



DELL'ANGOLO

I FRITTI

CROCCHETTE DI BACCALÀ

A · G

Con maionese di peperoni

€ 7

OLIVE ALL'ASCOLANA

A · C · G · I

Olive Ascolane del Piceno
con ripieno DOP

€ 4

POLPETTE DI PATANEGRA

A · C · G

Con salsa aioli

€ 8

FRITTELLINE CIME DI RAPA E SALSICCIA

A · G

In crosta di farina di grano

€ 4

I CROSTINI

CROSTINO PATANEGRA

A

Prosciutto iberico Pata Negra,
stracciatella di burrata

€ 7

CROSTINO BURRO E ACCIUGA

A · D · G

Acciuga del Mar Cantabrico e burro

€ 5

CROSTINO PUNTARELLE

A · G

Stracciatella di burrata,
puntarelle e zeste di limone

€ 4

CROSTINO MORTADELLA

A

Mortadella di Mora Romagnola

€ 4

Comunicare eventuali allergie / intolleranze

Servizio/Coperto € 3,00

PIZZA FRITTA



La nostra nuova idea di pizza frita con doppia cottura,
cotta prima in friggitrice e terminata in forno per
donare gusto, croccantezza e leggerezza

LE FRITTE CLASSICHE		INTERA 6 SPICCHI	1/2 PORZIONE
CLASSICA A · G	Passata di pomodoro S. Marzano, bufola DOP, basilico fresco e origano	€ 13	€ 9
CORBARA A · G	Pomodoro di Corbara in salsa, stracciatella pugliese, basilico fresco e origano	€ 13	€ 9
CRUDO A · G	Stracciatella di burrata e prosciutto crudo 24 mesi	€ 18	€ 12

LE FRITTE INNOVATIVE		INTERA 6 SPICCHI	1/2 PORZIONE
ROMAGNOLA A · G · H	Stracciatella pugliese, mortadella di Mora Romagnola e granella di pistacchio	€ 15	€ 11
SCAROLA A · D · G	Scarola ripassata, burrata e acciughe del Cantabrico	€ 16	€ 11
CAPOCOLLO A · G	Fiordilatte d'Agerola, pomodoro di Corbara, scarola e capocollo di maiale nero dell'Aspromonte	€ 18	€ 12



PIZZA CONTEMPORANEA

SERVIAMO LE PIZZE GIÀ TAGLIATE IN SPICCHI, DA GUSTARE SOLI O IN COMPAGNIA



FOCACCIA AI CEREALI

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



CULATELLO E BURRATA

Straciatella di burrata
e culatello DOP

A · G

€ 20

CIME DI RAPA E SALSICCIA

Fiordilatte d'Agerola, cime di rapa,
salsiccia e ricotta salata

A · G

€ 18

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



SALMONE E GUACAMOLE

Salmone affumicato
e avocado in crema

A · D

€ 24

MORTADELLA, STRACCHINO E PISTACCHI

Mortadella di Mora Romagnola,
stracchino e granella di pistacchi

A · G · H

€ 18

LE CLASSICHE

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



PROVOLA E PEPE

€ 12

Fiordilatte d'Agerola, passata di pomodoro S. Marzano, provola, pepe bianco di Sarawak e olio EVO
A · G

ACCIUGHE DEL CANTABRICO

€ 14

Passata di pomodoro S. Marzano, fiordilatte d'Agerola, acciughe del Cantabrico, basilico fresco, origano e olio EVO
A · D · G

SOPPRESSATA

€ 14

Fiordilatte d'Agerola, soppressata calabrese, scarola, olive Caiazzane, origano e olio EVO
A · G

GUANCIALE

€ 15

Fiordilatte d'Agerola, uova, parmigiano, guanciale rosolato, cacioricotta e una spruzzata di pepe
A · C · G

NDUJA

€ 13

Fiordilatte d'Agerola, cipolla, nduja di Spilinga, pomodoro di Corbara, basilico fresco, origano e olio EVO
A · G

TRADIZIONE

€ 15

Fiordilatte d'Agerola, passata di pomodoro S. Marzano, prosciutto cotto al naturale, funghi, carciofi, olive Caiazzane, origano e olio EVO
A · G

VEGAN

€ 12

Passata di pomodoro S. Marzano, crema di ceci e verdure
A · M

NOCI, PERE E ZOLA

€ 13

Fiordilatte d'Agerola, gorgonzola, pere, noci e aceto balsamico
A · G · H

MORA ROMAGNOLA

€ 16

Fiordilatte d'Agerola, stracchino, mortadella di Mora Romagnola e granella di pistacchi
A · G · H

TONNO E CIPOLLA

€ 15

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

VERDURE DI STAGIONE

€ 12

Fiordilatte d'Agerola, scarola, radicchio, carciofi, zucca, pomodorino giallo, basilico fresco, origano e olio EVO
A · G

PARMA 24 MESI

€ 15

Fiordilatte d'Agerola, bufala, prosciutto crudo e rucola
A · G

CAPRICCIOSA FUMÈ

€ 16

Passata di pomodoro S. Marzano, fiordilatte d'Agerola, bufala affumicata, soppressata, funghi, carciofi, olive Caiazzane, origano e olio evo
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, capperi, scaglie di pecorino, basilico fresco, origano e olio EVO
A · G

CIME DI RAPA E SALSICCIA

€ 16

Fiordilatte d'Agerola, cime di rapa, salsiccia di Mora Romagnola, ricotta salata e olio EVO
A · G

VESUVIANA

€ 15

Fiordilatte d'Agerola, pomodorino giallo, pomodorino rosso, grana, olive nere, origano e olio EVO
A · G

LE INNOVATIVE

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



BATTUTA DI MANZO E PACK-CHOI

Fiordilatte d'Agerola, pack-choi, carne cruda e zeste di limone

A · G

€ 16

FOGLIA DI CAPPERO

Passata di pomodoro s. Marzano, aglio di Nubia, capperi, olive Caiazzane, origano, basilico e olio EVO

A · G

€ 14

TARDIVA

Fiordilatte d'Agerola, zucca, radicchio tardivo, taleggio, semi di zucca tostati, origano e olio EVO

A · G · H

€ 15

CENTOxCENTO CARCIOFO

Fiordilatte d'Agerola, carciofo arrosto, crema di carciofi, chips di grana, timo e olio EVO

A · G

€ 16

NERA D'ASPROMONTE

Fiordilatte d'Agerola, scarola, pomodoro spaccato a mano, olive Caiazzane, soppresata di maiale nero, origano e olio EVO

A · G

€ 16

ZIA GIOVANNA

Fiordilatte d'Agerola, gorgonzola, zucca, pancetta cotta al vapore affumicata dopo cottura e olio EVO

A · G

€ 14

TRA CAPO E COLLO

Fiordilatte d'Agerola, carciofi spadellati al timo, stracciatella di bufala, capocollo di maiale nero e olio EVO

A · G

€ 15

PUNTARELLE ALLA ROMANA

Fiordilatte d'Agerola, puntarelle, acciughe, aglio, burrata e olio EVO

A · G

€ 13

LE MARGHERITE un classico con le sue varianti!

La Margherita, la pizza più semplice ma anche più amata.

Quella che al primo morso ti ricorda i colori e i sapori di Napoli, scegli la tua preferita



MARGHERITA

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

A · G

€ 9

BASILICO

Pomodoro corbarino in salsa, fiordilatte d'Agerola, parmigiano, basilico fresco, origano e olio EVO

A · G

€ 11

BUFALA DOP

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

A · G

€ 12

MARGHERITA POP

Passata di Pomodoro, stracciatella di burrata di bufala, olio EVO, origano e basilico

A · G

€ 12

BEVANDE

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.	€ 4,5
Rossa media 0,4 l.	€ 6,5

BIRRA CON GASSOSA O LIMONATA

Piccola	€ 4,5
Media	€ 6,5

ACQUA

Acqua microfiltrata 75 cl.	€ 2
Acqua Laurentana 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

Caffè selezionato, pura arabica

ORZO TOSTATO INFUSO

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)	I : SEDANO e prodotti derivati
B : CROSTACEI e prodotti derivati	L : SENAPE e prodotti derivati
C : UOVA e prodotti derivati	M : SEMI DI SESAMO e prodotti derivati
D : PESCE e prodotti derivati	N : LUPINI e prodotti a base di lupino
E : SOIA e prodotti derivati	O : MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi
F : ARACHIDI e prodotti derivati	P : ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2
G : LATTE e prodotti derivati (compreso il lattosio)	
H : FRUTTA A GUSCIO e prodotti derivati (noci, nocciole, mandorle, pistacchi)	

Servizio/Coperto € 3,00



Scopri di più sul
Ristorante dell'Angolo



 [ristorantedellangolo](#)

 [ristorantedellangolo](#)

 www.ristorantedellangolo.it