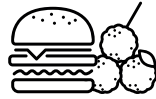


# Fritti e Sfizi

FRIED AND MORE



## • LE MONTANARINE

**Pizzella frita con tartare di gambero crudo € 5**  
su chips di mela con julienne di porro croccante

*One fried pizza with raw shrimp tartare on apple chips with crispy leek julienne*

**Pizzella frita con mousse di avocado, € 4**  
salmone scottato e formaggio cremoso aromatizzato alle erbe

*One fried pizza with avocado mousse, scalded salmon and cream cheese flavored with herbs*

**Pizzella frita con ricotta, € 3**  
guanciale e zest di limone

*One fried pizza with ricotta, guanciale and lemon zest*

**Pizzella frita con concentrato € 3**  
di pomodoro, bufala, basilico e olio evo

*One fried pizza with tomato paste, buffalo, basil and extra virgin olive oil*

## • MINY BURGER GOURMET

**Julienne di seppioline crude € 5**  
con salsa di fragole e lamponi su maionese aromatizzata al limone

*Julienne of raw cuttlefish with strawberry and raspberry sauce on lemon flavored mayonnaise*

**Crema di pistacchio, calamaro alla griglia, € 5**  
carciofo rustico e scaglie di pecorino

*Cream of pistachio, grilled squid, rustic artichoke and flakes of pecorino cheese*

**Burger di manzo scottato con ristretto € 5**  
di cabernet sauvignon e frutti rossi, guanciale croccante, maionese e porro fritto

*Seared beef burger with ristretto of cabernet sauvignon and red fruits, crispy bacon, mayonnaise and fried leek*

## Bon Bom di Bufala

Bocconcini di bufala DOP, impanati e fritti

*Pieces of buffalo DOP, breaded and fried*

€ 8

## Fritto napoletano di nostra produzione

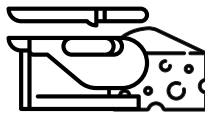
Crocche di patate, mozzarella in carrozza, montanarina frita, fior di zucca pastellato\*, pall'e ris, panzerottino con ricotta finito con confettura di pomodoro e Parmigiano Reggiano

*Homemade Neapolitan fried mixture | potato croquettes, fried mozzarella, fried pizza, turmeric panzerottini with ricotta finished with tomato jam and parmesan cheese*

€ 9

## Tradizionale

TRADITIONAL FOOD



## ANTIPASTI | STARTERS

### Selezione di formaggi e marmellate (by Boutique del Formaggio)

Percorso di degustazione di formaggi selezionati nazionali e internazionali

*Selection of cheeses and jams | Route of tasting of selected national and international cheeses*

€ 14

### Degustazioni di salumi DOP (consigliato per 2 persone)

Culaccia, pancetta al miele, spalla cotta, salame nostrano, Patanegra, mortadella IGP, lardo di colonnata\* e bocconcini di bufala DOP

*Selection of P.D.O. cold cuts | Culaccia, honey bacon, cooked shoulder of ham, salami, Patanegra, P.G.I. mortadella, Colonnata lard \* and buffalo nuggets DOP*

€ 16

\* Secondo stagione e disponibilità

\* Depending on season and availability

# Tradizionale

TRADITIONAL FOOD



## PRIMI | FIRST COURSES

**Tortelli di zucca o verdi<sup>2</sup> con burro fuso e Parmigiano Reggiano stag. 24 mesi** € 10  
*Pumpkin or herbs-filled Tortelli with melted butter and 24-month aged cheese*

**Gnocchetti di patate viola francesi<sup>1</sup> su crema di zucca, guanciale croccante e granella di amaretto** € 10  
*French violet potato gnocchi on pumpkin cream, crispy bacon and amaretto grains*

**Cappelletti Reggiani<sup>2</sup> in brodo o alla panna** € 11  
*Traditional filled ring-shaped pasta of Reggio Emilia in broth or cream*

**Paccheri gragnanesi con crema di basilico, pomodorini soleggiati e burrata pugliese\*** (cott. 15 minuti) € 11  
*Paccheri of Gragnano with cream of basil, cherry tomatoes and burrata cheese (15 min. cooking)*

<sup>1</sup> pasta fresca di nostra produzione | <sup>2</sup> pasta fresca

<sup>1</sup> homemade fresh pasta | <sup>2</sup> fresh pasta

PER OGNI TAVOLO NON SI ESEGUONO PIÙ DI 3 PRIMI DIVERSI

MORE THAN 3 DIFFERENT FIRST COURSES ARE NOT SERVED FOR EACH TABLE



## SECONDI | MAIN COURSE

**Tagliata di pollo con pomodorini e valeriana\* con dressing di panna acida** € 11  
*Slices of chicken with grape tomatoes and valerian with sour cream dressing*

**Tagliata di controfiletto con sale maldon, rucola, patate al forno e scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi** € 16  
*Slices of sirloin with rucola, flakes of 24-month aged Parmigiano-Reggiano and baked potatoes*

**Carré di agnello al ristretto di Cabernet-Sauvignon e frutti rossi su purea di patate alla curcuma** € 17  
*Roasted rack of lamb with Cabernet-Sauvignon and red fruits on turmeric potato purée*

# Contorni

SIDE DISHES



**Insalata mista / insalata verde** - Mixed salad / Salad (vegan) € 4

**Verdure grigliate / verdure lesse** - Grilled vegetables / Boiled vegetables (vegan) € 5

**Patate arrosto / patate fritte** - Baked potatoes / French fries (vegan) € 5

**Verdure saltate in padella con olio e peperoncino** - Vegetables cooked with oil and chili pepper (vegan) € 6

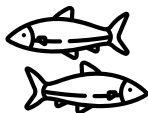
**Insalatone** - Rich salad € 8

\* Secondo disponibilità

\* Depending on availability

# Sapori di Mare

SEAFOOD



## ANTIPASTI | STARTERS

<b>Acciughe del Cantabrico con pane bruschettato e burro aromatizzato alla zagara bianca</b>	€ 9
<i>Anchovies from Cantabrico with broiled bread and butter flavored with white blossom</i>	
<b>Insalatina di mare</b>	€ 12
Polpo, seppia e gamberetti con finocchi, sedano bianco, carote e olio evo <i>Seasalad   Octopus, sepia and shrimps with fennel, white celery, carrots and extra virgin olive oil</i>	
<b>Gambero in tempura su crema di formaggi e colatura di stracciatella</b>	€ 11
<i>Shrimp in tempura on cream cheese and stracciatella</i>	
<b>Tartare di tonno extra pinna gialla con mozzarella di bufala DOP e olio evo</b>	€ 13
<i>Yellowfin tuna tartare with P.D.O. buffalo mozzarella</i>	
<b>Polpo su purea</b>	€ 13
Polpo su crema di patate viola francesi* con zucchine e carote croccanti <i>Octopus on mash   Octopus on potato cream with zucchinis and crunchy carrots</i>	
<b>Brodetto Mediterraneo all'Angolo di Napoli</b>	€ 18
Soutè di cozze, vongole, fasolari, cannolicchi e taratufi di mare*, pomodorino fresco e bruschetta di pane <i>Angolo di Napoli's Mediterranean Brodetto</i> <i>Soutè of mussels, clams, fasolari, razor clams and sea taratufi *,fresh tomato and bread bruschetta</i>	
<b>Traversata dei sapori di mare</b>	€ 19
Insalatina di polpo, seppia, gamberi pesce spada affumicato con agrumi confit, baccalà in tempura su crema di friarielli polpo su purea con zucchine e carote croccanti, gambero in tempura, mini burger gourmet <i>Seasalad with octopus, cuttlefish, shrimp smoked swordfish with citrus confit, cod in tempura on cream of friarielli octopus on puree with zucchinis and crunchy carrots, shrimp in tempura, gourmet mini burger</i>	
<b>Cruditè di pesce*</b>	€ 25
Tartare di tonno, carpaccio di spigola, ostriche, gamberi di Gallipoli, scampi <i>Fish crudités*</i> <i>Tuna tartare, sea bass carpaccio, oysters, prawns of Gallipoli, scampi</i>	

\* Secondo stagione e disponibilità

\* Depending on season and availability

**N.B.** Secondo la disponibilità i prodotti possono essere congelati, surgelati o freschi. L'Angolo di Napoli segue le rigorose procedure di autocontrollo del metodo H.A.C.C.P., ponendo particolare attenzione alla fase di trattamento termico e conservazione degli alimenti

**NOTE:** Depending on availability, products can be frozen, deep frozen or fresh. L'Angolo di Napoli follows the rigid self control procedures of H.A.C.C.P., paying specific attention to heat treatment and food preservation.

# Sapori di Mare

SEAFOOD



## PRIMI | FIRST COURSES

<b>Spaghetto alla chitarra<sup>1</sup> home made con vongole veraci</b> <i>Spaghetti alla chitarra<sup>1</sup> with carpet shell</i>	€ 12
<b>Scialatielli<sup>1</sup> allo scoglio</b> <i>Scialatelli<sup>1</sup> allo scoglio</i>	€ 14
<b>Paccheri di Gragnano con pomodorini del piennolo e rana pescatrice (cottura 15 min.)</b> <i>Gragnano Paccheri with piennolo tomatoes and monkfish (15 minutes for cooking)</i>	€ 14
<b>Gnocchetti di patate<sup>1</sup> viola francesi all'astice (servito già pulito)</b> <i>French violet potato gnocchi with lobster</i>	€ 15
<b>Primo del giorno</b> <i>First dish of the day</i>	€ 17

<sup>1</sup> pasta fresca di nostra produzione

**PER OGNI TAVOLO NON SI ESEGUONO PIÙ DI 3 PRIMI DIVERSI**

<sup>1</sup> homemade fresh pasta

**MORE THAN 3 DIFFERENT FIRST COURSES ARE NOT SERVED FOR EACH TABLE**



## SECONDI | MAIN COURSE

<b>Pesce Spada ai ferri aromatizzato al pepe rosa</b> <i>Grilled swordfish flavored with pink pepper</i>	€ 11
<b>Fritto misto di calamari e gamberi con verdure</b> <i>Fried mixed squid and prawn with vegetables</i>	€ 13
<b>Trancio di salmone scottato con mousse di avocado e sale nero di Cipro</b> <i>Seared salmon steak with avocado mousse and black Cyprus salt</i>	€ 15
<b>Tagliata di tonno pinna gialla extra in crosta di pane su crema di pistacchio e tartare di cipolla</b> <i>Cut of extra yellow fin tuna in bread crust on pistachio cream and onion tartare</i>	€ 16
<b>Branzino al cartoccio</b> <i>Branzino al forno con patate, olive pugliesi e pomodorini</i> <i>Baked sea bass with potatoes, Apulian olives and cherry tomatoes</i>	€ 18
<b>Grigliata di pesce</b> <i>Mezzo branzino, calamari, scampo, gamberone e pesce spada</i> <i>Seafood Grill / half sea bass, squid, prawns, king prawns and swordfish</i>	€ 19
<b>Pescato del giorno</b> <i>Fresh fish of the day</i>	S.Q.

**N.B.** Secondo la disponibilità i prodotti possono essere congelati, surgelati o freschi

**NOTE:** Depending on availability, products can be frozen, deep frozen or fresh