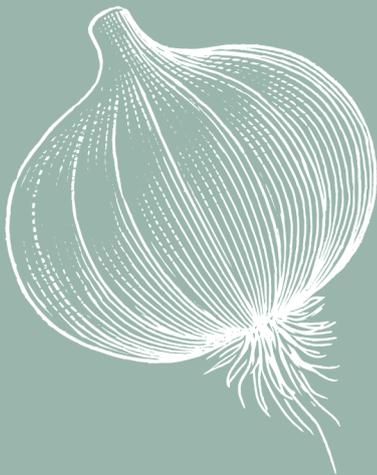
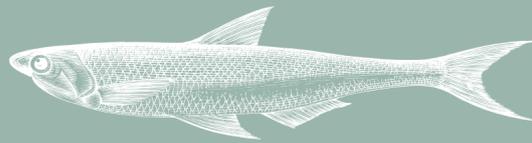


DELL'ANGOLO



NON SOLO LIEVITO

Ed eccoci qua a raccontare, in breve, la nostra filosofia.
Apparentemente può sembrare un prodotto lievitato banale,
ma è proprio qui il suo segreto: *il Lievito Madre!*

I nostri lievitati vengono curati in ogni loro piccola fase,
a partire dal *rinfresco*, all'unione di farine macinate a pietra,
fino ad arrivare alla fase finale di lievitazione a più di 24 ore
che dona loro croccantezza e al contempo un'alta digeribilità.

Questo metodo ci permette di riprendere i grandi classici
della tradizione napoletana in una chiave del tutto moderna.

Detto questo spero di non avervi annoiato
ma invogliato ancor di più a degustare i nostri prodotti.

Buona esplorazione e Buon Appetito

Giuseppe Rizzo



MENÙ ENJOY

IL PERCORSO DI DEGUSTAZIONE È DA INTENDERSI PER L'INTERO TAVOLO



Per chi si vuol lasciar guidare da noi e assaggiare di tutto un po'.
Un percorso degustativo che incontra lievitati e
sapori delicati, decisi e che non lascia nulla di inesplorato



**CROSTINO
DI PANE**



**PIZZA
FRITTA**



**PALA ALLA
ROMANA**



**PALA AL
MAIS**

DESSERT



VEGETARIANO
€ 28 A PERSONA

POMODORO

Crostino del nostro pane
con pomodoro fresco,
basilico e origano

CAPRESE

IMPASTO CLASSICO

Pomodoro corbarino in
salsa, bufala, basilico
fresco, origano

PARMIGIANA

IMPASTO CON ALVEOLATURA
MOLTO PRONUNCIATA

Parmigiana di melanzane

VEGAN

IMPASTO MAIS
E SEMI DI GIRASOLE

Passata di pomodoro,
crema di ceci e verdure

Dolce a sorpresa



TERRA
€ 32 A PERSONA

PATANEGRA

Crostino del nostro
pane, prosciutto
iberico Pata Negra,
straciatella di burrata

ROMAGNOLA

IMPASTO CLASSICO

Stracchino, mortadella
di Mora Romagnola e
granella di pistacchi

MANZO

IMPASTO CON ALVEOLATURA
MOLTO PRONUNCIATA

Stracchino, battuta
di manzo, salsa
d'acciughe e capperi

CARBONARA

IMPASTO MAIS
E SEMI DI GIRASOLE

Fiordilatte d'Agerola, uova,
parmigiano, guanciale
rosolato, cacioricotta e
una spruzzata di pepe

Dolce a sorpresa



MARE
€ 38 A PERSONA

ACCIUGA

Crostino del nostro
pane, burro, acciuga
del Mar Cantabrico

GAMBERO

IMPASTO CLASSICO

Carpaccio di gamberi
rossi con crumble di soia
e wasabi e misticanza

TONNO

IMPASTO CON ALVEOLATURA
MOLTO PRONUNCIATA

Passata di pomodoro,
fiordilatte d'Agerola,
filetti di tonno sott'olio e
cipolla di tropea, origano

BACCALÀ

IMPASTO MAIS
E SEMI DI GIRASOLE

Fiordilatte, zucchine,
baccalà mantecato

Dolce a sorpresa

Comunicare eventuali allergie / intolleranze

Servizio/Coperto € 3,00

SFIZIOSITÀ

CROSTINO PATANEGRA € 7 Prosciutto iberico Pata Negra, stracciatella di burrata A	CROCCHETTE DI BACCALÀ € 7 Con maionese di peperoni A · G
CROSTINO BURRO E ACCIUGA € 5 Acciuga del Mar Cantabrico e burro A · D · G	OLIVE ALL'ASCOLANA € 4 Olive Ascolane del Piceno con ripieno DOP A · C · G · I
CROSTINO POMODORO FRESCO € 4 Pomodorini ciliegino, basilico e origano A	FRITTELLINE DI ZUCCHINE, RICOTTA E MENTA € 4 In crosta di farina di grano (A · G)

ANTIPASTI

VITELLO TONNATO ALL'ANTICA € 14 Con le sue verdure (carote, zucchine, patate e cipolla) C · I	LA FRITTURINA DI ALICI E MOSCARDINI € 12 Serviti nel cono in bambù A · D · O
BATTUTA DI MANZO CON CAPPERI E SENAPE € 14 Carne cruda al coltello solo olio e sale per condimento G	CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI € 25 Con crumble di soia e wasabi B · E · H
FIORI DI ZUCCA FRITTI € 14 Ripeni con ricotta e acciughe A · C · D · G	CATALANA POLPO, GAMBERI, SCAMPI € 20 Con pomodorini, cipolla e basilico B · D · O

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	GNOCCHI DI PATATE, VONGOLE E GAMBERI ROSA € 18 Con fondente al pomodoro A · C · D
RISOTTO CON FIORI DI ZUCCA € 16 Riso carnaroli Riserva San Massimo, con zucchine, zafferano e stracchino (min x2 persone) G · P	MEZZI PACCHERI AL RAGÙ DI MARE € 18 Pasta fresca con ragu di pesce bianco e pomodorini gialli A · C · D

SECONDI

COTOLETTA ALLA MILANESE € 28 Carne di vitello alta con pomodorini e rucola A · C	FILETTO DI PESCATO IN GUAZZETTO € 27 Con patate, olive e pomodorini D
CONTROFILETTO DI SCOTTONA IN TAGLIATA € 25 Con patate arrosto	POLPO ARROSTO € 24 Con scarola ripassata O

FOCACCIA AI CEREALI

Farina "TuttoilGrano" macinata a pietra.

Focaccia soffice al 100% con farina integrale. Impasto lievitato 48 ore



LA CRUDO

Straciatella di burrata
e prosciutto crudo 24 mesi

A · G

€ 20

FIORI DI ZUCCA

Fiordilatte d'Agerola, crema di zafferano,
zucchine e fiori di zucca in tempura

A · G · P

€ 20

LA SOFFICE AI GRANI ANTICHI

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



PATA NEGRA

Straciatella di burrata e prosciutto
iberico Pata Negra

A · G

€ 25

BURRATA E ACCIUGHE DEL CANTABRICO

Straciatella di burrata pugliese, acciughe del
Mar Cantabrico e zeste di limone naturale

A · D · G

€ 20

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

Stracchino, battuta di manzo, salsa
d'acciughe e capperi

A · G

€ 22

CARBONARA

Fiordilatte d'Agerola, uova, parmigiano, guanciale
rosolato, cacioricotta e una spruzzata di pepe

A · C · G

€ 18

PALA AL MAIS

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



BACCALÀ

Fiordilatte d'Agerola, zucchine
e baccalà mantecato

A · D · G

€ 24

MORTADELLA, STRACCHINO E PISTACCHI

Mortadella di Mora Romagnola,
stracchino e granella di pistacchi

A · G · H

€ 18

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



MARGHERITA

€ 9

Passata di pomodoro S. Marzano, fiordilatte d'Agerola, basilico fresco, origano e olio EVO

A · G

CAMPANA

€ 12

Pomodoro corbarino in salsa, mozzarella di bufala DOP, basilico fresco, origano e olio EVO

A · G

COTTO

€ 12

Prosciutto cotto al naturale, passata di pomodoro, fiordilatte d'Agerola, basilico fresco, origano e olio EVO

A · G

FIOR DI BUFALA

€ 12

Fiordilatte d'Agerola, pomodoro datterino fresco, mozzarella di bufala DOP, basilico fresco, origano e olio EVO

A · G

ZUCCHINE TROMBETTA

 € 15

Fiordilatte d'Agerola, zucchine trombetta, ricotta di bufala, rosmarino e olio EVO

A · G

ACCIUGHE DEL CANTABRICO

€ 14

Passata di pomodoro, fiordilatte d'Agerola, acciughe del Cantabrico, basilico fresco, origano e olio EVO

A · D · G

SOPPRESSATA

€ 14

Fiordilatte d'Agerola, soppressata calabrese, scarola, olive di Nocellara, origano e olio EVO

A · G

GUANCIALE

€ 15

Fiordilatte d'Agerola, uova, parmigiano, guanciale rosolato, cacioricotta e una spruzzata di pepe

A · C · G

GIOVANNA E ZUCCHINE

 € 13

Fiordilatte d'Agerola, gongorzola DOP, zucchine, pancetta cotta affumicata "La Giovanna" e olio EVO

A · G

NDUJA

€ 13

Fiordilatte d'Agerola, cipolla, nduja di Spilinga, pomodorino, basilico fresco, origano e olio EVO

A · G

TONNO IN TARTARE E SCAROLA RICCIA

 € 19

Fiordilatte d'Agerola, pomodoro corbarino, capperi, dopo cottura scarola riccia e tartare di tonno

A · D · G

TRADIZIONE

€ 15

Fiordilatte d'Agerola, passata di pomodoro, prosciutto cotto al naturale, funghi, carciofi, olive Nocellara appassite, origano e olio EVO

A · G

VEGAN

€ 12

Passata di pomodoro, crema di ceci e verdure

A · M

NOCI, PERE E ZOLA

€ 13

Fiordilatte d'Agerola, gorgonzola, pere, noci e aceto balsamico

A · G · H

FIORI DI ZUCCA E COTTO

 € 15

Fiordilatte d'Agerola, crema di zafferano, zucchine, fiori di zucca, prosciutto cotto

A · G · P

MORA ROMAGNOLA

€ 16

Fiordilatte d'Agerola, squacquerone, mortadella di Mora Romagnola e granella di pistacchi

A · G · H

PATATE E PANCETTA

€ 15

Fiordilatte d'Agerola, patate, zola piccante e pancetta di maiale nero

A · G

TONNO E CIPOLLA DI TROPEA

€ 15

Passata di pomodoro S. Marzano, fiordilatte d'Agerola, filetti di tonno sott'olio e cipolla di tropea, origano olio EVO

A · G

VERDURE DI STAGIONE

€ 12

Fiordilatte d'Agerola, verdure di stagione, basilico fresco, origano e olio EVO

A · G

FUNGHI CARDONCELLI E SALSICCIA

 € 15

Fiordilatte d'Agerola, funghi cardoncelli, salsiccia e olio EVO

A · G

- PARMA 24 MESI** € 15
Fiordilatte d'Agerola, bufala, pomodoro datterino fresco, prosciutto crudo e rucola
A · G
- BASILICO** € 11
Pomodoro corbarino, fiordilatte d'Agerola, parmigiano, basilico fresco, origano e olio EVO
A · G
- CAPRICCIOSA FUMÈ** € 16
Passata di pomodoro, fiordilatte d'Agerola, bufala affumicata, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive caiazzane, origano e olio evo
A · G
- LIGURIA** € 14
Fiordilatte d'Agerola, pesto di Pra, olive e pecorino
A · G
- SICILIANA** € 13
Pomodoro corbarino, olive Nocellara appassita, capperi, acciughe del Cantabrico, origano e olio EVO
A · D
- POMODORINO GIALLO** € 14
Fiordilatte d'Agerola, bufala affumicata, pomodorino giallo Torre Guaceto, capperi, scaglie di pecorino, basilico fresco, origano e olio EVO
A · G
- BATTUTA DI MANZO E PACK-CHOI** € 16
Fiordilatte d'Agerola, pack-choi, carne cruda e zeste di limone
A · G
- VESUVIANA** € 15
Fiordilatte d'agerola, pomodorino giallo, pomodorino rosso, grana, olive nere, origano e olio EVO
A · G
- PARMIGIANA** € 16 novità
Passata di pomodoro, fiordilatte d'Agerola, melanzane, parmigiano, basilico fresco, origano e olio EVO
A · G · H

LE MARGHERITE ... un classico con le sue varianti!

LA FRITTA

€ 10

Pomodoro corbarino, bufala, basilico fresco, origano

Impasto Verace con farina 0, pizza dal cornicione alto

A · G

LA PALA

€ 15

Pomodoro corbarino, stracciatella di burrata DOP a crudo, basilico fresco, origano e olio extra vergine d'oliva a crudo

Impasto classico poco alveolato, leggermente croccante con farina di tipo 1

A · G

AL VAPORE

€ 12

Passata di pomodoro, mozzarella di bufala DOP a crudo, basilico fresco, origano e olio extra vergine d'oliva a crudo

Pizza molto soffice e leggera cotta a vapore in padellino

A · G

LA INTEGRALE

€ 15

Passata di pomodoro, fiordilatte D'Agerola, basilico fresco, origano e olio extra vergine d'oliva a crudo

Impasto con farina integrale e farina "TuttoilGrano"

A · G

BEVANDE

BIRRE ALLA SPINA

BIRRIFICIO FORST Piccola € 4 | Media € 6

FORST KRONEN - Alc. 5,2% vol.

Colore giallo dorato, gusto rotondo, corposa e dissetante

FORST WEIZEN - Alc. 5,4% vol.

Colore dorato brillante questa birra stupisce per i suoi profumi fruttati

FORST SIXTUS - Doppio Malto, Alc. 6,5% vol.

Colore scura, gusto vellutato, con marcato sentore di malto

BIRRA CON GASSOSA O LIMONATA

Piccola € 4,5 | Media € 6,5

ACQUA

Acqua microfiltrata 75 cl. € 2

Acqua Lauretana 75 cl. € 3

BIBITE GASSATE

Coca-Cola 33 cl. € 3,5

Coca-Cola Zero 33 cl. € 3,5

Aranciata € 4,5

Limonata € 4,5

Gassosa € 4,5

GIAMAICA CAFÈ

€ 2,5

Caffè selezionato, pura arabica

ORZO TOSTATO INFUSO

€ 3

Az. Agr. Santoleri

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. 07/2024

Scopri di più sul
Ristorante dell'Angolo



DELL'ANGOLO

[ristorantedellangolo](#)

[ristorantedellangolo](#)

www.ristorantedellangolo.it