



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

Antipasto 1820 | per 2 persone

40,00 € ^{1 - 2 - 4}

Polpo all'insalata con schiacciata di patate
// al profumo di limone

18,00 € ¹⁴

Frittura mista (del Golfo)

20,00 € ^{1 - 4 - 12 - 14}

Frittura di Alici

12,00 € ^{1 - 4 - 14}

Fritturina di calamarelle

18,00 € ^{1 - 4 - 14}

Fritturina di totanelli

18,00 € ^{1 - 4 - 14}

Impepata di cozze

12,00 € ¹⁴

Casaro

Mozzarella di bufala campana (gr. 250)
// su letto di rucola, pomodori ramati, basilico

14,00 € ⁷

Antipasto del Montanaro
// affettati di salumi misti e formaggi e bocconcini di mozzarella

20,00 € ⁷

Antipasto Primavera
// misto di contorni di stagione e mozzarella di bufala doc (gr. 250)

22,00 € ⁷

Prosciutto e Mozzarella

18,00 € 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

Sfizio

Frittura Italia

// crochè, arancino, mozzarella impanata, montanara,
mozzarella in carrozza, verdure pastellate (1 pz cad)

10,00 € 1 - 3 - 5 - 6 - 7

VEGAN

Bruschetta Olio e Pomodoro (4 Pz)

6,00 € 1

Zeppoline

6,00 € 4 - 5

Mozzarella in carrozza (5 pz)

7,00 € 1 - 5 - 7

Fiorillo ripieno (3 pz)

10,00 € 1 - 5

Mozzarelline impanate (5 pz)

7,00 € 1 - 5 - 7

Crocchè (5 pz)

7,00 € 1 - 5

Arancini (5 pz)

7,00 € 1 - 7

Verdure pastellate

7,00 € 1

Montanarine (5 pz)

7,00 € 1

Zingara

// patatine* e wurstel

9,00 € 12

Insalate

Caponata

// fresella, incappucciata, olive nere, mozzarella di bufala, pomodoro,
accughe di Cetara, polpo e tonno

20,00 € 1 - 4 - 7

Insalatona di Tonno

// misticanza, mais, olive verdi, pomodori, carote, tonno, bocconcini di
mozzarella di bufala

12,00 € 7

Insalatona di Pollo

// misticanza, mais, olive verdi, pomodori, carote, pollo ai ferri,
bocconcini di mozzarella di bufala

14,00 € 7

Insalatona di Polpo

// misticanza, mais, olive verdi, pomodori, polpo, carote, bocconcini di
mozzarella di bufala

18,00 € 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

10,00 € 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	14,00 € 1-7
Rigatoni Ragù // con ragù partenopeo	12,00 € 1-7
Rigatoni alla Norma // con pomodorino fresco, melanzane a funghetto, ricotta salata, basilico	12,00 € 1-7
Mezzanelli alla Genovese // ragù bianco tipico napoletano a base di cipolla e carne di manzo	14,00 €
Pasta e patate con provola	12,00 € 1-7
Mezzanelli allo Scarpariello // pomodorino, peperoncino, formaggio, basilico, aglio, olio	12,00 € 1-7
Gnocchi alla Sorrentina	12,00 € 1-7
Spaghetti al pomodoro fresco e basilico	12,00 € 1

VEGAN

Primi di Mare

Calamarata // con totani, pomodorini, olive di Gaeta, capperi, rucola selvatica	18,00 € 1-4
Spaghetti con le vongole	22,00 € 1-2
Scialatielli con frutti di mare // con vongole, frutti di mare	20,00 € 1-2
Paccheri alla Santa Lucia // con frutti di mare, pesce da zuppa	25,00 € 1-2-4
Risotto alla pescatora <u>minimo 2 persone</u>	a persona 25,00 € 2-4-14
Proposta dello chef	30,00 € 1-2
Gnocchi cozze e pecorino	16,00 € 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

Tagliata di pollo	12,00 € ⁷
// con rucola, pomodorini, scaglie di grana, aceto balsamico	
Cotoletta di pollo	12,00 € ¹⁻⁷
Cotoletta alla milanese	16,00 € ¹⁻⁷
Bistecca alla brace con patate al salto	all'etto s.q. 8,00 € ⁷
Tagliata di carne di Scottona	28,00 € ⁷⁻¹²
// con rucola, pomodorini, scaglie di Grana, aceto balsamico	
Entrecote di Scottona	28,00 € ⁷
Grigliata mista	24,00 € ⁷
Scaloppina pollo	12,00 € ¹⁻⁷
// al vino, al limone, ai funghi	
Scaloppina di vitellino	14,00 € ¹⁻⁷
// al vino, al limone, ai funghi	
Polpette al ragù partenopeo	14,00 € 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
Pignatiello*	26,00 € ²⁻⁴⁻¹⁴
// misto di frutti di mare, crostacei e molluschi, con pomodoro, aglio e olio, in tegamino ricoperto da un impasto di pizza cotto al forno	
Calamaro alla brace*	20,00 € ¹⁴
Baccalà fritto	18,00 € ¹⁻⁴⁻¹²
Baccalà alla Siciliana	18,00 € ⁴⁻¹²
Polpo alla luciana*	18,00 € ¹⁴
Cozze alla Marinara	14,00 € ²
Frittura di gamberi e calamari*	22,00 € ¹⁻²⁻¹⁴
Frittura di calamari*	20,00 € 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	6,00 €
VEGAN	Scarole alla partenopea*	6,00 €
VEGAN	Friarielli*	6,00 €
VEGAN	Insalata mista	6,00 €
VEGAN	Patate al salto	6,00 €
VEGAN	Patatine fritte*	5,00 €
	Parmigiana di Melanzane	8,00 €

*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

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



Margherita // pomodoro, mozzarella, basilico, olio evo	8,50 € 1-7
Marinara // pomodoro, origano, aglio, basilico, olio evo	7,00 € 1
Marinara con alici // alici fresche* (secondo stagione), pomodoro, pomodorini, rucola, origano, aglio, basilico, olio evo	9,00 € 1-4
Bianca // mozzarella, basilico, olio evo, formaggio	8,50 € 1-7
Capricciosa // prosciutto cotto, carciofi, pomodoro, mozzarella, olive nere, funghi, basilico	10,00 € 1-7
Diavola // pomodoro, mozzarella, salame piccante, basilico, formaggio, olio evo	10,00 € 1-7
Quattro Stagioni // pomodoro, carciofi, fior di latte, prosciutto cotto, melanzane, funghi, basilico, olio evo	11,00 € 1-7
Quattro Formaggi // fontina, gorgonzola, fior di latte, grana, basilico, olio evo	11,00 € 1-7
Primavera // pomodorini, provola, basilico, formaggio, olio evo	10,00 € 1-7
Caprese // ombra di pomodoro, fior di latte, pomodorini, basilico, formaggio, olio evo	10,00 € 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	9,50 € 1-7
Ortolana // fior di latte, verdure di stagione, 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

Pizze d'autore

Nonna Elena // con ragù partenopeo, polpettine di carne, ricotta, fiordilatte, formaggio , basilico, olio evo	14,00 € 1-7
Napoli 1820 // cornicione ripieno di ricotta fresca, pomodorini, ombra pomodoro, provola, scaglie di parmigiano, basilico, olio evo	12,00 € 1-7
Napoli 1820 Primavera // cornicione ripieno di ricotta fresca, pomodorini, ombra di pomodoro, provola, prosciutto crudo, scaglie di parmigiano, rucola, basilico, olio evo	15,00 € 1-7
Sfilatino // ricotta, provola, friarielli, melanzane, salame, prosciutto cotto, rucola, pomodorini, formaggio, olio evo	14,00 € 1-7
Catamarano // pomodoro, formaggio, salsiccia, friarielli, melanzane, provola, basilico, olio evo	12,00 € 1-7
Cafona // patate, provola, scaglie di parmigiano, prosciutto cotto (o salame), pepe a scelta, formaggio, basilico, olio evo	10,00 € 1-7
Il Fungo (specialità) per due persone // metà 'Napoli 1820 'e metà 'Sfilatino'	a persona 14,00 € 1-7
Dudù // cozze, provola, rucola, formaggio, basilico, olio evo	12,00 € 1-2-7
Dodo' // cozze, provola, fiori di zucca, formaggio, basilico, olio evo	12,00 € 1-2-7
Mare Mare // frutti di mare, totanelli, pomodoro, rucola, aglio, origano, basilico, olio evo	20,00 € 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	10,00 € 1-7
DOP // pomodorini, mozzarella di bufala doc, ombra di pomodoro, basilico, formaggio, olio evo	12,00 € 1-7
Bufalina // pomodoro, mozzarella di bufala doc basilico, formaggio, olio evo	12,00 € 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 10,00 € ¹⁻⁷
// salsiccia, friarielli, provola, formaggio, basilico, olio evo

Montanara frita al forno 12,00 € ¹⁻⁷
// passata con pomodorini, basilico, mozzarella di bufala doc, formaggio, olio evo

Montanara frita al forno al ragù genovese 11,00 € ¹⁻⁷⁻⁹
// (Genovese) ragù bianco a base di carne e cipolla, formaggio, olio evo, fior di latte

Toga Toga 13,00 € ¹⁻⁷
// focaccia con ingredienti a crudo: mozzarella di bufala doc, rucola, ice berg, pomodorini, olive verdi, scaglie di parmigiano, basilico, origano, olio evo

Collina Bianca 12,00 € ¹⁻⁷
// fior di latte, rucola, prosciutto crudo, scaglie di grana, basilico, olio evo

Cocozziello 10,00 € ¹⁻⁷
// zucchine fritte, provola, formaggio, basilico, olio evo

Parzulan' 10,00 € ¹⁻⁷
// verdure miste grigliate, provola, formaggio, basilico, olio evo

Pistacchiò 12,00 € ¹⁻⁷⁻⁸
// provola, crema di pistacchio, mortadella, granella di pistacchio, formaggio, basilico, olio evo

*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	3,00 €
Acqua minerale naturale in bottiglia 0,75 cl	3,00 €
Calice di vino	6,00 €
Bibite vetro 33 cl	3,50 €
// Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta	

Birre

Birra Ichnusa non filtrata 33 cl	5,00 €
Birra Menabrea bottiglia 33 cl	4,50 €
Birra Nastro Azzurro 33 cl	4,50 €
Birra Analcolica 33 cl	5,00 €
Birra Peroni Rossa 33 cl	5,50 €

*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 ripieno	6,00 € 1 - 7 - 8
Babà	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 della nonna	6,00 € 1 - 7
Frutta di stagione	6,00 €

Caffetteria

Caffè	2,50 €
Amari	6,00 €
Liquori dolci	6,00 €
Grappa	5,00 €
Grappa Barrique	7,00 €
Cocktail	10,00 €
Grappe Speciali	10,00 €
Whisky	10,00 €

Aggiunta ingrediente	da 1,00 a 3,00 €
Coperto	3,00 €

*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

