

L'angolo di Napoli



MULTILINGUAL



N'artigiana
Veramente Napoletana



N'artigiana

Veracemente Napoletana

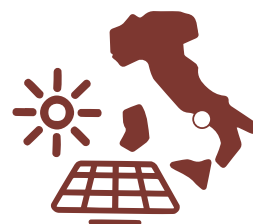


SCOPRI DI PIÙ
SU N'ARTIGIANA



la Prima Birra prodotta con il Sole di Napoli!

the First Beer produced with the Sun of Naples!



Prodotta in Italia con
Energia Rinnovabile

ANTIPASTI TERRA

Bruschette (1)	€8
pomodorini, olio, aglio e basilico (3 pezzi)	
Frittura Napoletana Mix* (x2 persone) (1-3-7-9)	€16
Arancini, crochè, frittatina, mozzarella in carrozza e scagliozzo di polenta - 2 pezzi per tipo (Variante Gluten Free +€2)	
Angioletti salati (1-7)	€8
pomodorini, basilico e grana	
Angioletti al ragù napoletano (1-7)	€9
striscioline di pizza fritta con ragù napoletano	
Montanarina classica (1pz) (1-7)	€4
ragù, basilico e grana	
Zeppoline (1-4)	€5
Arancino* (1pz) (Variante Gluten Free +€1) (1-3-7-9)	€3
Crocchè* (1pz) (Variante Gluten Free +€1) (1-3-7)	€3
Frittatina* (1pz) (Variante Gluten Free +€1) (1-3-7-9)	€5
Mozzarella in carrozza* (1pz) (Variante Gluten Free +€1) (1-3-7)	€3
Scagliozzo di polenta* (1pz)	€2
Bufala 250gr* (7)	€12
Bufala alla caprese* (7)	€14
Bufala crudo e pomodorini* (7)	€16
Tagliere mix di salumi e formaggi* (x2 persone) (7)	€20

**Piatti idonei anche ai celiaci.*

ANTIPASTI MARE

Antipasto di mare* (x2 persone) (4-14) €40
a scelta dello chef (5 portate)

Tartare di tonno rosso* (4-7) €20
tartare di tonno con stracciatella e pomodorini secchi

Gamberoni alla catalana* (4-9) €16
gamberoni, mix di verdure

Impepata di cozze* (14) €16

Polipetti alla luciana* (4) €14
Polipetti, datterino, olive e capperi

Sautè di frutti di mare* (4-14) €18
cozze, vongole, aglio e peperoncino

Polipo e patate* (4) €16

**Piatti idonei anche ai celiaci.*



PRIMI DI TERRA

Gnocchi alla Sorrentina* (7) €14

gnocchi di patate, ragù napoletano e mozzarella cotti in forno a legna

Paccheri alla genovese napoletana* (1-7-9) €16

pomodoro, cipolla, carote, sedano e carne

Rigatoni al ragù napoletano* (1-7) €15

Rigatoni pesto di pistacchio e guanciale* (1-7-8) €16

Crema di pistacchio e guanciale

Spaghetti alla Nerano* (1-7) €15

crema di zucchine, pecorino e basilico

Pasta patate e provola* (1-7-9) €15

pasta mista, patate e provola

Ziti alla lardiat* (1-7) €16

pomodorino, lardo di Patanegra e formaggio

Spaghetti alla carbonara* (1-3-7) €16

uovo, guanciale, pecorino e pepe



SECONDI DI TERRA

Entrecote di scottona Irlandese* 280gr €20

Salsiccia e friarielli con provola fusa* (7) €14

Polpette al sugo (1-7) €16

Ragù carne e basilico

Tagliata di manzo con rucola e grana* 250g (7) €18

Cotoletta impanata con rucola e pomodorini* (1-3) €16

Parmigiana di melanzane* (7) €14

**Piatti idonei anche ai celiaci.*

PRIMI DI MARE

Linguine alla Luciana* (1-4)	€16
pomodorini, olive, capperi, e polipetti	
Linguine allo scoglio* (1-2-4-14)	€22
crostacei e frutti di mare	
Chicchette cacio, pepe e tonno* (1-4-7)	€18
Cacio e pepe con tartare di tonno rosso	
Pappardelle con gamberoni* (1-2-8)	€20
gamberoni e crema di pistacchio	
Paccheri con crema di pomodorino giallo, menta e tonno* (1-4)	€18
Crema di pomodoro giallo, tonno rosso e menta fresca	
Spaghetti alle vongole* (1-14)	€18
vongole, aglio, peperoncino e prezzemolo	
Pasta mista fagioli e cozze* (1-9-14)	€16
fagioli cannellini e cozze	



SECONDI DI MARE

Baccalà fritto* (1-4)	€16
Tonno in crosta di pistacchio* (1-3-8)	€22
Calamaro alla griglia* (4)	€18
Frittura di gamberi e calamari* (1-2-4)	€18
Polpo alla scapece* (4)	€18
Tagliata di tonno con rucola e pomodorini* (4)	€20
Grigliata mix di pesce (X1)* (2-4)	€28

**Piatti idonei anche ai celiaci.*

CONTORNI

Patatine fritte	€5
Verdure grigliate	€5
Friarielli	€5
Scarole	€5
Zucchine alla scapece	€5
Melanzane a funghetto	€5

PIZZE

Margherita (1-7)	€8
pomodoro, mozzarella, basilico e grana	
Marinara (1)	€6
pomodoro, aglio, origano e basilico	
Napoli (1-4-7)	€11
pom, mozz, alici di Cetara, olive e capperi	



Diavola (1-7)	€11
pom, mozz, basilico, salame piccante	
4 formaggi (1-7)	€12
mozz, provola, zola e emmental	
Bufala (1-7)	€12
pom, bufala e basilico	
Burrata (1-4-7)	€13
pomodorino giallo, provola, alici di Cetara, basilico e burrata	
Calabrese (1-7)	€13
pom, mozz, nduja, cipolla di Tropea e pomodori secchi	
Capricciosa (1-7)	€12
pom, mozz, funghi, cotto, salame Napoli, carciofini e olive	
Farcita (1-7)	€10
pom, mozz, funghi, cotto, e basilico	
Sorrentina (1-7)	€14
pom, mozz, crudo di parma, rucola e scaglie di grana	
Cosacco (1-7)	€9
pomodoro san Marzano, basilico, olio	
Ortolana (1-7)	€10
pom, mozz, mix di verdure e basilico	
Paesana (1-7)	€12
provola, friarielli salsiccia e grana	



Parmigiana (1-7)	€12
pom, mozz e parmigiana di melanzane	
Pesto (1-7-8)	€11
base pesto, pom gialli, provola e noci	
provola e pepe (1-7)	€9
pom, provola, pepe e basilico	
ripiena al forno (1-7)	€12
pom, mozz. ricotta, cotto	
Scarola (1-4-7-8)	€10
provola, scarola, olive nere, capperi e basilico	
Siciliana alla norma (1-7)	€10
pom, mozz, melanzane, ricotta e basilico	
Tedesca (1-7)	€12
pomodoro, mozzarella, patatine, wurstel	
Tonno e cipolla (1-4-7)	€12
pom, mozz, tonno e cipolla	
Lucifer (1-7)	€14
pom, mozz, salame piccante e patate al forno	
Pepperona (1-7)	€13
salame piccante Napoli, pom, bufala, basilico, olio e grana	

**Impasto senza glutine, aggiunta di €3*

PIZZE SPECIALI

Cocuzza (1-7)

crema di zucca, provola, pancetta e gorgonzola

€14

Bufala dop (1-7)

pomodorini, bufala, crudo di Parma

€14

Fantasia (1-7)

pomodorini galli, mozzarella, salame Napoli, zola e olive nere

€14

La croccchè (1-3-7)

mozzarella, salame Napoli, crocche e panna

€14

La smerri (1-7)

sbriciolata di salsiccia, crema di patate e porcini, rosmarino e provola

€16

La Sbizza (1-7)

Crema di pomodorino giallo, bufala e salame Napoli

€14

La Nerano (1-7)

crema di zucchine, zucchine, pancetta e provola

€16

La mortazza (1-7-8)

mortadella, burrata, crema e granella di pistacchio

€16

La carbonara (1-3-7)

provola, guanciale, tuorlo d'uovo impanato e dress di pecorino

€16

La tartufona (1-7)

crema di tartufo, salsiccia, mozzarella e crudo di Parma

€16

La ragù (1-7)

ragù napoletano, provola e grana

€14

Scostumata (1-7)	€15
polpettine di salsiccia, burrata, nduja, mozzarella e pancetta croccante	
La genovese (1-7-9)	€15
provola e genovese napoletana	
La maricozza (1-14)	€15
pomodoro, origano, aglio, basilico e cozze	
Vesuvio (1-7)	€15
bufala, pomodorini gialli e rossi	
Golosona (1-7)	€15
pesto, patate al forno, provola e salsiccia	
Lardosa (1-7)	€15
provola, pomodorini datterino e lardo	
provola e pepe 2.0 (1-7)	€12
pomodoro, provola, pepe e salame Napoli	
Terra mia (1-7)	€14
crema di funghi, patate al forno, pancetta e mozzarella	
Maialina (1-7)	€13
provola, pancetta, patate al forno e basilico	
L'angolo di Napoli (1-4-7)	€15
pomodori secchi, alici, olive, mozzarella, origano e vellutata di pomodorini arrosto	
Masaniello (1-7)	€15
mozzarella, crema di pomodorini, burrata e pomodori secchi	

**Impasto senza glutine, aggiunta di €3*



PIZZE FRITTE

Fritta completa (1-7) €12
pomodoro, ricotta, cicoli, provola e pepe

Fritta quadrata (1-7) €13
provola, zola, salame Napoli, ragù napoletano e basilico

Fritta paesana (1-7) €12
provola, friarielli e salsiccia

Fritta provola e pepe (1-7) €9
pomodoro, provola e pepe

Fritta scarola (1-4-7-8) €10
prov, scarola, olive, capperi e basilico

Montanara fritta (1-7) €10
ragù napoletano, mozzarella, grana

INSALATE *Piatti idonei anche ai celiaci.*

Caesar salad (7) €14
insalata, pollo, grana, pomodori, salsa Caesar

Capricciosa (3-4) €14
insalata mix, olive, tonno, mais, carciofi, pomodorino, uovo sodo e salsa rosa

Greca (7) €12
insalata, pomodorini, olive, cipolla rossa e feta

Primavera (7) €10
insalata, pomodorini, mais, mozzarella e carote

BIRRE ARTIGIANALI NAPOLETANE

N'artigiana
Veracemente Napoletana

la Prima Birra prodotta con il Sole di Napoli!

N'Artigiana è un omaggio all'artigianalità, all'arte del saper fare con il cuore e la passione. Si ispira alla precisione e al lavoro degli artigiani napoletani ancora oggi capaci di incantare il mondo con i loro piccoli e grandi capolavori.

Una dichiarazione d'amore per la propria terra e per quei valori che rendono Napoli, una città universale.



ORO

4,8% vol.

- Colore oro brillante
Bright gold color
- Delicato aroma floreale
Delicate floral aroma
- Gusto equilibrato, leggera amarezza
Balanced taste, slight bitterness

LAGER bassa fermentazione
LAGER low fermentation

33cl € 6



BIANCA

4,5% vol.

- Colore dorato
Golden color
- Aromi fruttati, di agrumi e cereali
Fruity, citrus and cereal aromas
- Rinfrescante, finemente acidula
Refreshing, finely acidic

BLANCHE alta fermentazione
BLANCHE high fermentation

33cl € 6



DOPPIO MALTO

7,0% vol.

- Color oro antico
Antique gold color
- Esplosione di aromi, note fruttate
Explosion of aromas, fruity notes
- Corposa, retrogusto equilibrato
Full-bodied, balanced aftertaste

STRONG ALE alta fermentazione
STRONG ALE high fermentation

33cl € 6



AMBRATA

5,8% vol.

- Colore ambrato e luminoso
Bright amber color
- Vaniglia e chiodi di garofano
Aromas of vanilla and cloves
- Finale dissetante e speziato
Thirst-quenching and spicy finish

PALE ALE alta fermentazione
PALE ALE high fermentation

33cl € 6



SENZA GLUTINE

4,8% vol.

- Colore oro brillante
Bright gold color
- Delicato aroma floreale
Delicate floral aroma
- Gusto equilibrato, leggera amarezza
Balanced taste, slight bitterness

LAGER bassa fermentazione
LAGER low fermentation

33cl € 6



ROSSA

5,0% vol.

- Colore bruno con riflessi rubino
Brown color with ruby reflections
- Caldo aroma di malto e caramello
Warm aroma of malt and caramel
- Sapore intenso, finale coinvolgente
Intense flavor, captivating finish

LAGER bassa fermentazione
LAGER low fermentation

33cl € 6



BIRRA ANALCOLICA

<0,5% vol.

ALE
alta fermentazione
ALE high fermentation

33cl € 6

BIBITE

Acqua naturale 50 Cl	€2.50
Acqua frizzante 50 Cl	€2.50
Bibite gassate in vetro Coca-Cola, coca zero, Fanta, Sprite	€3.50
Tè freddo (limone, pesca)	€3
Peroni Rossa/Peroni Bionda/Raffo chiara 20 Cl alla spina	€4.50
Peroni Rossa/Peroni Bionda/Raffo chiara 40 Cl alla spina	€6.50
Aperol Spritz	€7

VINI

Vino bianco Falanghina	€22
Vino bianco Fiano	€24
Vino bianco Greco di Tufo	€24
Vini rosso Aglianico	€22
Vini rosso aglianico riserva	€35
Spumanti	€18

VINO DELLA CASA

calice	€6
quartino	€8
mezzo litro	€12
1 Litro	€16

DOLCI

Babà (1-3-7)

Caprese al cioccolato* (3-7-8)

Tiramisù* (3-7)

Pastiera (1-3-7)

Dolce del giorno

(Da richiedere ai camerieri)



€6

€6

€6

€6

€6

**Adatto ai celiaci*

CAFFETTERIA

Caffè espresso

Caffè macchiato

Cappuccino

Decaffeinato

€1.5

€1.8

€2.5

€2

AMARI

Amari

Limoncello

Meloncello

€5

€4

€4

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.

- | | | | |
|---|--|--|---|
| 1  | Cereali contenenti glutine (frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati) | 8  | Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e loro prodotti |
| 2  | Crostacei e prodotti a base di crostacei | 9  | Sedano e prodotti contenenti sedano |
| 3  | Uova e prodotti a base di uova | 10  | Senape e prodotti contenenti senape |
| 4  | Pesce e prodotti ittici | 11  | Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo |
| 5  | Arachidi e prodotti a base di arachidi | 12  | Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale |
| 6  | Soia e prodotti a base di soia | 13  | Lupini e prodotti a base di lupini |
| 7  | Latte e prodotti a base di latte | 14  | Molluschi e prodotti a base di molluschi |



N'artigiana

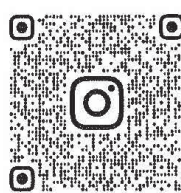
Veracemente Napoletana



ALLERGENI



WI-FI



@RISTORANTE_ANGOLODINAPOLI

INSTAGRAM

Coperto e Servizio €3