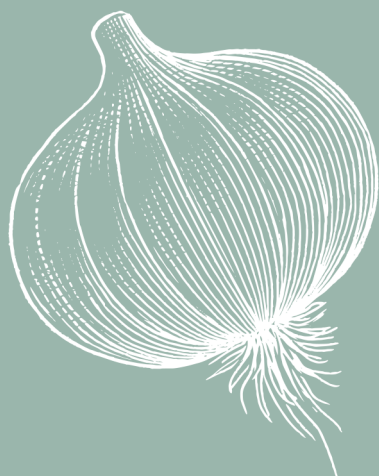
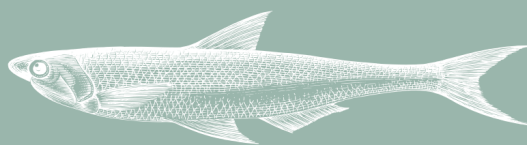


DELL'ANGOLO




LA NOSTRA CUCINA

SFIZIOSITÀ

CROSTINO DEL NOSTRO PANE CON PATANEGRA € 7 con prosciutto iberico Pata Negra, stracciatella di burrata A	
CROSTINO DEL NOSTRO PANE CON BURRO E ACCIUGA del Mar Cantabrico € 5 carnose e saporite, considerate le migliori del mondo A · D · G	
CROSTINO DEL NOSTRO PANE CON POMODORO FRESCO € 4 pomodorini ciliegino, basilico e origano A	
FRITTELLINE DI ZUCCHINE, RICOTTA E MENTA  € 4 in crosta di farina di grano A · G	
OLIVE ALL'ASCOLANA € 4 olive Ascolane del Piceno con ripieno DOP A · C · G · I	

FOCACCIA AI CEREALI

Farina "TuttoilGrano" macinata a pietra. Focaccia soffice al 100% con farina integrale. Impasto lievitato 48 ore.

LA CRUDO € 20 stracciatella di burrata e prosciutto crudo 24 mesi A · G	
LA BRESAOLA  € 20 bresaola nostrana, maionese alla senape, pach-choi e robiola A · C · G · L	

LA SOFFICE AI GRANI ANTICHI

Pizza dall'impasto soffice, profumato, con una leggera crosta delicata, cotta in forno a vapore

PATA NEGRA € 25 stracciatella di burrata e prosciutto iberico Pata Negra A · G	
BURRATA E ACCIUGHE DEL CANTABRICO € 20 stracciatella di burrata pugliese, acciughe del Mar Cantabrico e zeste di limone naturale A · D · G	

PALA ALLA ROMANA

Farina utilizzata tipo 0. Impasto idratato all'80% con acqua, con alveolatura molto pronunciata, risultando al palato particolarmente croccante all'esterno e soffice al cuore

BATTUTA DI MANZO € 22 stracchino, battuta di manzo, salsa d'acciughe e capperi A · G	
CARBONARA € 18 fiordilatte d'Agerola, uova, parmigiano, guanciale rosolato, cacioricotta e una spruzzata di pepe A · C · G	

PALA AL MAIS

Impasto con Farina di grano, mais e semi di girasole 100% naturale libera da additivi e conservanti

SALMONE E GUACAMOLE € 24 avocado, cipolla, pomodorini e salmone affumicato A · D	
MORTADELLA, STRACCHINO E PISTACCHI € 18 mortadella di Mora Romagnola, stracchino e granella di pistacchi A · G · H	

ANTIPASTI

BATTUTA DI MANZO CON CAPPERI E SENAPE € 14 carne cruda al coltello solo olio e sale per condimento G	
SFORMATINO AGLI ASPARAGI E SPECK  € 14 con fonduta al parmigiano A · C · G	
LA FRITTURINA DI ALICI E MOSCARDINI € 12 con alici e moscardini fritti e serviti nel cono in bambù A · D · O	
UOVO 61, AGRETTI E CECI  € 14 nel nido di agretti, crema di ceci e ricotta salata uovo morbido cotto a 61° C · G	
CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI  € 25 con crumble di soia e wasabi B · E · H	

PRIMI

FUSILLI LUNGI ALLA CARBONARA € 16 fusilli lunghi Pastificio Mancini con guanciale croccante, tuorlo d'uovo crudo, Grana Padano e pepe nero di Sarawack A · C · G	
RISOTTO AGLI ASPARAGI  € 16 con polvere di olive taggiasche riso carnaroli Riserva San Massimo G (min x2 persone)	
GNOCCHI DI PATATE, VONGOLE E GAMBERI ROSA  € 18 con fondente al pomodoro A · C · D	
MEZZI PACCHERI AL RAGÙ DI MARE  € 18 pasta fresca con ragu di pesce bianco e pomodorini gialli A · C · D	

SECONDI

SPIEDINI DI MAIALE IBERICO E AGRETTI  € 23 spiedini cotti al forno con agretti A · O · P	
CONTROFILETTO DI SCOTTONA IN TAGLIATA € 25 con patate arrosto	
FILETTO DI PESCATO IN GUAZZETTO € 27 con patate, olive e pomodorini D	
SPADELLATA DI CALAMARI E PACK-CHOI € 25 calamari spadellati con cavolo cinese alla griglia O	

Il pesce e la carne da noi acquistati freschi, per preparazioni a crudo, subiscono un trattamento di bonifica mediante abbattimento a -20° per almeno 48 ore conforme alla prescrizione del reg. (ce) 853/2004 allegato III, capitolo 2, lettera D.

LE PIZZE AL FORNO A LEGNA



L'IMPASTO

Impasto formato da un mix di farine da noi selezionate che ci permette di realizzare una pizza croccante e soffice all'interno. È un impasto che si presta ad accompagnare ed esaltare tutti i tipi di condimento

CLASSICA passata di pomodoro S. Marzano, fiordilatte d'Agerola, basilico fresco, origano e olio EVO A · G	€ 9	MORA ROMAGNOLA fiordilatte d'Agerola, squacquerone, mortadella di Mora Romagnola e granella di pistacchi A · G · H	€ 16
CAMPANA pomodoro corbarino in salsa, mozzarella di bufala DOP, basilico fresco, origano e olio EVO A · G	€ 12	PATATE E PANCETTA fiordilatte d'Agerola, patate, zola piccante e pancetta di maiale nero A · G	€ 15
COTTO prosciutto cotto al naturale, passata di pomodoro, fiordilatte d'Agerola, basilico fresco, origano e olio EVO A · G	€ 12	TONNO E CIPOLLA DI TROPEA passata di pomodoro S. Marzano, fiordilatte d'Agerola, filetti di tonno sott'olio e cipolla di tropea, origano olio EVO A · G	€ 15
FIOR DI BUFALA fiordilatte d'Agerola, pomodoro datterino fresco, mozzarella di bufala DOP, basilico fresco, origano e olio EVO A · G	€ 12	VERDURE DI STAGIONE fiordilatte d'Agerola, verdure di stagione, basilico fresco, origano e olio EVO A · G	€ 12
ALTO ADIGE fiordilatte d'Agerola, speck Alto Adige, mele caramellate e funghi A · G	€ 15	FUNGHI CARDONCELLI E SALSICCIA fiordilatte d'Agerola, funghi cardoncelli, salsiccia e olio EVO A · G	 € 15
ACCIUGHE DEL CANTABRICO passata di pomodoro, fiordilatte d'Agerola, acciughe del Cantabrico, basilico fresco, origano e olio EVO A · D · G	€ 14	PARMA 24 MESI fiordilatte d'Agerola, bufala, pomodoro datterino fresco, prosciutto crudo e rucola A · G	€ 15
SOPPRESSATA fiordilatte d'Agerola, soppressata calabrese, scarola, olive di Nocellara, origano e olio EVO A · G	€ 14	BASILICO pomodoro corbarino, fiordilatte d'Agerola, parmigiano, basilico fresco, origano e olio EVO A · G	€ 11
GUANCIALE fiordilatte d'Agerola, uova, parmigiano, guanciale rosolato, cacioricotta e una spruzzata di pepe A · C · G	€ 15	CAPRICCIOSA FUMÈ passata di pomodoro, fiordilatte d'Agerola, bufala affumicata, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive caiazzane, origano e olio evo A · G	 € 16
GIOVANNA E ASPARAGI fiordilatte d'Agerola, gongorzola DOP, asparagi, pancetta cotta affumicata "La Giovanna" e olio EVO A · G	 € 13	LIGURIA fiordilatte d'Agerola, pesto di Pra, olive e pecorino A · G	€ 14
NDUJA fiordilatte d'Agerola, cipolla, nduja di Spilinga, pomodorino, basilico fresco, origano e olio EVO A · G	€ 13	SICILIANA pomodoro corbarino, olive Nocellara appassita, capperi, acciughe del Cantabrico, origano e olio EVO A · D	€ 13
TONNO IN TARTARE E SCAROLA RICCIA fiordilatte d'Agerola, pomodoro cor+barino, capperi, dopo cottura scarola riccia e tartare di tonno A · D · G	 € 19	POMODORINO GIALLO fiordilatte d'Agerola, bufala affumicata, pomodorino giallo Torre Guaceto, capperi, scaglie di pecorino, basilico fresco, origano e olio EVO A · G	€ 14
TRADIZIONE fiordilatte d'Agerola, passata di pomodoro, prosciutto cotto al naturale, funghi, carciofi, olive Nocellara appassite, origano e olio EVO A · G	€ 15	BATTUTA DI MANZO E PACK-CHOI fiordilatte d'Agerola, pack-choi, carne cruda e zeste di limone A · G	 € 16
VEGAN passata di pomodoro, crema di ceci e verdure A · M	€ 12	VESUVIANA fiordilatte d'agerola, pomodorino giallo, pomodorino rosso, grana, olive nere, origano e olio EVO A · G	€ 15
NOCI, PERE E ZOLA fiordilatte d'Agerola, gorgonzola, pere, noci e aceto balsamico A · G · H	€ 13	VALTELLINA fiordilatte d'Agerola, bresaola nostrana, pesto di rucola, bufala DOP e noci A · G · H	 € 16
TIROLO fiordilatte d'Agerola, asparagi, uovo marinato e speck A · C · G	 € 15		

EXTRA

BIRRE ALLA SPINA

Weizen 0,5 l.	€ 7
Chiara piccola 0,25 l.	€ 4
Chiara media 0,4 l.	€ 6
Rossa piccola 0,25 l.	€ 4,50
Rossa media 0,4 l.	€ 6,50

ACQUA

Acqua microfiltrata 75 cl.	€ 2
Acqua Lauretana 75 cl.	€ 3

BIBITE GASSATE

Coca-Cola 33 cl.	€ 3,50
Coca-Cola Zero 33 cl.	€ 3,50
Aranciata 	€ 4,50
Limonata 	€ 4,50
Gassosa 	€ 4,50

GIAMAICA CAFÈ

caffè selezionato, pura arabica	€ 2,50
---------------------------------	--------

ORZO TOSTATO INFUSO

Az. Agr. Santoleri	€ 3
--------------------	-----

AMARI

€ 5 / € 7

WHISKY

€ 9 / € 11

GRAPPE

€ 6

RHUM

€ 10

ALLERGENI:

A = CEREALI CONTENENTI GLUTINE e prodotti derivati
(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)

B = CROSTACEI e prodotti derivati

C = UOVA e prodotti derivati

D = PESCE e prodotti derivati

E = SOIA e prodotti derivati

F = ARACHIDI e prodotti derivati

G = LATTE e prodotti derivati
(compreso il lattosio)

H = FRUTTA A GUSCIO e prodotti derivati
(noci, nocciole, mandorle, pistacchi)

I = SEDANO e prodotti derivati

L = SENAPE e prodotti derivati

M = SEMI DI SESAMO e prodotti derivati

N = LUPINI e prodotti a base di lupino

O = MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

P = ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
o 10 mg/l espressi come SO₂

Servizio/Coperto € 3,00

Ed. 04/2024

Scopri di più sul
Ristorante dell'Angolo



DELL'ANGOLO

 [ristorantedellangolo](#)

 [ristorantedellangolo](#)

 www.ristorantedellangolo.it