



Benvenuti Nonna Elena by Napoli 1820!

Napoli 1820 nasce dall'esperienza dello chef Rosario Izzo e della sua innata passione per la cucina tradizionale e i sapori autentici.

Il locale rappresenta, sin dal nome, il legame con la tradizione culinaria partenopea, quella tradizione nata alla corte di Re Ferdinando di Borbone, detto Re Lazzarone o Re Nasone: la sua innata passione per la buona cucina e la volontà di sperimentare nuovi sapori lo spinsero spesso a frequentare il popolo (i cosiddetti Lazzari) e i pescatori della Napoli di inizio '800.

Ricerchiamo la qualità assoluta per offrirvi un'emozione vera: tradizione nella riproduzione di ricette originali o reinterpretazioni di piatti antichi che rappresentano un filo conduttore fra passato, presente e futuro.

I migliori pescatori del golfo di Napoli ci forniscono quotidianamente pesce di prima scelta per offrire una vera e propria esperienza sensoriale per i palati più esigenti.

Benvenuti nel trionfo dei sapori, in una esperienza di colori e profumi esaltanti a ridosso del lungomare più bello del mondo.

Antipasti e Sfizi

Antipasto 1820 <u>per 2 persone</u>	35,00 €	1 - 2 - 4
Polpo all'insalata con schiacciata di patate // al profumo di limone	16,00 €	14
Frittura mista (del Golfo)	15,00 €	1 - 4 - 12 - 14
Fritturina di calamarelle	15,00 €	1 - 4 - 14
Fritturina di totanelli	12,00 €	1 - 4 - 14
Misto crudo di mare	S.Q. €	2 - 4 - 14
Pesce marinato // alici, salmone, pesce bandiera	15,00 €	4
Impepata di cozze	8,00 €	14

Casaro

Mozzarella di bufala campana (gr. 250) // su letto di rucola, pomodori ramati, basilico	12,00 €	7
Antipasto del Montanaro // affettati di salumi misti e formaggi, mozzarella, sott'olio	17,00 €	7
Antipasto Primavera // misto di contorni di stagione e mozzarella di bufala doc (gr. 250)	18,00 €	7
Prosciutto e Mozzarella	16,00 €	7

*Secondo la disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati

Invitiamo la gentile clientela a visionare la "tabella degli allergeni" esposta in calce al menù

Sfizioità

	Frittura Italia // crochè, arancino, mozzarella impanata, montanara, mozzarella in carrozza, verdure pastellate (1 pz cad)	8,00 € 1 - 3 - 5 - 6 - 7
VEGAN	Bruschetta Olio e Pomodoro (4 Pz)	5,00 € 1
	Zeppoline	5,00 € 4-5
	Mozzarella in carrozza (5 pz)	6,00 € 1-5-7
	Fiorillo ripieno (3 pz)	8,00 € 1-5
	Mozzarelline impanate (5 pz)	6,00 € 1-5-7
	Crocchè (5 pz)	6,00 € 1-5
	Arancini (5 pz)	6,00 € 1-7
VEGAN	Verdure pastellate	6,00 € 1
VEGAN	Montanarine (5 pz)	6,00 € 1
	Patatine fritte*	4,00 € 5
	Zingara // patatine* e wurstel	8,00 € 12
	Caponata // fresella, incappucciata, olive nere, mozzarella di bufala, pomodoro, acciuغه di Cetara, polpo e tonno	18,00 € 1-4-7
	Insalatona di Tonno // misticanza, mais, olive verdi, pomodori, carote, tonno, bocconcini di mozzarella di bufala	10,00 € 7
	Insalatona di Pollo // misticanza, mais, olive verdi, pomodori, carote, pollo ai ferri, bocconcini di mozzarella di bufala	10,00 € 7
	Insalatona di Polpo // misticanza, mais, olive verdi, pomodori, polpo, carote, bocconcini di mozzarella di bufala	16,00 € 7-14
	Caprese // mozzarella di bufala d.o.c., pomodoro all'insalata, basilico, olio evo	14,00 € 7
	Vegetariana // insalata, pomodori, olive verdi, patate, zucchine, carote, mozzarella di bufala	9,00 € 7

*Secondo la disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati

Invitiamo la gentile clientela a visionare la "tabella degli allergeni" esposta in calce al menù

Primi di Terra

Rigatoni Nonna Elena // con ragù partenopeo, ricotta e polpettine di carne	12,00 € 1-7
Rigatoni alla Norma // con pomodorino fresco, melanzane a funghetto, ricotta salata, basilico	10,00 € 1-7
Mezzanelli alla Genovese // ragù bianco tipico napoletano a base di cipolla e carne di manzo	10,00 € 1*
Pasta e patate con provola	10,00 € 1-7
Mezzanelli allo Scarpariello // pomodorino, peperoncino, formaggio, basilico, aglio, olio	10,00 € 1-7
Gnocchi alla Sorrentina	10,00 € 1-7
Spaghetti al pomodoro fresco e basilico	9,00 € 1

VEGAN

Primi di Mare

Calamarata // con totani, pomodorini, olive di Gaeta, capperi, rucola selvatica	16,00 € 1-4
Spaghetti con le vongole	18,00 € 1-2
Scialatielli con frutti di mare // con vongole, frutti di mare	18,00 € 1-2
Paccheri alla Santa Lucia // con frutti di mare, pesce da zuppa	18,00 € 1-2-4
Risotto alla pescatora <u>minimo 2 persone</u>	a persona 18,00 € 2-4-14
Linguine agli scampi	25,00 € 1-2
Spaghettoni quadrati con uova di riccio (secondo stagione)	25,00 € 1-4
Gnocchi cozze e pecorino	12,00 € 1-2-7

*Secondo la disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati

Invitiamo la gentile clientela a visionare la "tabella degli allergeni" esposta in calce al menù

Secondi di Terra

Angus // minimo 40 giorni di frollatura	all'etto s.q. 6,00 € ⁷
Filetto al pepe verde	24,00 € ⁷
Filetto alla griglia	24,00 € ⁷
Bistecca alla brace	all'etto s.q. 5,00 € ⁷
Tagliata di carne di Scottona // con rucola, pomodorini, scaglie di Grana, aceto balsamico	24,00 € ⁷⁻¹²
Cotoletta alla milanese	9,00 € ¹⁻⁷
Grigliata mista	22,00 € ⁷
Scaloppina di vitellino o pollo // al vino, al limone, ai funghi	10,00 € ¹⁻⁷
Tagliata di pollo // con rucola, pomodorini, scaglie di grana, aceto balsamico	10,00 € ⁷⁻¹²
Entrecote di Scottona	22,00 € ⁷
Polpette al ragù partenopeo	9,00 € ⁷

Secondi di Mare

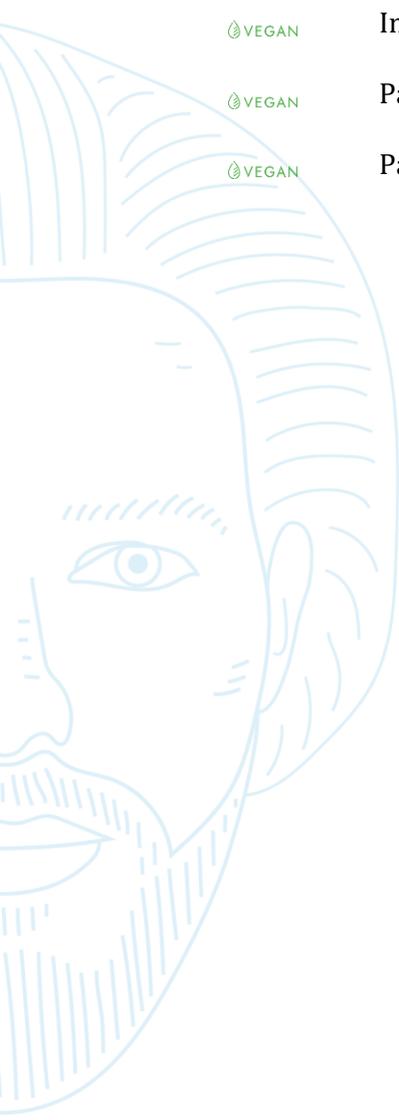
Pescato del golfo alla brace*	al Kg s.q. 70,00 € ⁴
Pescato del golfo all'acqua pazza*	al Kg s.q. 70,00 € ⁴
Pesce al sale	al Kg s.q. 70,00 € ⁴
Pesce spada alla brace	18,00 € ⁴
Tonno scottato // su letto di scarole alla partenopea	22,00 € ⁴
Pignatiello* // misto di frutti di mare, crostacei e molluschi, con pomodoro, aglio e olio, in tegamino ricoperto da un impasto di pizza cotto al forno	22,00 € ²⁻⁴⁻¹⁴
Calamaro alla brace*	16,00 € ¹⁴
Baccalà fritto	14,00 € ¹⁻⁴⁻¹²
Baccalà alla Siciliana	16,00 € ⁴⁻¹²
Polpo alla luciana*	16,00 € ¹⁴
Cozze alla Marinara	9,00 € ²
Frittura di gamberi e calamari*	18,00 € ¹⁻²⁻¹⁴
Frittura di calamari*	16,00 € ¹⁻¹⁴

*Secondo la disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati

Invitiamo la gentile clientela a visionare la "tabella degli allergeni" esposta in calce al menù

Contorni

VEGAN	Verdure alla griglia	5,00 €
VEGAN	Scarole alla partenopea*	5,00 €
VEGAN	Friarielli*	5,00 €
VEGAN	Insalata mista	5,00 €
VEGAN	Patate al salto	5,00 €
VEGAN	Patatine fritte*	4,00 € ⁵



*Secondo la disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati

Invitiamo la gentile clientela a visionare la "tabella degli allergeni" esposta in calce al menù

La pizza perfetta è l'equilibrio di elementi fondamentali e imprescindibili.

L'impasto, il bilanciamento perfetto fra gli ingredienti del composto e il tempo di lievitazione.

La guarnitura, fatta di ingredienti freschi e di prima scelta per ogni variante.

Il tutto accompagnato dalla sapienza e i segreti del Maestro Pizzaiolo e Fornaio, che vanno dalla composizione e stesura dell'impasto, alla temperatura e alla preparazione del forno con la scelta della legna che lo alimenta, ai tempi di cottura.

Tutto dosato in una naturale alchimia che fa del prodotto finito l'eccellenza di una pietanza tanto semplice quanto sublime.

Napoli 1820 è lieta di presentarVi... La Pizza!

Pizze classiche

VEGAN

Margherita // pomodoro, mozzarella, basilico, olio evo	7,50 € 1-7
Marinara // pomodoro, origano, aglio, basilico, olio evo	6,00 € 1
Marinara con alici // alici fresche* (secondo stagione), pomodoro, pomodorini, rucola, origano, aglio, basilico, olio evo	8,00 € 1-4
Bianca // mozzarella, basilico, olio evo, formaggio	7,50 € 1-7
Capricciosa // prosciutto cotto, carciofini, pomodoro, mozzarella, olive nere, funghi, basilico	9,00 € 1-7
Diavola // pomodoro, mozzarella, salame piccante, basilico, formaggio, olio evo	9,00 € 1-7
Quattro Stagioni // pomodoro, carciofi, fior di latte, prosciutto cotto, melanzane, funghi, basilico, olio evo	10,00 € 1-7
Quattro Formaggi // fontina, gorgonzola, fior di latte, grana, basilico, olio evo	10,00 € 1-7
Primavera // pomodorini, provola, basilico, formaggio, olio evo	9,00 € 1-7
Caprese // ombra di pomodoro, fior di latte, pomodorini, basilico, formaggio, olio evo	9,00 € 1-7
Chef // panna, prosciutto cotto, funghi, fior di latte, basilico, formaggio, olio evo	10,00 € 1-7
Baby // fior di latte, wurstel, patatine*, basilico, formaggio, olio evo	8,50 € 1-7
Ortolana // fior di latte, pomodorini, verdure di stagione, formaggio, olio evo	9,00 € 1-7

*Secondo la disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati

Invitiamo la gentile clientela a visionare la "tabella degli allergeni" esposta in calce al menù

Pizze d'autore

Nonna Elena // con ragù partenopeo, polpettine di carne, ricotta, fiordilatte, formaggio, basilico, olio evo	11,00 € 1-7
Napoli 1820 // cornicione ripieno di ricotta fresca, pomodorini, ombra pomodoro, provola, scaglie di parmigiano, basilico, olio evo	11,00 € 1-7
Napoli 1820 Primavera // cornicione ripieno di ricotta fresca, pomodorini, ombra di pomodoro, provola, prosciutto crudo, scaglie di parmigiano, rucola, basilico, olio evo	14,00 € 1-7
Sfilatino // ricotta, provola, friarielli, melanzane, salame, prosciutto cotto, rucola, pomodorini, formaggio, olio evo	11,00 € 1-7
Catamarano // pomodoro, formaggio, salsiccia, friarielli, melanzane, provola, basilico, olio evo	10,00 € 1-7
Cafona // patate, provola, scaglie di parmigiano, prosciutto cotto (o salame), pepe a scelta, formaggio, basilico, olio evo	9,00 € 1-7
Il Fungo (specialità) <u>per due persone</u> // metà 'Napoli 1820' e metà 'Sfilatino'	a persona 11,00 € 1-7
Dudù // cozze, provola, rucola, formaggio, basilico, olio evo	10,00 € 1-2-7
Dodo' // cozze, provola, fiori di zucca, formaggio, basilico, olio evo	10,00 € 1-2-7
Mare Mare // frutti di mare, pomodoro, rucola, aglio, origano, basilico, olio evo	18,00 € 1-4
Ripieno fritto // ricotta, provola, prosciutto cotto o salame o ciccioli, olio evo	10,00 € 1-7
Ripieno al forno // pomodoro, ricotta, prosciutto cotto o salame, fior di latte, pepe	10,00 € 1-7
Calzone con scarole alla partenopea // scarole, provola, basilico, olive nere, capperi, formaggio, olio evo	9,00 € 1-7
DOP // pomodorini, mozzarella di bufala doc, ombra di pomodoro, basilico, formaggio, olio evo	10,00 € 1-7
Bufalina // pomodoro, mozzarella di bufala doc basilico, formaggio, olio evo	10,00 € 1-7

*Secondo la disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati

Invitiamo la gentile clientela a visionare la "tabella degli allergeni" esposta in calce al menù

Contadina // salsiccia, friarielli, provola, formaggio, basilico, olio evo	9,00 € 1-7
Montanara frita al forno // passata con pomodorini, basilico, mozzarella di bufala doc, formaggio, olio evo	10,00 € 1-7
Montanara frita al forno al ragù genovese // (Genovese) ragù bianco a base di carne e cipolla, formaggio, olio evo	10,00 € 1-7-9
Toga Toga // focaccia con ingredienti a crudo: mozzarella di bufala doc, rucola, pomodorini, olive verdi, scaglie di parmigiano, basilico, origano, olio evo	12,00 € 1-7
Collina Bianca // fior di latte, rucola, prosciutto crudo, scaglie di grana, basilico, olio evo	11,00 € 1-7
Cocoziello // zucchine trifolate, provola, formaggio, basilico, olio evo	9,00 € 1-7
Parzulan' // verdure miste grigliate, provola, formaggio, basilico, olio evo	9,00 € 1-7
Pistacchiò // provola, crema di pistacchio, mortadella, granella di pistacchio, formaggio, basilico, olio evo	12,00 € 1-7-8

*Secondo la disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati

Invitiamo la gentile clientela a visionare la "tabella degli allergeni" esposta in calce al menù

Acqua & Bibite

Acqua minerale frizzante in bottiglia 0,75 cl	2,50 €
Acqua minerale naturale in bottiglia 0,75 cl	2,50 €
Bibite lattina 33 cl // Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta	3,00 €

Birre

Birra Ichnusa non filtrata 33 cl	3,50 €
Birra Moretti bottiglia 33 cl	3,50 €
Birra Heineken bottiglia 33 cl	3,50 €
Birra Nastro Azzurro 33 cl	3,50 €
Birra Analcolica Tourtel 33 cl	3,50 €
Birra Peroni Rossa 50 cl	6,00 €
Birra Peroni Bianca 50 cl	6,00 €
Birra Peroni Malto 50 cl	6,00 €

*Secondo la disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati

Invitiamo la gentile clientela a visionare la "tabella degli allergeni" esposta in calce al menù

Dolci

Babà con ripieno alla cassata	6,00 €	1-7-8
Babà con crema di mela Annurca	6,00 €	1
Semifreddo mandorlato alla nocciola	6,00 €	1-7-8-12
Tiramisù	6,00 €	7-8-12
Soufflé al cioccolato	6,00 €	7
Dolce del giorno	6,00 €	1-7
Frutta di stagione	6,00 €	

Caffetteria

Caffè	2,00 €
Amari	4,00 €
Liquori dolci	4,00 €
Grappa	4,00 €
Grappa Barrique	6,00 €
Cocktail	5,00 €
Grappe Speciali	10,00 €
Whisky	10,00 €

Aggiunta ingrediente	da 1,00 a 2,00 €
Coperto	2,00 €

*Secondo la disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati

Invitiamo la gentile clientela a visionare la "tabella degli allergeni" esposta in calce al menù

Elenco Allergeni (Reg. 1169/2011)

1		CEREALI	contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
2		CROSTACEI	e prodotti a base di crostacei
3		UOVA	e prodotti a base di uova
4		PESCE	e prodotti a base di pesce
5		ARACHIDI	e prodotti a base di arachidi
6		SOIA	e prodotti a base di soia
7		LATTE	e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8		FRUTTA A GUSCIO	come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
9		SEDANO	e prodotti a base di sedano
10		SENAPE	e prodotti a base di senape
11		SEMI DI SESAMO	e prodotti a base di semi di sesamo
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI	in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
13		LUPINI	e prodotti a base di lupini
14		MOLLUSCHI	e prodotti a base di molluschi

NAPOLI 1820

CUCINA & PIZZA D'AUTORE

Napoli
Via Posillipo 86
+39 081 575 68 65
info@nonnaelena.eu
nonnaelena.eu

Napoli
Viale Antonio Gramsci 11/d
+39 081 668 770

Milano
Via Alzaia Naviglio Grande 62
+39 02 36 52 45 78

1820napoli@gmail.com
1820milano@gmail.com
napoli1820.com

