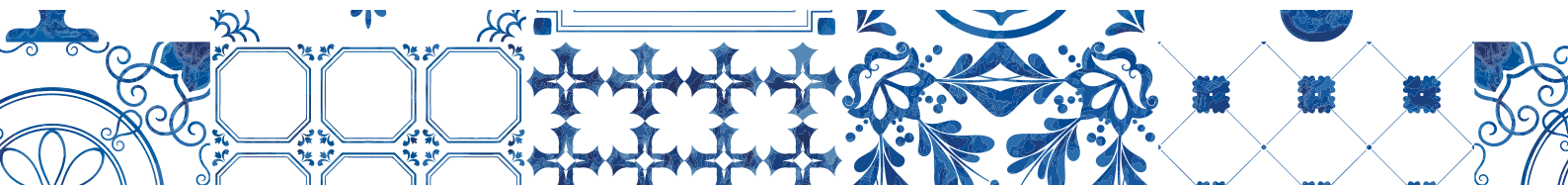


L'angolo di Napoli
experience





L'Angolo di Napoli Experience

Il ristorante dove l'autentica tradizione del Sud incontra l'eleganza e l'energia della vita milanese.

Nasce per raccontare i veri sapori di Napoli attraverso materie prime d'eccellenza e ricette tramandate nel tempo, il tutto racchiuso in un ambiente raffinato, conviviale e contemporaneo. Un punto d'incontro unico tra alta cucina, pizzeria napoletana ed intrattenimento: musica dal vivo, serate cantate e cocktail d'autore.

La Filosofia: Tradizione. Eccellenza. Emozione.

Non reinventiamo la tradizione: la rispettiamo, la celebriamo e la facciamo vivere ogni sera.

- **Le Radici:** Ogni piatto racconta Napoli attraverso i suoi ingredienti simbolo (pomodoro, mozzarella, basilico e la maestria dell'impasto).
- **Il Contesto:** A Milano, questa tradizione si rinnova in un'atmosfera elegante e moderna, fatta di luci soffuse, servizio curato e quel calore "di casa" combinato a un tocco di mondanità.

L'Esperienza: Cosa ti aspetta

- **Cucina & Pizzeria Autentica:** Ingredienti selezionati e ricette fedeli all'originale, dove il comfort sposa la cura del dettaglio.
- **Lounge Musicale:** Cene cantate, eventi tematici e un intrattenimento emozionale per accendere le tue serate.
- **Drink Policy:** Cocktail signature e vini selezionati, pensati per valorizzare ed esaltare i sapori del Sud.

Special Menù:

- **Menù degustazione:** un viaggio completo nei sapori napoletani, studiato dalla vista al gusto.
- **Menù pizza:** abbinamenti esclusivi con cocktail d'autore.

L'Ambiente Ideale per ogni Occasione

Grazie a spazi curati e a un'atmosfera versatile ed elegante, L'Angolo di Napoli Experience è la location perfetta per:

- Pranzi e cene di lavoro
- Eventi aziendali
- Feste private e serate a tema

L'Angolo di Napoli Experience: la scelta ideale per chi desidera vivere la vera cucina napoletana nel cuore elegante di Milano.



N'artigiana

Veracemente Napoletana

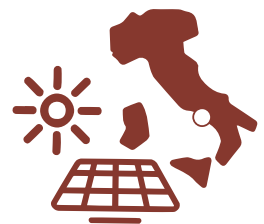


SCOPRI DI PIÙ
SU N'ARTIGIANA



la Prima Birra prodotta con
il Sole di Napoli!

the First Beer produced with the Sun of Naples!



Prodotta in Italia con
Energia Rinnovabile

L'angolo di Napoli





Degustazione terra

MENU DEGUSTAZIONE TERRA

€ 40 a persona (coperto incluso)

Un percorso gastronomico che interpreta la tradizione napoletana attraverso i suoi sapori più autentici, proponendo preparazioni fatte in casa e piatti iconici della nostra cucina.

SELEZIONE DI ANTIPASTI (Un tris di assaggi che apre il percorso degustativo)

- Cuoppo napoletano mignon (arancino, crochè, montanarina e mozzarella in carrozza)
- Scarole e friarielli
- Bastoncini di angioletti salati con datterini e Parmigiano Reggiano

SELEZIONE DI PRIMI PIATTI

- Pasta patate e provola, servita nella sua tradizionale "grattacasa"
- Ziti alla genovese.

Due piatti simbolo della nostra cucina, consigliati come autentica espressione del primo incontro con la nostra esperienza gastronomica. (Tutte le preparazioni sono realizzate artigianalmente in casa)

ABBINAMENTO VINI

Per esaltare al meglio il percorso degustativo, è possibile richiedere al personale di sala il più adeguato abbinamento enologico.

Degustazione mare

MENU DEGUSTAZIONE MARE

€50 a persona (coperto incluso)

Un percorso dedicato ai profumi e ai sapori del Mediterraneo, che interpreta la tradizione marinara napoletana attraverso ingredienti selezionati e preparazioni artigianali.

SELEZIONE DI ANTIPASTI (Un tris di assaggi che apre il percorso degustativo)

- Impepata di cozze
- Polipetti alla luciana
- Mini tartare di tonno rosso con pomodoro secco e stracciatella

SELEZIONE DI PRIMI PIATTI

- Scialatielli freschi al profumo di mare
- Pasta mista fagioli e cozze

Due piatti iconici della tradizione partenopea, espressione autentica del nostro percorso di cucina di mare. (Tutte le preparazioni sono realizzate artigianalmente in casa)

ABBINAMENTO VINI

Per esaltare al meglio il percorso degustativo, è possibile richiedere al personale di sala il più adeguato abbinamento enologico.

INTOLLERANZE E VARIAZIONI

Il menù può essere adattato per ospiti celiaci o con altre esigenze alimentari, previa comunicazione al personale di sala.





Antipasti di terra

Bruschette (1)	€ 8.00
Pomodorini, olio, aglio e basilico (3 pezzi)	
Frittura Napoletana Mix (per 2 persone) (1-3-5)	€ 16.00
Arancini, crochè, frittatina, mozzarella in carrozza e scagliozzo di polenta - 2 pezzi per tipo	
Angioletti salati (1-3-5)	€ 9.00
Striscioline di pizza frita con pomodorino fresco, spolverata di grana e basilico	
Montanarina classica (1 pezzo) (1-3-5)	€ 5.00
Ragù, basilico e grana	
Mozzarella di Bufala campana (250gr) (5)	€ 14.00
Bufala alla caprese (5)	€ 14.00
Mozzarella di Bufala campana con crudo di Parma e pomodorini (5)	€ 14.00
Piatti di crudo di Parma stagionato 24 mesi (3)	€ 12.00
Tagliere mix di salumi e formaggi (per 2 persone) (5)	€ 22.00
Zeppoline (1)	€ 6.00
Arancino (1 pezzo) (1-3-5)	€ 3.00
Crocchè (1 pezzo) (1-3-5)	€ 3.00
Frittatina (1 pezzo) (1-3-5)	€ 5.00
Mozzarella in carrozza (1 pezzo) (1-3-5)	€ 3.00
Scagliozzo di polenta (1 pezzo)	€ 3.00

Antipasti di mare

Tartare di tonno rosso (4-5)	€ 20.00
Tartare di tonno con stracciatella e pomodorini secchi	
Gambero crispy (1-2-8)	€ 18.00
Gambero in pastella, ricoperto di mandorle	
Polipetti alla Luciana (1-12)	€ 16.00
Polipetti, datterino, olive, capperi e crostino di pane aromatizzato	
Impepata di cozze (12)	€ 16.00
Polpo e patate (12)	€ 16.00
Sautè di cozze e vongole (12)	€ 18.00
Cozze, vongole, aglio e peperoncino	



Primi di terra

Duetto di primi (1-3-5) Spaghetto alla Nerano/ziti allo scarpariello	€ 16.00
Gnocchi alla Sorrentina (1-5) Gnocchi di patate, ragù napoletano e mozzarella cotti in forno	€ 14.00
Ziti alla genovese napoletana (1-3) Sugo bianco a base di carne e cipolle, famoso per la lunga cottura che trasforma le cipolle in una crema dolce e saporita	€ 16.00
Rigatoni al ragù napoletano (1-3) Sugo ricco a base di carne (manzo e maiale) e pomodoro, cotto a fuoco lentissimo per oltre 5-6 ore	€ 15.00
Spaghetti alla Nerano (1-3-5) Zucchine fresche fritte, grana, pecorino, basilico fresco, aglio e olio	€ 16.00
Pasta patate e provola (1-5) pasta mista, patate e provola con grana	€ 15.00
Ziti allo scarpariello (1-3-5) Sugo cremoso ottenuto mantecando a caldo pomodori freschi, formaggio grattugiato e basilico	€ 14.00
Spaghetti al pomodoro fresco (1) Pomodoro fresco e basilico	€ 14.00
Spaghetti alla carbonara (1-3-5) Uovo, guanciale, pecorino e pepe	€ 15.00





Primi di mare

Spaghetti alle vongole (1-12) Vongole, aglio, peperoncino e prezzemolo	€ 20.00
Scialatielli al cartoccio (1-4-12) Pasta frasca con frutti di mare, pomodorini e prezzemolo	€ 20.00
Pappardelle con gamberoni (1-2-8) Gamberoni e crema di pistacchio	€ 22.00
Pasta mista fagioli e cozze (1-12) Piatto "mare e monti" che unisce la cremosità dei fagioli cannellini alla sapidità delle cozze	€ 18.00
Linguine alla Luciana (1-12) Polipetti veraci cotti lentamente nel pomodoro con olive e capperi	€ 18.00
Risotto ai frutti di mare (4-12) Sugo cremoso ottenuto mantecando a caldo pomodori freschi, formaggio grattugiato e basilico	€ 18.00
Chicchette cacio, pepe e tonno (1-4-5) Cacio, pepe, tartare di tonno rosso e zest di limone	€ 18.00

Secondi di terra

Tagliata di manzo con rucola e grana (250 gr) (3-5) Tagliata di manzo succosa, servita con rucola fresca e scaglie di Grana.	€ 20.00
Entrecôte di scottona (500 gr) Entrecôte selezionata di scottona, saporita e tenera, esaltata da una cottura alla griglia	€ 28.00
Polpette al ragù (1-3-5) Morbide polpette di carne, cotte lentamente in un ricco ragù della tradizione	€ 16.00
Cotoletta alla milanese (5) Classica cotoletta dorata e croccante	€ 20.00
Parmigiana di melanzane (3-7) Strati di melanzane, pomodoro, formaggi e grana, per un grande classico dal gusto avvolgente	€ 14.00
Salsiccia e friarielli con provola fusa (5) Salsiccia saporita con friarielli e provola fusa, simbolo autentico della cucina napoletana	€ 18.00





Secondi di mare

Tonno in crosta di pistacchio (4-8)

€ 24.00

Tonno scottato, avvolto in una croccante crosta di pistacchio, per un perfetto equilibrio tra intensità e delicatezza

Polpo alla scapece (12)

€ 18.00

Polpo alla griglia, con zucchine alla scapece che donano note fresche e aromatiche al piatto

Frittura di gamberi e calamari (1-2-12)

€ 18.00

Frittura dorata e leggera di gamberi e calamari accompagnata da insalatina mista

Tagliata di tonno con rucola e pomodorini (4)

€ 22.00

Tonno scottato servito a tagliata, accompagnato dalla freschezza di rucola e pomodorini

Calamaro alla griglia (12)

€ 20.00

Calamaro grigliato, esaltato da una cottura semplice che ne valorizza gusto e consistenza accompagnata da insalatina mista

Gamberoni alla griglia (2)

€ 18.00

Gamberoni selezionati, grigliati per esaltarne la naturale dolcezza e il profumo di mare accompagnata da insalatina mista

Contorni

Patatine fritte

€ 5.00

Verdure grigliate

€ 5.00

Zucchine alla scapece

€ 5.00

Patate al forno

€ 5.00

Melanzane a funghetto

€ 5.00

Friarielli

€ 5.00

Scarole

€ 5.00



Insalate

Caesar salad (3-5-9-10)

Insalata, pollo, grana, pomodori, salsa Caesar

€ 14.00

Capricciosa (3-4-9-10)

Insalata mix, olive, tonno, mais, carciofi, pomodorino, uovo sodo e salsa rosa

€ 14.00

Greca (5)

Insalata, pomodorini, olive, cipolla rossa e feta

€ 14.00

Primavera (5)

Insalata, pomodorini, mais, mozzarella e carote

€ 14.00

Burger

Hamburger bufala (1-3-5-8)

Bufala, pomodoro, scaglie di grana, pesto di basilico e granella di pistacchio

€ 18.00

Hamburger burrata (1-5)

Burrata, formaggio fuso e friarielli napoletani

€ 18.00

Hamburger vegetariano (1-3-5)

Zucchine saltate, uovo, grana, latte, sale pepe e basilico

€ 18.00

Hamburger bluecheese (1-5)

Cheddar, cipolla caramellata, pomodoro, bacon e zola

€ 18.00

Club Sandwich (1-3-5-10)

Pollo marinato, uovo, bacon croccante, soncino, pomodoro ramato e senape al miele

€ 18.00



L'angolo di Napoli



Pizze

Margherita (1-3-5) Pomodoro, mozzarella, basilico e grana	€ 9.00
Marinara (1) Pomodoro, aglio, origano e basilico	€ 8.00
Napoli (1-4) Pomodoro, mozzarella, alici di Cetara, olive e capperi	€ 12.00
Diavola (1-5) Pomodoro, mozzarella, basilico, salame piccante	€ 12.00
4 formaggi (1-5) Mozzarella, provola, zola e emmental	€ 12.00
Bufala (1-5) Pomodoro, bufala e basilico	€ 12.00
Burrata (1-4-5) Pomodorino giallo, provola, alici di Cetara, basilico e burrata	€ 14.00
Calabrese (1-5) Pomodoro, mozzarella, nduja, cipolla di Tropea e pomodori secchi	€ 14.00
Capricciosa (1-5) Pomodoro, mozzarella, funghi, cotto, salame Napoli, carciofini e olive	€ 13.00
Farcita (1-5) Pomodoro, mozzarella, funghi, cotto, e basilico	€ 11.00
Sorrentina (1-3-5) Pomodoro, mozzarella, crudo di parma, rucola e scaglie di grana	€ 14.00
Cosacco (1-3-5) Pomodoro san Marzano, formaggio grana, basilico, olio	€ 9.00
Ortolana (1-5) Pomodoro, mozzarella, mix di verdure e basilico	€ 11.00
Paesana (1-3-5) Provola, friarielli salsiccia e grana	€ 13.00

Le nostre pizze sono condite con olio extravergine di oliva, grana DOP, pecorino romano DOP e basilico.





Parmigiana (1-5) Pomodoro, mozzarella e parmigiana di melanzane	€ 13.00
Pesto (1-5-8) Base pesto, pomodorini gialli, provola e noci	€ 12.00
Provola e pepe (1-5) Pomodoro, provola, pepe e basilico	€ 10.00
Calzone ripieno al forno (1-5) Pomodoro, mozzarella, ricotta, cotto	€ 12.00
Scarola (1-5) Provola, scarola, olive nere, capperi e basilico	€ 11.00
Siciliana alla Norma (1-5) Pomodoro, mozzarella, melanzane, ricotta e basilico	€ 12.00
Tedesca (1-5) Pomodoro, mozzarella, patatine, wurstel	€ 13.00
Tonno e cipolla (1-4-5) Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla	€ 13.00
Lucifer (1-5) Pomodoro, mozzarella, salame piccante e patate al forno	€ 14.00
Pepperona (1-3-5) Salame piccante Napoli, pomodoro, bufala, basilico, olio e grana	€ 13.00

Le nostre pizze sono condite con olio extravergine di oliva, grana DOP, pecorino romano DOP e basilico.



Pizze speciali

Bufala dop (1-5) Pomodorini, bufala, crudo di Parma	€ 15.00
La croccchè (1-5) Mozzarella, salame Napoli, croccchè e panna	€ 15.00
La scogliera (1-4-12) Base bianca o rossa (a scelta), mix di pescato del giorno e basilico	€ 18.00
Fiocco (1-5-12) Panna, prosciutto cotto, fior di latte e patate schiacciate	€ 15.00
La Nerano (1-5) Crema di zucchine, zucchine, pancetta e provola	€ 15.00
La mortazza (1-5-8) Mortadella, burrata, crema e granella di pistacchio	€ 16.00
La carbonara (1-3-5) Provola, guanciale, tuorlo d'uovo impanato e dress di pecorino	€ 16.00
La tartufona (1-5) Crema di tartufo, salsiccia, mozzarella e crudo di Parma	€ 16.00
La ragù (1-3-5) Ragù napoletano, provola e grana	€ 14.00
Scostumata (1-5) Polpettine di salsiccia, burrata, nduja, mozzarella e pancetta croccante	€ 16.00
Vesuvio (1-5) Bufala, pomodorini gialli e rossi	€ 16.00
Golosona (1-5) Pesto, patate al forno, provola e salsiccia	€ 15.00
Provola e pepe 2.0 (1-5) Pomodoro, provola, pepe e salame Napoli	€ 12.00
L'angolo di Napoli (1-4-5) Pomodori secchi, alici, olive, mozzarella, origano e vellutata di pomodorini arrosto	€ 16.00
Masaniello (1 - 3 - 5) Mozzarella, crema di pomodorini, burrata e pomodori secchi	€ 15.00
Racchetta (1 - 3 - 5) Manico ripieno salsiccia, friarielli e provola base pomodoro fior di latte basilico	€ 16.00

Le nostre pizze sono condite con olio extravergine di oliva, grana DOP, pecorino romano DOP e basilico.





Pizze fritte

Fritta completa (1-5)

Pomodoro, ricotta, cicoli, provola e pepe

€ 13.00

Fritta quadrata (1-5)

Provola, zola, salame Napoli, ragù napoletano e basilico

€ 14.00

Fritta paesana (1-5)

Provola, friarielli e salsiccia

€ 14.00

Fritta provola e pepe (1-5)

Pomodoro, provola e pepe

€ 10.00

Montanara fritta (1-3-3-5)

Ragù napoletano, mozzarella, grana

€ 10.00

Dolci

**Per concludere in dolcezza, lasciatevi guidare dalla vista del nostro
vassoio dei “dolci del giorno” per un finale che completa l’esperienza**

€ 6.00

Le nostre pizze sono condite con olio extravergine di oliva, grana DOP, pecorino romano DOP e basilico.



Birre artigianali Napoletane



N'artigiana
Veracemente Napoletana

la Prima Birra prodotta con
il Sole di Napoli!



BIRRA ANALCOLICA

<0,5% vol.

ALE
alta fermentazione

33cl € 6,00



ORO

4,8% vol.

LAGER
bassa fermentazione

33cl € 6,00



ROSSA

5,0% vol.

LAGER
bassa fermentazione

33cl € 6,00



BIANCA

4,5% vol.

BLANCHE
alta fermentazione

33cl € 6,00



AMBRATA

5,8% vol.

PALE ALE
alta fermentazione

33cl € 6,00



DOPPIO MALTO

7,0% vol.

STRONG ALE
alta fermentazione

33cl € 6,00



SENZA GLUTINE

4,8% vol.

LAGER
bassa fermentazione

33cl € 6,00





Birre in bottiglia

N'Artigiana Oro 33 Cl	€ 6.00	N'Artigiana Bianca 33 Cl	€ 6.00
N'Artigiana Rossa 33 Cl	€ 6.00	N'Artigiana Senza Glutine 33 Cl	€ 6.00
N'Artigiana Ambrata 33 Cl	€ 6.00	N'Artigiana Analcolica 33 Cl	€ 6.00
N'Artigiana Doppio Malto 33 Cl	€ 6.00		

Birre alla spina

Stella Artois 20 cl	€ 4.00	Leffe Rossa 40 cl	€ 7.00
Stella Artois 40 cl	€ 6.00	Ipa 20 cl	€ 5.00
Leffe Rossa 20 cl	€ 5.00	Ipa 40 cl	€ 7.00

Vini bianchi fermi

Falanghina	€ 20.00	Greco di tufo	€ 25.00
(Calice € 6.00)		Gewurztraminer	€ 25.00
Fiano d'Avellino	€ 25.00	Chardonnay	€ 30.00

Vini rossi fermi

Aglianico	€ 20.00	Taurasi	€ 55.00
(Calice € 6.00)		Morellino di Scansano	€ 25.00
Lacryma Christi	€ 25.00	Primitivo di Manduria	€ 25.00

Prosecchi

PROSECCHI
Da richiedere

dai € 25.00 ai € 30.00





Drink list

Spritz Aperol o Campari	€ 10.00
Pina colada	€ 13.00
Negroni	€ 10.00
Cuba libre	€ 10.00
Gin tonic	€ 10.00
Gin mare	€ 13.00
Monkey tonic	€ 15.00
Tanqueray tonic	€ 13.00
Hendrick's tonic	€ 12.00
Roku gin tonic	€ 15.00

Amari

Amari	€ 5.00
--------------	---------------

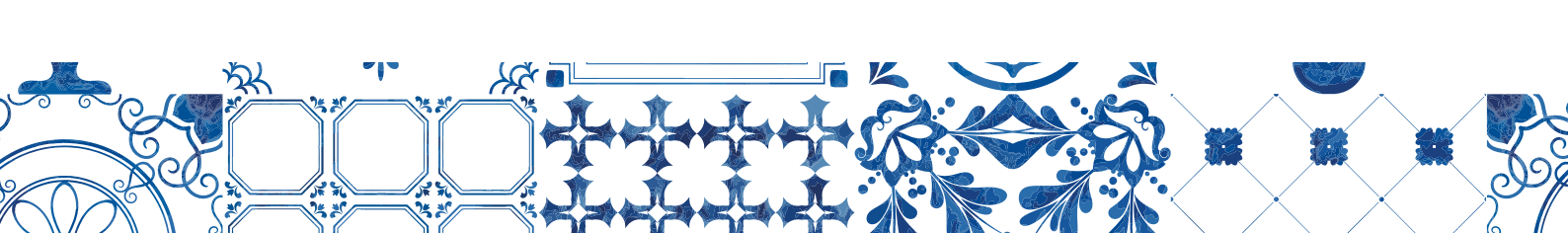
Bevande

Acqua naturale	€ 2.50
Acqua gasata	€ 2.50
Bibite	€ 3.50
Coca-Cola, coca zero, Fanta, Sprite, Thé freddo	
Spremuta	€ 5.00

Caffetteria

Caffè espresso	€ 2.00
Caffè macchiato	€ 2.00
Cappuccino	€ 3.00
Decaffeinato	€ 2.20
Latte macchiato	€ 3.50





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 soffriste di eventuali allergie o intolleranze alimentari, Vi preghiamo di avvisarci al momento dell'ordinazione.

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

2 Crostacei e prodotti a base di crostacei

3 Uova e prodotti a base di uova

4 Pesce e prodotti ittici

5 Latte e prodotti a base di latte

6 Arachidi e prodotti a base di arachidi

7 Soia e prodotti a base di soia

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

9 Sedano e prodotti contenenti sedano

10 Senape e prodotti contenenti senape

11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

12 Molluschi e prodotti a base di molluschi



N'artigiana
Veracemente Napoletana



la Prima Birra prodotta con
il Sole di Napoli!

L'angolo di Napoli
experience

Coperto e Servizio €2,50
Via Napotorriani, 18
Via Menabrea, 33