



**A tutti i Munacielli in giro per il mondo,
“ a lui dovunque sia, o qualsiasi cosa sia, che conserva e
porta con sè, come in uno scrigno, gli infiniti misteri della
vita ed i sogni di felicità della gente semplice”
con simpatia è pensato questo ristorante....**

‘O Munaciello, lo spiritello della casa, “un folletto che tormenta gli uomini come un bambino capriccioso e li consola come un bambino ingenuo ed innocente” (Matilde Serao), amato al pari di San Gennaro e a cui ci si rivolge per la risoluzione di piccoli problemi.

Con questo spirito, quello più giocoso e irriverente, ‘O Munaciello nasce a Firenze il 19 Settembre -non a caso il giorno di San Gennaro- del 2005, pioniera della pizza Napoletana a Firenze. Il nostro forno - rigorosamente a legna- è stato prodotto artigianalmente per noi dal maestro dei forni Stefano Ferrara.

I magnifici ambienti che ci ospitano erano parte del convento Quattrocentesco di Santo Spirito, dapprima adibiti ad “albergo dei pellegrini”, per ospitare viaggiatori e fedeli e poi divenuti ambienti di servizio, stalle per i cavalli e ricovero per carrozze.

Grazie alle magistrali opere in terracotta e legno dei Maestri Ferrigno prima e della bottega Sciuscià ancora oggi, dalle teche i nostri “Scartellati” (“avere lo scartello” significa “avere la gobba”) dispensano fortuna, animando le nostre sale riportandoci - almeno con il pensiero- direttamente a Napoli. Lo scartellato, giacca nera, papillon rosso e inconfondibile cilindro nero in testa, spesso tiene tra le mani un altro simbolo scaramantico indispensabile, il corno.

Ora puoi goderti la serata...ma attento, ‘O Munaciello arriva quando meno te l’aspetti!

**‘O Munaciello Firenze
via Maffia 31 r
50125 FIRENZE**

**‘O Munaciello MiMo
6425 Biscayne Boulevard
33138 MIAMI -FL-**

**‘O Munaciello Coral Way
2250 Coral Way
33145 MIAMI -FL-**

LA NOSTRA CUCINA

Our selection of starters

TERRA....

PARMIGIANA DI MELANZANE

Eggplant pie with parmesan cheese, tomatoes and mozzarella

12

MOZZARELLA DI BUFALA DOP CON SCAROLA ALLA NAPOLETANA

Buffalo mozzarella and escarole with sultanas and olives

12

ZEPPOLE FRITTE CON PROSCIUTTO CRUDO DI SCARPACCIA E STRACCIATELLA FRESCA

Fried bread balls with cured ham and buffalo creamy cheese

12

MOZZARELLA DI BUFALA DOP E PROSCIUTTO CRUDO DI SCARPACCIA

Buffalo mozzarella and cured ham

12

ANTIPASTO NAPUL'E' (per due persone)

Prosciutto crudo, salame napoletano, latticini, 2 zeppole fritte, 2 montanare, 2 spiedini di mozzarella in carrozza, 2 paccheri indorati e fritti

Selection of starters for two people: cured ham, salami, dairy products, mixed fries

25

INSALATA MISTA (insalata gentile, sedano, carota, finocchio, pomodorini)

Mixed Salad

7

...E MARE

TERRA E MARE: VELLUTATA DI FAGIOLI BIANCHI AL TARTUFO E GAMBERI PANATI

White bean truffle cream and breaded prawns

16

POLPO ALLA LUCIANA CON PANE CAFONE

Octopus, tomato sauce, olives, capers served with bread

Small 14 Large 18

ZUPPETTA DI POLPO E COZZE SU FRESELLA FATTA IN CASA

Soup of octopus and mussels served on homemade bread

Small 14 Large 18

ALICI FARCITE CON PROVOLA DORATE E FRITTE

CON MAIONESE AL LIMONE/ Fried anchovies stuffed with provola & lemon mayo

Small 13 Large 16

IMPEPATA DI COZZE Sautéed peppered mussels

Small 12 Large 15

CUOPPO DI MARE Frittura di gamberi* e calamari*

Mixed fried shrimps and calamari

Small 15 Large 22

TARTARE DI GAMBERI* AL PROFUMO DI LIMONE

(+ Stracciatella €3) Shrimps tartare with lemon (+ €3 with buffalo creamy cheese)

Small 16 Large 20

*SECONDO DISPONIBILITA' DEL MERCATO ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI
LE PERSONE CHE HANNO ALLERGIA ALIMENTARE O INTOLLERANZA ALIMENTARE DEVONO CHIEDERE MENÙ ALLERGENI
AL PERSONALE AI SENSI DEL REG UE 1169/2011 ALL II

COPERTO € 2,50 - COVER CHARGE € 2,50

SACCHETTO PANE EXTRA €1.50 EXTRA BREAD € 1.50



I FRITTI *Our fries*

MONTANARA CON POLPETTE DI MALLONE (FRIARIELLI E PATATE) E PROVOLA, SALSA DI POMODORO	12
<i>Pizza fried with broccoli raab and potatoes balls, provola cheese, tomato sauce</i>	
MONTANARA CON STRACCIATELLA, CRUDITE' DI GAMBERI ROSSI E MAIONESE DI POMODORO	16
<i>Pizza fried : creamy buffalo cheese, raw red shrimps, tomato mayo</i>	
SPIEDINI DI MOZZARELLA IN CARROZZA (6 pezzi)	9
<i>Skewers of fried breaded mozzarella (6 pieces)</i>	
TRIS DI MONTANARE:	12
pomodoro, grana e basilico/ ricotta, filetto di alice di Cetara e pomodorino dry/ genovese su vellutata di provola	
<i>Small pizza fried:tomatoes, grana, basil/ricotta, anchovies, dry tomato/ white sauce, onions and provola cheese</i>	
FRITTATINA DI TAGLIOLINI AL RAGU' NAPOLETANO	4 al pezzo/ 4 pcs
FRITTATINA DI PASTA CACIO E PEPE	4 al pezzo/ 4 pcs
<i>Besciamella, provolone del Monaco Dop, pepe / béchamel, provola cheese, black pepper</i>	
FRITTATINA DI PASTA CLASSICA	4 al pezzo/ 4 pcs
<i>Besciamella, macinato di magro, piselli/bechamel, beef, peas</i>	
FRITTATINA DI PASTA E "COCOZZA" (ZUCCA)	4 al pezzo/ 4 pcs
<i>Besciamella, crema di zucca, aglio, grana, prezzemolo/ Bechamel, pumpkin, garlic, grana cheese, parsley</i>	
CROCCHÉ' DI PATATE <i>Potatoes croquette</i>	3,5 due pezzi/ 3,5 2pcs
CARTOCCIO DI ZEPPOLE <i>Fried bread balls</i>	5
PATATE FRITTE* <i>French fries</i>	7

*SECONDO DISPONIBILITA' DEL MERCATO ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI
LE PERSONE CHE HANNO ALLERGIA ALIMENTARE O INTOLLERANZA ALIMENTARE DEVONO CHIEDERE MENÙ ALLERGENI
AL PERSONALE AI SENSI DEL REG UE 1169/2011 ALL II

COPERTO € 2,50 - COVER CHARGE € 2,50

SACCHETTO PANE EXTRA €1,50 EXTRA BREAD € 1,50

PRIMI E PASTE FRESCHE FATTE IN CASA

First courses and home-made fresh pasta

TAGLIOLINO CON ACCIUGHE E BURRO AL TARTUFO "CALUGI" 18
Tagliolino with anchovies and truffle butter

PACCHERI CON RAGU' NAPOLETANO 16
Paccheri pasta with meat ragù

CALAMARATA AL NERO DI SEPIA CON CALAMARI E POMODORINI DEL PIENNOLO GIALLI 18
Calamarata black pasta served with calamari and yellow tomatoes

GNOCCHETTI DI FARINA CON POMODORINI DEL PIENNOLO E STRACCIATELLA 15
Home-made flour gnocchi served with Piennolo cherry tomatoes and buffalo creamy cheese

PACCHERI ALLA GENOVESE CON CIPOLLA RAMATA DI MONTORO 16
Paccheri pasta, white sauce and onions

RAVIOLI CON RICOTTA DI BUFALA E PESTO DI NOCCIOLE E TARTUFO DELL'AZIENDA AGRICOLA IL MOERA SERVITI CON BURRO AL TARTUFO 18
Ravioli filled with buffalo ricotta, hazelnut and truffle served with truffle butter

SPAGHETTONI DI PASTA FRESCA CON RAGU' DI POLPO ALLA LUCIANA 18
Spaghetti with octopus sauce, olives, capers

FUSILLONE CACIO E PEPE CON TARTARE DI GAMBERO ROSSO 20
"cacio e pepe" spaghetti served with red shrimps tartare

SCIALATIELLO AI FRUTTI DI MARE, GAMBERI* E CALAMARI * per 1 persona 20
Home-made pasta served with mixed seafood and cherry tomatoes per 2 persone 35

*SECONDO DISPONIBILITA' DEL MERCATO ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI
LE PERSONE CHE HANNO ALLERGIA ALIMENTARE O INTOLLERANZA ALIMENTARE DEVONO CHIEDERE MENÙ ALLERGENI
AL PERSONALE AI SENSI DEL REG UE 1169/2011 ALL II
COPERTO € 2.50- COVER CHARGE € 2.50

SACCHETTO PANE EXTRA € 1.50/ EXTRA BREAD € 1.50

LE PIZZE DELLA TRADIZIONE

Classic pizza

MARGHERITA 9

Pomodoro pelato Rega, mozzarella, basilico

Tomato sauce, mozzarella, basil

MARGHERITA DOP 11

Pomodoro pelato Rega, mozzarella di bufala DOP, basilico

Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil

MARINARA 8

Pomodoro pelato Rega, aglio, origano, basilico

Tomato sauce, garlic, organ, basil

NAPOLI 11

Pomodoro pelato Rega, mozzarella, origano, capperi e alici di Cetara

Tomato sauce, mozzarella, organ, anchovies, capers

CAPRICCIOSA 11

Pomodoro pelato Rega, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, olive, champignon

Tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes, olives, mushrooms

STRACCIATELLA 11

Bianca con pomodorini del piennolo gialli e rossi, stracciatella fresca, basilico

Mozzarella, red and yellow cherry tomatoes, buffalo creamy cheese, basil

QUATTRO FORMAGGI 12

Mozzarella, gorgonzola, fontina, parmigiano, basilico

Mozzarella, different kind of cheeses

SALSICCIA E FRIARIELLI 12

Mozzarella, salsiccia, friarielli

Mozzarella, broccoli raab, sausage

VEGETARIANA 11

Margherita con olive, champignon, zucchine, melanzane, peperoni, basilico

Margherita with olives, mushrooms, zucchini, eggplant, sweet peppers, basil

*SECONDO DISPONIBILITA' DEL MERCATO ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI

LE PERSONE CHE HANNO ALLERGIA ALIMENTARE O INTOLLERANZA ALIMENTARE DEVONO CHIEDERE MENÙ ALLERGENI

AL PERSONALE AI SENSI DEL REG UE 1169/2011 ALL II

COPERTO € 2.50- COVER CHARGE € 2.50

SACCHETTO PANE EXTRA €1.50 EXTRA BREAD € 1.50

LE NOSTRE PIZZE

Impasto Senza Glutine (+2 Euro)
Gluten Free dough (2 euros added)

NON SI ACCETTANO VARIAZIONI SULLE PIZZE

Variations on pizzas are not accepted

VESUVIO	16
Mozzarella, burro al tartufo Calugi , burrata fresca, tartufo nero in scaglie <i>Mozzarella, truffle butter, fresh burrata, shaved truffle</i>	
CARMINE	14
Mozzarella, pomodori pelati Rega, salsiccia, friarielli, pomodorini del piennolo gialli e rossi, stracciatella, melanzane fritte, scaglie di grana, basilico <i>Mozzarella, sausage, broccoli raab, tomatoes, buffalo creamy cheese, fried eggplant, shaved parmesan</i>	
POSITANO	13
Bianca con mozzarella di bufala DOP, pomodorini del piennolo gialli e rossi, filetti di alici di Cetara, olive di Gaeta, basilico <i>Buffalo mozzarella, piennolo cherry tomatoes, olives, anchovies, basil</i>	
PATATOSA	15
Bianca con provola, salame napoli, crocchette di patate*, pepe <i>Provola cheese, salami, potatoes croquette*, pepper</i>	
PARMIGIANA	14
Crema di pomodoro pachino, melanzane, mozzarella, basilico <i>Tomato sauce, eggplant, mozzarella, basil</i>	
CORNICIONE DI RICOTTA	13
Margherita con bordo ripieno di ricotta <i>Margherita with stuffed crust of ricotta</i>	
SCIUSCIA'	13
Mozzarella, nduja di Spilinga, salsiccia, basilico, cipolla <i>Mozzarella, hot sausage, sausage, basil, onion</i>	
CALABRESE	12
Margherita con salamino piccante, basilico <i>Margherita with spicy salami and basil</i>	
MARINARA DEL MUNA	10
Pomodori pelati Rega, filetti di alici di Cetara, olive di Gaeta, aglio orsino <i>Tomato sauce, anchovies, olives, ramson</i>	

*SECONDO DISPONIBILITA' DEL MERCATO ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI
LE PERSONE CHE HANNO ALLERGIA ALIMENTARE O INTOLLERANZA ALIMENTARE DEVONO CHIEDERE MENÙ ALLERGENI
AL PERSONALE AI SENSI DEL REG UE 1169/2011 ALL II. LE AGGIUNTE COMPORTANO UNA VARIAZIONE DI PREZZO.
COPERTO € 2.50- COVER CHARGE € 2.50-

SACCHETTO PANE EXTRA €1.50 EXTRA BREAD € 1.50

TOTO' 2023

Mozzarella, melanzane fritte, salsiccia, scaglie di grana, basilico

Mozzarella, fried eggplant, sausage, shaved parmesan, basil

13

MARADONA

Margherita con nduja, burrata fresca, basilico

Tomato sauce, mozzarella, spicy sausage, fresh burrata, basil

15

SCIOSCIAMMOCCA

Bianca con provola, salame napoli, nduja, basilico

Mozzarella, smoked buffalo cheese, salami, spicy sausage, basil

14

BELLA 'MBRIANA

Margherita con bufala e parmigiano; dopo la cottura: rucola, pomodori pachino, scaglie di grana

Margherita with buffalo cheese and grana; raw rucola salad, fresh tomatoes and shaved parmesan cheese

14

SCARPACCIA

Mozzarella, prosciutto crudo di Scarpaccia, rucola, scaglie di grana

Mozzarella, cured ham, rocket salad, shaved parmesan

14

FAVOLOSA AL PISTACCHIO

Bianca con burrata fresca, mortadella Favolosa del salumificio Palmieri, crema e granella di pistacchio

Mozzarella, fresh burrata, mortadella, cream and chopped pistachios

16

CALZONI

CALZONE FRITTO

Ripieno: mozzarella, pomodoro, ricotta, cicoli, pepe nero

Fried calzone with ricotta cheese, pork scratchings, tomato sauce and black pepper

13

CALZONE CLASSICO

Ripieno: mozzarella, prosciutto cotto; esterno: Pomodoro pelato Rega

Mozzarella, ham and tomato sauce topping

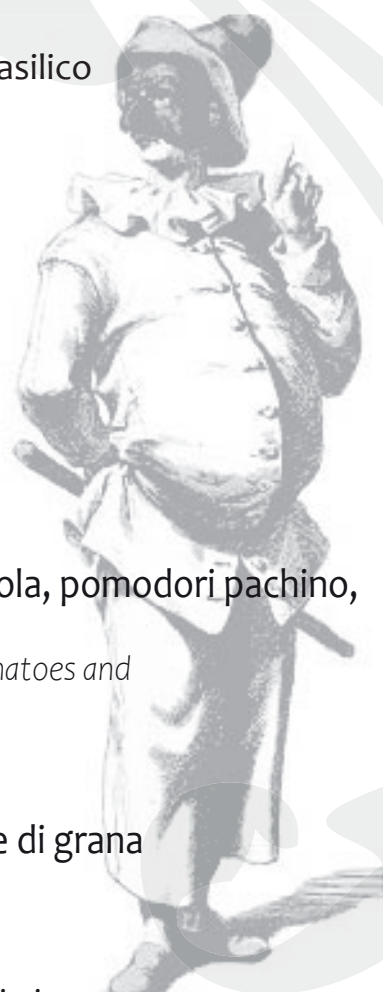
11

CALZONE SCAROLA

Calzone ripieno di provola, scarola alla napoletana, filetti di alici

Calzone filled with smoked buffalo cheese, escarole with sultanas and olives, anchovies

14



DOLCI Desserts

Tutti i dolci, gelati e sorbetti sono ideati e creati artigianalmente dalla nostra chef Lisa Conti

COPPA GELATO AL PISTACCHIO*: crema e granella di pistacchio, cialda
Home-made pistachio gelato 7

COPPA GELATO AL CAFFE' BIANCO E VARIEGATO AL MANDARINO DI CIACULLI 7

BABA' CLASSICO 5

BABAMISU' (TIRAMISU CON BABA' AL CAFFE) 7
Tiramisù with coffee babà

CHOUX CON CHANTILLY E COPERTURA AL PISTACCHIO 6
Choux with chantilly cream and pistachio

CRUMBLE: crema inglese con mele caramellate e biscotto crumble 6
English custard with candy apples and crumble

ARAGOSTELLE CON CREMA CHANTILLY 5
Crispy pastry with chantilly cream (2 pieces)

CHEESE CAKE con frutti di bosco O cioccolato 7
Cheese cake served with red fruits OR chocolate

FONDANT AL CIOCCOLATO CON SALSA ALLE FRAGOLE* 6
Chocolate fondant with strawberry sauce

CARTOCCIO DI ZEPPOLE CON ZUCCHERO E CANNELLA 5
Fried Zeppole with sugar and cinnamon

CREME BRULEE' AL LIMONE DI SORRENTO* 6
Lemon Creme brulèe

SORBETTO AGLI AGRUMI* *Citrus fruits sorbet* 6

LE PERSONE CHE HANNO ALLERGIA ALIMENTARE O INTOLLERANZA ALIMENTARE DEVONO CHIEDERE MENÙ ALLERGENI AL PERSONALE AI SENSI DEL REG UE 1169/2011 ALL II



VINI AL BICCHIERE

Wines by the glass



BOLLICINE *Sparkling Wines*

MEROTTO Prosecco di Valdobbiadene DOCG Superiore 6

VINI ROSSI *Red Wines*

POGGIO AL TESORO *Mediterra* Syrah 40% Merlot 30% Cab.Sauvignon 30% 7

MARCHESI DE' FRESCOBALDI *Chianti Castiglioni* 6

VINI BIANCHI *White wines*

SAN SALVATORE 1988 Falanghina Campania IGT 6

ANTINORI- TORMARESCA Fiano IGT Salento *Roycello* 6

VINI BIANCHI

White wines

ALLEGRINI	Soave DOC	18
KALTERN	Muller Thurgau DOC	22
KALTERN	Pinot Grigio DOC	22
KALTERN	Chardonnay Alto Adige DOC	24
MARCHESI DE' FRESCOBALDI	Pomino Bianco	24
TENUTA LA CHIUSA	Ansonica Elba DOC	25
MARCHESI DE' FRESCOBALDI	<i>Massovivo</i> Vermentino ToscanalGT	25
SAN SALVATORE 1988	Falanghina IGP	30
TENUTA MONTAUTO	Sauvignon	30
CASA SETARO	Vesuvio Caprettone Doc "Aryete"	32
POGGIO AL TESORO	Vermentino Bolgheri Doc <i>Solosole</i>	35
SAN SALVATORE 1988	Greco Paestum IGP BIO <i>Calpazio</i>	40
MARCHESI DE' FRESCOBALDI	<i>Benefizio</i> Pomino Bianco Riserva DOC	45
SAN SALVATORE 1988	Fiano Paestum IGP BIO <i>Pian di Stio</i>	50

VINI ROSSI

Red wines

MARCHESI DE' FRESCOBALDI	<i>Terremore Cabernet Maremma Toscana</i>	22
MARCHESI DE' FRESCOBALDI	<i>Morellino di Scansano Santa Maria</i>	24
CORTE GIARA	Valpolicella DOC	24
MONCHIERO CARBONE	Barbera	25
MARCHESI DE' FRESCOBALDI	Nipozzano Chianti Rufina	27
GABRIELE MAZZESCHI	Canaiolo in Anfora IGP Toscana	30
SAN SALVATORE	Aglianico	30
MARCHESI ANTINORI	<i>Villa Antinori 2021 Toscana IGT</i>	30
CASTELLO DEL TREBBIO	Chianti Rufina riserva 2018 DOCG BIO	30
CASTELLO DEL TREBBIO	<i>Dè Pazzi Sangiovese, Syrah, Merlot</i>	32
ELENA CASADEI	Syrah in anfora	35
ELENA CASADEI	Sangiovese in anfora	35
MARCHESI DE' FRESCOBALDI	Nipozzano <i>Vecchie Viti</i> riserva 2018	35
GABRIELE MAZZESCHI	Syrah 2021 <i>Commendatore</i>	36
MAZZEI	<i>Tirrenico 2018 Cab Sauvignon e Franc/Petit Verdot</i>	38
KALTERN	Pinot Nero Riserva	40
CASTELLO DEL TREBBIO	<i>Pazzesco Sangiovese, Syrah, Merlot</i>	40
ANTINORI BRACCESCA	Nobile di Montepulciano	40
POGGIO AL TESORO	<i>Il Seggio Bolgheri DOC</i>	45
CASTELLO DEL TREBBIO	<i>Lastricato Terraelectae chianti Rufina</i>	50
MARCHESI DE' FRESCOBALDI	<i>Castelgiocondo Brunello di Montalcino</i>	80

BOLLICINE

Sparkling wines

TENUTA LA CHIUSA	Vermentino Spumante Brut	26
MEROTTO	Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG	28
MARCHESI DE' FRESCOBALDI	Cuvée Voyage Metodo Classico Brut	30
CANTINA ARIANO	Fedro Pas Dosè Bombino Bianco	32
CASTELLO DEL TREBBIO	Brut Metodo Classico	32
Presenta una spiccata freschezza e sapidità, ben bilanciate dalla piacevole morbidezza. Adatto sia come aperitivo che a tutto pasto.		
MARCHESI DE' FRESCOBALDI	Leonia Pomino Brut	45
FERRARI	Maximum Blanc de Blancs	50

VINI ROSATI

Rosè wines

CASA SETARO	Munazei Lacryma Christi rosato	25
UMANI RONCHI	Centovie- Montepulciano d'Abruzzo	26
POGGIO AL TESORO	Cassiopea 70% Cabernet Franc 30 % Merlot	28

BIRRE

Beers

BIRRE ALLA SPINA / on tap

Piccola cl 20/ Media cl 40

MORETTI Lager	3	5
MORETTI Bock	4	6
BIRRA MESSINA Cristalli di sale	4	6

BIRRE IN BOTTIGLIA/ bottles



BIRRIFICIO 4 MORI GUSPINI (SARDEGNA)

Pozzo 7 Weiss cl 50	7.5
Pozzo 9 Vienna Lager cl 33	6
Pozzo 6 Keller Pils cl 33	6



BIRRIFICIO ORSO VERDE BUSTO ARSIZIO - VARESE- formato lattina cl 33

Dna Gluten free Pacific Ale	6
Katzenbrau Italian Pilsner	6
Fever IPA DDH American IPA	6
Beata Ignoranza American Pale Ale	6

BIRRa GJULIA	loi gluten free cl 33	6
--------------	-----------------------	---

ALTRE BEVANDE

Beverages

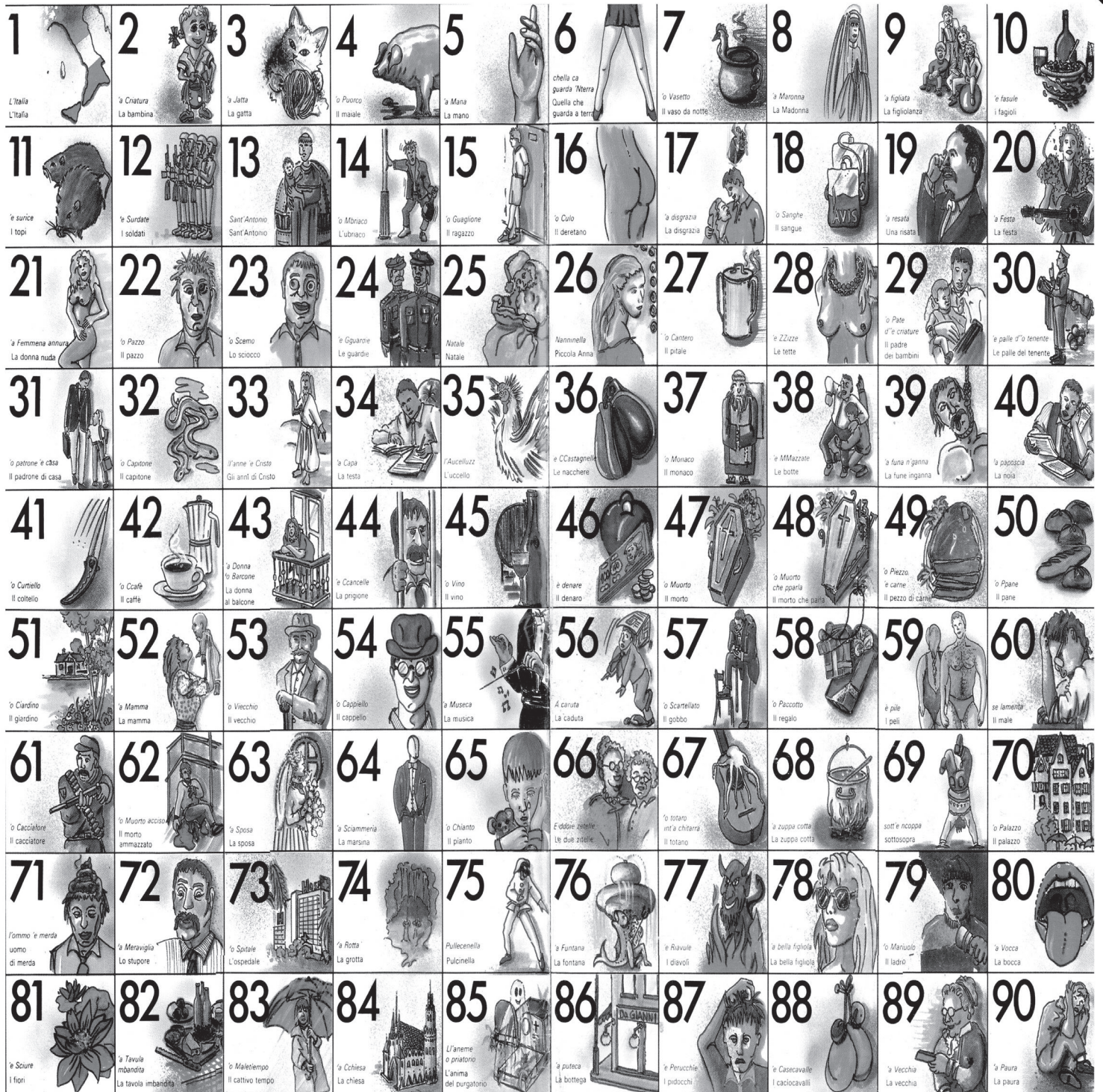
Coca Cola/Coca Zero/ Sprite/ Fanta/The alla pesca	3.50
Succhi di frutta	3.00
Acqua Panna / S.Pellegrino cl 75	2.50

COCKTAILS

7.50

SPRITZ APEROL
CAMPARI SPRITZ
LIMONCELLO SPRITZ
HUGO SPRITZ
MIDORI SPRITZ

CUBA LIBRE	8/12*	BELLINI	6
MIDORI SOUR	7	WHISKEY SOUR	8
GIN TONIC	8/12*	GIN LEMON	8/12*
MARGARITA	8	NEGRONI	8
NEGROSKI	8	VODKA LEMON	8/12*
AMERICANO	8	VODKA TONIC	8/12*
MOJITO	8	ANALCOLICO ALLA FRUTTA	6



tel +39 055 287198 - 3926373963

www.munaciello.com

Follow us on



O Munaciello Firenze
O Munaciello USA



omunaciello_italia
omunaciello_usa