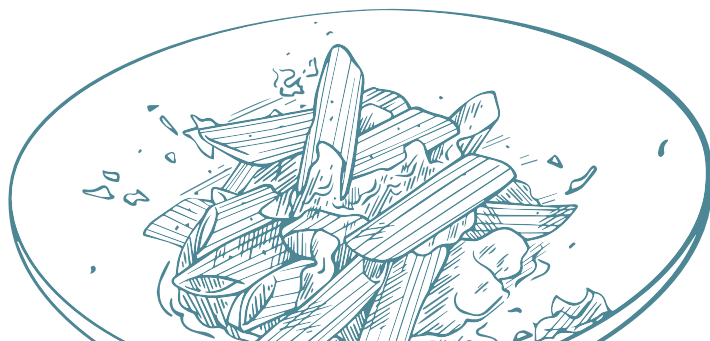
Spaghetti with zucchini, Campania cheese, basil and mint (as usual)

'A mulignana Prena 16

Pasta fresca ripiena di scamorza e melanzane, pomodoro, salsa basilico,
cremoso di bufala

Fresh pasta stuffed with scamorza and eggplant, tomato, basil sauce,

buffalo cream



- PRIMI PIATTI DI MARE -

- 'O 'Fasul e A'cozz** 12
Tubettoni fagioli e cozze
Beans and mussels tubes
- 'A past e patan e Mar** 15
Pasta mista, patate, frutti di mare, polpo, calamari e gamberi
Mixed pasta, potatoes, seafood, octopus, squid, shrimp
- Spaghettoni Re Ngiuluz** 15
Spaghettoni di gragnano con polpi veraci, pomodorini del piennolo, olive, capperi
Spaghettoni di gragnano with real octopus, piennolo cherry tomatoes, olives, capers
- 'O Spaghetta a vongol** 16
Spaghetti con vongole veraci (come da tradizione)
Spaghetti with clams (as usual)
- 'O gnocc a Mar** 16
Gnocchetti di patate home made, gamberi rossi, fiori di zucca e limone
Homemade potato dumplings, red shrimp, pumpkin flowers and lemon
- Scoglio e Tarall** 16
Linguine al sugo di molluschi e crostacei, salsa tarallo napoletano, mandorle tostate
Linguine sauce of molluscs and crustaceans, neapolitan tarallo sauce, roasted almonds



- SECONDI DI TERRA -

- 'A Sasice** 9
Salsiccia di maialino C.B.T, contorno di stagione
C.B.T pork sausage, seasonal side dish
- 'A ciacella a Ragù** 12
Muscolo di manzo, polpetta di vitello, salsiccia di maiale, servito
con pane cafone per la scarpetta e contorno di stagione
*Beef muscle, veal mball, pork sausage, served with peasant bread
for the shoe and seasonal side dish*
- 'O chianchiere** 16
Taglio nobile di manzo brasato, purè di patate, salsa parmigiano
Noble cut of braised beef, pure potatoes, parmesan sauce
- 'A fella 'e carne** 22
Entrecotte di manzo ai ferri, demi-glance, verdure ripassate
Grilled beef entrecotte, demi-glance, sautéed vegetables



- SECONDI DI MARE -

- 'O Purp** 16
Polpo scottato, legumi, e salsa prezzemolo
Seared octopus, legumes, and parsley sauce
- 'A zuppe e cozz** 16
Cozze, vongole, lupini di mare, polpo, gamberi, olio piccante, fresella nostrana
Mussels, clams, sea lupins, octopus, shrimp, spicy oil, local fresella
- Baccalaaa...** 18
Baccalà in guazzetto di mare, zucchine a scapece
Cod in seafood stew, zucchini scapece
- 'O Tunn** 20
Bistecca di tonno rosso al B.B.Q, insalatina di campo in due consistenze
B.B.Q bluefin tuna steak in two consistencies
- 'O Sub** 25
Gamberoni, calamaro, trancio del pescato del giorno ai ferri, verdure estive
Prawns, squid, grilled catch of the day, summer vegetables



- INSALATE E CONTORNI -

INSALATE

'A Caprese 9

Pomodoro sorrentino, mozzarella di bufala D.O.P., origano, basilico, olio E.V.O.
Sorrento tomato, D.O.P. buffalo mozzarella, oregano, basil, E.V.O. oil

'A Cesaree... 9

Misto foglie, pollo arrosto, olive verdi, pomodori, prosciutto croccante, chips di pane, dressing al parmigiano
Mixed leaves, roasted chicken, green olives, tomatoes, crispy ham, bread chips, parmesan dressing

'A Fresella 12

Pane biscottato nostrano, mozzarella di bufala D.O.P., pomodorini, basilico, origano, olive verdi, olio E.V.O.
Local biscuit bread, D.O.P. buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil, oregano, green olives, E.V.O. oil

'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
Neapolitan Fresella, tomatoes, buffalo mozzarella, seasonal vegetables and fisherman's selections in various preparations by the chef

CONTORNI

Insalata mista 4

Mixed salad

Contorni di stagione 4

Seasonal dishes

- DOLCI -

Babà-bizzar 6

Con crema all'annurca

With annurca cream

Tiramisù 6

'A fell 'e pastier 7

Pastiera classica napoletana

Pastiera classica napoletana

Caprese 7

Cioccolato fondente e mandorle

Dark chocolate and almonds

Tutta n'ata storia 12

Pasticceria a cura dello chef

Pastry by the chef

Frutta di stagione 7

Tagliata di frutta di stagione

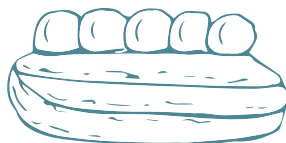
Current season sliced fruit

Pane extra €0,5

Coperto €2

Extra bread €0,5

Cover charge €2



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.

ALLERGENI

Se soffri di allergie o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale che saprà metterti in condizione di mangiare sereno.

ALLERGEN

In case you have any allergies or intolerances report it to our staff who will be able to help you avoid dangers and enjoy your food.



Glutine
Gluten



Crostacci
Crustaceans



Uova
Eggs



Pesce
Fish



Arachidi
Peanuts



Soia
Soy



Latte
Milk



Frutta secca
Nuts



Sedano
Celery



Senape
Mustard



Sesamo
Sesame



Solfiti
Sulphites



Lupini
Lupines



Molluschi
Molluscs



Vegetariano
Vegetarian



Vegano
Vegan



Surgelato
Frozen



081.19180825 | +39 327.7271131