

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 29/11/2021, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://milano.mymenu.it/ristoranti/n-ata-espressioni-di-pizza>

## Degustazioni

<b>L'incontro tra nord e sud</b>	€ 40,00
Prosecco.N'atu boccon:fiordilatte, salamella, provolone tartufato. Gorgonzola, salame, melanzane. Milanese:zafferano, fiordilatte, salsiccia, grana. Petali di mela:fiordilatte, gorgonzola, mela, noci	
<b>Origini</b>	€ 25,00
Prosecco, crochè con prosciutto crudo, stracciatella di burrata, basilico e olio evo. Barchetta: fior di latte, pomodorini e basilico. Calzoncino fritto: ricotta, fior di latte, noci, limone. Dessert	
<b>Una passeggiata in costiera</b>	€ 35,00
Prosecco, montanarina di tartare di tonno su zucchine. Mezza luna:fior di latte, pomodoro. Fior di ricotta, salame. O' sole mio:cornicione con ricotta e provola, peperoni, salsiccia, basilico. Dessert	

## Antipasti

<b>Classico</b>	€ 16,00
Prosciutto crudo di Parma e bocconcini di bufala	
<b>Fritto gluten free</b>	€ 14,00
Due crochè, due arancini, due polpette di melanzane e chips croccanti	
<b>Fritto vegano</b>	€ 14,00
Verdure alla julienne indorate e fritte, carciofini e salvia in crosta di farina di grano	
<b>Il Fritto</b>	€ 15,00
Crocchè di patate con cuore di fior di latte Arancino con ragù di carne e mozzarella; Frittatina di pasta con besciamella piselli e pancetta; Polpetta di melanzane	
<b>N'atu Boccon al forno</b>	€ 14,00
Rucola, prosciutto di Parma e stracciatella di burrata: Tartare di manzo, insalata Iceberg e scaglie di tartufo nero; Mozzarella di bufala, conserva di melanzane sott'olio e prosciutto crudo di Parma	
<b>N'atu Boccon fritto</b>	€ 14,00
Rucola, prosciutto di Parma e stracciatella di burrata: Tartare di manzo, insalata Iceberg e scaglie di tartufo nero; Mozzarella di bufala, conserva di melanzane sott'olio e prosciutto crudo di Parma	
<b>Patate</b>	€ 5,00
Chips fresche croccanti	
<b>Tris di mare</b>	€ 16,00
Tre montanarine con tartare di tonno a coltello, finocchio, mentuccia fresca, olio evo	

**Tris di terra**

€ 18,00

Tre montanarine con tartare di fassona a coltello, insalata, nduja di spilinga, scaglie di provolone del monaco 18 mesi DOP della costiera sorrentina e olio evo

## Le montanare

**Fantasia**

€ 16,00

Mozzarella di bufala campana, rucola, prosciutto crudo, noci sorrentine e stracciatella di bufala in uscita

**La salernitana**

€ 18,00

Mortadella igp, gocce di stracciatella di bufala, burratina classica

**Montanara DOP**

€ 16,00

Conserva pomodorino del piennolo, mozzarella di bufala campana DOP, basilico, parmigiano reggiano DOP.

**Monte fatto**

€ 16,00

Mozzarella di bufala campana Dop, carciofi, salsiccia fresca tagliata a punta di coltello, pomodorini del vesuvio, basilico e olio evo

**Saracena**

€ 18,00

Conserva di pomodorini del piennolo, acciughe olive nere, capperi sotto sale e olio evo in uscita.

## Pizze

**Boscaiola**

€ 16,00

Mozzarella di bufala campana DOP, funghi porcini, prosciutto cotto di parma IGP, olio evo e basilico in uscita

**Italia**

€ 16,00

Rucola condita con olio evo, prosciutto crudo di parma e scaglie di provolone del monaco 18 mesi DOP della costiera amalfitana

**La tartufata**

€ 23,00

Mozzarella di bufala, pancetta, patate al forno, scaglie di provolone al tartufo, tartufo nero basilico ed olio evo

**Margherita**

€ 10,00

Fior di latte campano, pomodoro san Marzano, olio evo e basilico in uscita

**Margherita verace**

€ 12,00

Mozzarella di bufala campana DOP, pomodoro san marzani olio evo e basilico in uscita

**N'ata marinara**

€ 8,00

Pomodorini san marzano DOP, conserva di pomodorini del piennolo, aglio, origano, basilico e olio evo in uscita

**Pizza nduja**

€ 18,00

Nduja spilinga, fior di latte campano, melanzane fritte in sugo con conserva di datterini, gocce di stracciata di burrata, olio evo e basilico in uscita

**Pizza speciale**

€ 16,00

Fior di latte campano, zucchine fritte, dolce gocce rosse e gialle, salsiccia fresca a punta di coltello, olio evo, basilico e scaglie di caciotta sorrentina in uscita

**Salsiccia e friarielli**

€ 16,00

Mozzarella di bufala affumicata, friarielli napoletani, salsiccia fresca a punta di coltello e olio evo in uscita

**Sorrentina**

€ 15,00

Mozzarella di bufala campana DOP, noci di Sorrento, coriandoli di limoni IGP e provolone del monaco in uscita

**'Na pizza e n'ato gusto**

€ 20,00

Scegli due gusti di pizza

## Pizze senza glutine

**Diavola (senza glutine)**

€ 15,00

Mozzarella di bufala affumicata, salame napoletano, conserva di pomodorini del piennolo, peperoncino messicano, olio evo e basilico in uscita

**Italia (senza glutine)**

€ 16,00

Rucola condita con olio evo, prosciutto crudo di parma e scaglie di provolone del monaco 18 mesi DOP della costiera amalfitana

**Margherita (senza glutine )**

€ 12,00

Fior di latte campano, pomodoro san Marzano, olio evo e basilico in uscita

**Margherita verace (senza glutine)**

€ 14,00

Mozzarella di bufala campana DOP, pomodoro san marzani olio evo e basilico in uscita

**Nduja (senza glutine)**

€ 18,00

Nduja spilinga, fior di latte campano, melanzane fritte in sugo con conserva di datterini, gocce di stracciata di burrata, olio evo e basilico in uscita

**N'ATA Marinara (senza glutine)**

€ 10,00

Pomodorini san marzano DOP, conserva di pomodorini del piennolo, aglio, origano, basilico e olio evo in uscita

**Salsiccia e Friarielli (senza glutine )** € 18,00  
 Mozzarella di bufala affumicata, friarielli napoletani, salsiccia fresca a punta di coltello, e olio evo in uscita

**Sorrentina (senza glutine)** € 16,00  
 Mozzarella di bufala campana DOP, noci di Sorrento, coriandoli di limoni IGP e provolone del monaco in uscita

## Le barchette

**Barchetta nduja** € 16,00  
 Nduja spilinga, fior di latte campano, melanzane fritte in sugo con conserva di datterini, gocce di stracciatella di burrata, olio evo e basilico in uscita.

**Barchetta speciale** € 15,00  
 Fior di latte campano, zucchine fritte, dolce gocce rosse e gialle, olio evo, basilico e scaglie di caciotta sorrentina in uscita.

**Napoletana** € 13,00  
 Fior di latte campano pomodorini rossi e gialli del Vesuvio olio evo e basilico.

**Siciliana** € 16,00  
 Melanzane a funghetto conserva di datterini, fior di latte campano , in uscita fiocchi di ricotta fresca e perle di mozzarella.

## Pizze speciali

**Casa mia** € 22,00  
 Mozzarella di bufala campana DOP, tartar di tonno pinna gialla, cipolla caramellata e pistilli di peperoncino

**La tradizione** € 22,00  
 Mozzarella di bufala, melanzane sott'olio, prosciutto crudo di Parma, basilico e olio evo

**Margherita composta** € 15,00  
 Sugo di pomodoro, fior di latte, grattugiata di bufala abbattuta basilico e olio evo

**Mazara special** € 33,00  
 Stracciatella di bufala, tartar di avocado, pomodorini datterini e gambero rosso di Mazara del Vallo

**Pizza dello chef** € 18,00  
 Nasce da un'idea del maestro pizzaiolo utilizzando i nostri prodotti di prima scelta

## Le forme

**Calzone al forno** € 16,00

Mozzarella di bufala campana, fior di ricotta, straccetti di prosciutto cotto di praga, olio evo e basilico.

**Calzone fritto** € 16,00

Mozzarella di bufala campana, fior di ricotta, straccetti di prosciutto cotto di praga, olio evo e basilico.

**Cannolo** € 16,00

Mozzarella di bufala campana, gorgonzola i.g.p, olio evo e basilico in uscita con granelle di pistaccio.

**Mezza luna** € 16,00

Parte esterna, fior di latte campano, pomodoro san Marzano,olio evo e basilico. Parte interna, fior di ricotta saleme Napoli ,pepe nero basilico e olio evo.

**Vesuvio** € 18,00

All'interno, mozzarella di bufala campana melanzane fritte e pancetta olio evo e basilico.

## Dolci

**Babà al rum** € 9,00

**Delizia al limone** € 6,00

**Perline fritte alla nutella** € 9,00

**Pizza con la Nutella** € 10,00

**Tartufo** € 7,00

**Variazione di babà** € 9,00

Crema pasticcera con amarena

## Bevande

**Acqua Natia 50cl** € 2,50

**Coca Cola 33cl** € 3,00

In vetro

**Coca Cola Zero 33cl** € 3,00

In vetro

**Fanta 33cl** € 3,00

In vetro

**Ferrarelle Maxima 50cl**

€ 2,50

## Birre

**Birra Del Conte 33cl**

€ 7,00

Blanche - chiara - Birrificio Legnone

**Falesia 33cl**

€ 7,00

Bock - rossa - Birrificio Lariano

**Ichnusa 33cl**

€ 4,00

**La Grigna 33cl**

€ 7,00

Pils - chiara - Birrificio Lariano

**Menabrea 33cl**

€ 4,00

**Minerva 33cl**

€ 9,00

Ambrata - Birrificio Sorrento

**Parthenope 33cl**

€ 9,00

Scura - Birrificio Sorrento

**Statale 52 33cl**

€ 7,00

American Pale Ale - ambrata - Birrificio Lariano

**Syrentum 33cl**

€ 9,00

Chiara - Birrificio Sorrento

**Vagabond Gluten Free 33cl**

€ 8,00

America Pale Ale - ambrata - Birrificio Brewdog

**Warsteiner**

€ 6,00

Analcolica chiara

## Bollicine

**Ca' del Bosco - Cuvée Prestige Brut DOC**

€ 45,00

**Cantine Buonanno - Spumante Metodo Charmat Extra Dry**

€ 25,00

**Dom Perignon - Brut 2010**

€ 220,00

<b>Gosset - Grande Réserve</b>	€ 63,00
<b>Livon - Villa Chiopris</b> Prosecco DOC	€ 18,00
<b>Moët &amp; Chandon - Ice Imperial</b>	€ 95,00
<b>Moët &amp; Chandon - Ice Imperial Rosè</b>	€ 110,00
<b>Perrier Jouet - Brut Belle Èpoque</b>	€ 200,00
<b>Perrier Jouet - Grand Brut</b>	€ 75,00
<b>Ruinart - Blanc de Blancs</b>	€ 130,00
<b>Ruinart - Brut R de Ruinart</b>	€ 80,00
<b>Ruinart - Brut Rosé</b>	€ 120,00
<b>Veuve Clicquot - Saint Petersburg</b>	€ 55,00

## Vini bianchi

<b>Baron de Ladoucette - Pouilly Fumé "Baron De L" 2017</b>	€ 120,00
<b>Ca' dei Frati - Lugana DOC 2020</b>	€ 24,00
<b>Cantine Buonanno - Falange Campania Falanghina 2016</b>	€ 25,00
<b>Cantine Buonanno - Martes Fiano di Avellino 2018 DOCG</b>	€ 28,00
<b>Capichera - Lintori" Vermentino di Sardegna DOC Capichera 2020</b>	€ 35,00
<b>Ca' del Bosco - Curtefranca Bianco DOC Corte del Lupo 2019</b>	€ 36,00
<b>IGP Campania Falanghina 2017</b>	€ 20,00
<b>IGP Campania Fiano 2017</b>	€ 25,00
<b>Livon - Villa Chiopris - Pinot Grigio DOC 2017</b>	€ 18,00

<b>Livon - Villa Chiopris - Ribolla Gialla IGT 2017</b>	€ 20,00
<b>Livon - Villa Chiopris - Sauvignon Blanc DOC 2017</b>	€ 18,00
<b>Marchesi Antinori - Cervaro della sala 2019</b>	€ 110,00
<b>Marchesi Antinori - Umbria Chardonnay IGT "Bramito della Sala" 2020</b>	€ 32,00
<b>Tramin - Gewurtztraminer DOC "Selida" 2020</b>	€ 28,00

## Vini rossi

<b>Antinori - Guado al Tasso Bolgheri Superiore DOC 2018</b>	€ 140,00
<b>Cantine Buonanno - Taros Taurasi DOCG 2013</b>	€ 75,00
<b>Ca' del Bosco - Curtefranca Rosso DOC Corte del Lupo 2017</b>	€ 33,00
<b>Livon - Borgo Salcetino Chianti Classico DOCG 2016</b>	€ 28,00
<b>Marchesi Antinori - Chianti Classico Pèppoli DOCG 2019</b>	€ 28,00
<b>Marchesi Antinori - Tignanello IGT 2015</b>	€ 120,00
<b>Masi - Amarone della Valpolicella Costasera DOCG 2015</b>	€ 58,00
<b>Quintarelli - Valpolicella Classico Superiore DOC 2013</b>	€ 120,00
<b>Tenuta Guado al Tasso - Bolgheri Rosso DOC "Il Bruciato" 2017</b>	€ 33,00
<b>Tramin - Pinot Nero Marjun Riserva 2018</b>	€ 36,00

## Vini rosati

<b>Ca' Dei Frati - Ca' dei Frati Chiaretto 'Rosa dei Frati' 2020</b>	€ 28,00
--	---------