

L'ANGOLO

Pizzeria



della PIZZA

BENVENUTO & HERZLICH WILLKOMMEN

SCHON SEIT 1999 SERVIEREN WIR UNSEREN GÄSTEN
EINE ORIGINAL ITALIENISCHE PIZZA.

HERGESTELLT MIT TYPISCH, ITALIENISCHEN ZUTATEN, BELEGT MIT FRISCHEM MOZARELLA.

WIR WÜNSCHEN IHNEN GUTEN APPETIT & BUON APPETITO

ALLE WEITEREN INFORMATIONEN UNTER:
www.langolo-della-pizza.de



MITTAGSMENÜ AB 12,90 EURO

JEDEN WERKTAG BIS 14:00 UHR

FREIE AUSWAHL AN PASTA UND PIZZA (AUSSER SPEZIALE) WAHLWEISE MIT SALAT ODER SUPPE

UNSERE EMPFEHLUNGEN FINDEN SIE AUF UNSEREN TAFELN IM LOKAL ODER
LASSEN SIE SICH VON UNSEREM PERSONAL BERATEN.

FIRMENLIEFERSERVICE AB 30.- EURO | KARTENZAHLUNG AB 10.- EURO | MENÜÄNDERUNG AB 2.- EURO | ALLE PREISE INKL. MWST
WIR LIEFERN GANZTAGS MIT LIEFERANDO SOWIE ÜBER EATS

ALLERGENE SIEHE LETZTE SEITE

ANTIPASTI

VITELLO TONNATO	Zartes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern ^{A I 9 12}	15,50 €
ANTIPASTO DELLA CASA	Italienische Vorspeisenvariation nach Art des Hauses ^{A F I}	16,50 €
CAPRESE	Frisch Tomaten mit Mozzarella und Basilikum ^F	14,50 €
INSALATA DI MARE	Marinierte Muscheln, Sepia und Oktopus in Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette ^{A D M I M F}	15,50 €
CARPACCIO DI SALMONE	Fein geschnittenes Lachsfilet mit roten Zwiebeln und Zitronen-Olivenöl ^{A D F}	15,50 €
CARPACCIO DI MANZO	Zartes Rinderfilet-Carpaccio mit Rucola und Grana Padano ^{A F I}	15,50 €
BURRATA	Cremige Frischkäsekugel mit Oliven, Kirschtomaten und frischem Basilikum ^F	15,50 €
BRUSCHETTA AL POMODORO	Geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Knoblauch und Olivenöl ^A	7,90 €
BRUSCHETTE MISTE	Variation aus geröstetem Brot mit verschiedenen Belägen ^A	8,90 €

ZUPPE

MINISTRONE CLASSICO	Traditionelle italienische Gemüsesuppe ^{A 2}	8,90 €
ZUPPA DI POMODORI	Cremige Tomatensuppe mit Basilikum ^{A 2}	8,30 €

INSALATA

INSALATA VERDE	Knackiger grüner Salat ^A	7,90 €
INSALATA DI POMODORI	Tomatensalat mit roten Zwiebeln ^A	8,30 €
INSALATA DI FAGIOLI	Weißer Bohnen mit roten Zwiebeln und Sellerie ^A	9,30 €
INSALATA MISTA	Gemischter Blattsalat mit Tomaten, Karotten, Gurken und Paprika ^A	9,30 €
INSALATA RUCOLA	Rucolasalat mit gehobeltem Grana Padano und Kirschtomaten ^F	12,50 €
INSALATA L'ANGOLO	Großer gemischter Salat mit Thunfisch, Ei, Oliven und Artischocken ^{D B}	15,50 €
INSALATA CON TACCHINO	Großer gemischter Salat mit gegrillter Putenbrust und Grana Padano ^F	16,50 €

PASTA

SPAGHETTI AL POMODORO	mit Tomatensauce und Basilikum ^{A F I}	11,90 €
SPAGHETTI ALLA GENOVESE	mit Garnelen in Pestosauce ^{A F I}	14,50 €
SPAGHETTI AGLIO E OLIO	mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini und Kirschtomaten ^{A F I}	12,50 €
SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE	mit Rindfleischsauce ^{A F I}	13,90 €
SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA	mit Speck, Zwiebeln und Tomatensauce ^{A F I 2 8}	13,90 €
SPAGHETTI ALLA CARBONARA	mit Speck, Ei und Sahnesauce ^{A F I 2 8}	13,90 €
SPAGHETTI MARE	mit Meeresfrüchten, Knoblauch und Kirschtomaten in Weißweinsauce ^{A D M I F 2}	16,50 €
RIGATONI AI 4 FORMAGGI	mit vier verschiedenen Käsesorten ^{A F I}	14,90 €
PENNE ALL'ARRABBIATA	mit scharfer Tomatensauce und Knoblauch ^{A F I}	13,90 €
PENNE AI BROCCOLI	mit Brokkoli, Zwiebeln und frischen Kirschtomaten ^{A F I}	13,90 €
PENNE AL TONNO	mit Thunfisch, Zwiebeln und Tomatensauce ^{A D F I}	14,90 €
TAGLIATELLE ALL'EMILIANA	mit Hinterschinken, Champignons, Erbsen in Sahnesauce ^{A F I 2 8}	14,90 €
TORTELLINI AL GORGONZOLA	mit Fleischfüllung in Gorgonzolasahnesauce ^{A F I}	13,90 €
TORTELLINI AL PROSCIUTTO	mit Schinken in Sahnesauce ^{A F I 2 8}	13,90 €
LASAGNA CLASSICA	mit Bolognesesauce und Mozzarella überbacken ^{A F I}	14,90 €
RIGATONI AL FORNO	mit Bolognesesauce, Erbsen, Hinterschinken, Champignons und mit Mozzarella überbacken ^{A F I}	14,90 €

PASTA SPECIALE

PENNE ALLA SALSICCIA	mit original italienischer Wurst und Zwiebeln in Tomatensauce ^{A F I 2 8}	15,50 €
PENNE AL TACCHINO	mit zartem Putenbrustfilet in cremiger Sahnesauce ^{A F I}	15,90 €
TAGLIATELLE AL TARTUFO	mit edlen schwarzen Trüffeln und frisch geriebenem Grana Padano ^{A F I}	18,50 €
TAGLIATELLE AL SALMONE	mit feinem Lachsfilet und Zwiebeln in cremiger Sahnesauce ^{A D F I}	16,90 €
SPAGHETTI AGLI SCAMPI	mit Riesengarnelen in feiner Weißweinsauce ^{A D M I F}	17,50 €
GNOCCHI AL VENETO	mit Spinat in cremiger Gorgonzolasauce ^{A F I}	15,90 €

PIZZA CLASSICHE

Alle Pizzen werden mit frischer Tomatensauce, original italienischem Mozzarella und ausgewählten Zutaten belegt
(Ø ca. 33 cm)

FOCACCIA	mit Rosmarin und Oregano ^A	8,50 €
PANE	mit Tomatensauce und Knoblauch ^A	9,30 €
MARGHERITA	mit Tomatensauce und Mozzarella ^{A F I}	11,90 €
NAPOLI	mit Anchovis, Kapern und Oliven ^{A D}	14,90 €
FUNGI	mit frischen Champignons ^A	14,50 €
PROSCIUTTO	mit Hinterschinken ^{A F I 2 8}	14,50 €
SALAME	mit würziger italienischer Salami ^{A F I 2 8}	14,50 €
REGINA	mit Hinterschinken und frischen Champignons ^{A F 2 8}	15,50 €
BISMARCK	mit Hinterschinken, frischen Champignons und Spiegelei ^{A F I 2 8}	15,50 €
4 STAGIONI	mit Hinterschinken, frischen Champignons, Artischocken und Oliven ^{A F I 2 8}	15,50 €
CAPRICCIOSA	mit Hinterschinken, frischen Champignons und Peperoni ^{A F I 2 8}	15,50 €
VEGETARIANA	mit frischem Saisongemüse ^A	15,50 €
4 FORMAGGI	mit vier ausgewählten Käsesorten ^{A F I}	15,50 €
SPINACI	mit Spinat und Gorgonzola ^{A F I}	15,50 €
TONNO	mit Thunfisch und roten Zwiebeln ^{A D}	15,50 €
ETNA (SCHARF)	mit Hinterschinken, Paprika, Ei und Knoblauch ^{A F I 2 8}	16,50 €
MARE	mit verschiedenen Meeresfrüchten und Kirschtomaten ^{A F I 2 8}	16,50 €
CAPRESE	mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum ^{A F I}	15,50 €
L'ANGOLO (SCHARF)	mit Salami, Gorgonzola, Knoblauch und Petersilie ^{A F I}	16,50 €
CALZONE CLASSICO	Gefüllte Pizza mit Hinterschinken, frischen Champignons und Ei ^{A F I 2 8}	15,50 €

PIZZA SPECIALE

Alle Pizzen werden mit frischer Tomatensauce, original italienischem Mozzarella und ausgewählten Zutaten belegt
(Ø ca. 33 cm)

BIANCA	Prosciutto Crudo und Mozzarella ^{A F I 2 8} (ohne Tomatensauce)	16,50	€
TARTUFO	mit frischem schwarzen Trüffel und Kirschtomaten ^{A D F I 2 8} (ohne Tomatensauce)	18,50	€
SALMONE	mit Lachs und roten Zwiebeln ^{A D I}	16,90	€
PARMA	mit Prosciutto Crudo, Rucola und Grana Padano ^{A F I 2 8}	17,50	€
DIABOLO (SCHARF)	mit scharfer italienischer Salamino und Kirschtomaten ^{A F I 2 8}	16,50	€
SALSICCIA	mit original italienischer Salsiccia und frischen Zwiebeln ^{A F I 2 8}	16,50	€
GIGANTE 45 cm	Riesenpizza nach Wunsch belegt mit Ø ca. 45 cm Durchmesser ^A	31,00	€
ZUSÄTZLICHER BELAG	Prosciutto, Salamino oder Salsiccia	3,50	€
	Putenfleisch	3,50	€
	Grana Padano	3,50	€
	Meeresfrüchte	3,50	€
	Trüffel	5,00	€
	jede weitere Zutat (z.B. Knoblauch, Zwiebeln, Pilze, usw)	2,00	€

RISOTTO

ALLE VERDURE DI STAGIONE	Cremiges Risotto mit frischem saisonalem Gemüse ^{A F}	14,50	€
AI FUNGHI FRESCHI	Cremiges Risotto mit frischen Champignons ^{A F}	14,50	€

CARNE

Servieren wir mit frischem Gemüse oder Salat

SCALOPPINA AL VINO BIANCO	Zartes Kalbfleisch in feiner Weißweinsauce ^{A F}	22,90	€
SCALOPPINA AI FUNGHI	Zartes Kalbfleisch mit frischen Champignons in cremiger Sauce ^{A F}	23,90	€
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA	Zartes Kalbfleisch mit Prosciutto Crudo und frischem Salbei ^{A F 2 8}	26,90	€
FILETTO DI MANZO AL ROSMARINO	Zartes Rinderfilet in der Pfanne mit Olivenöl und frischem Rosmarin gebraten ^{A F}	31,00	€
FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE	Zartes Rinderfilet in der Pfanne mit grüner Pfeffersauce ^{A F}	30,00	€

PESCE

Servieren wir mit frischem Gemüse oder Salat

SALMONE ALL'OLIO E LIMONE	Feines Lachsfilet in der Pfanne mit Olivenöl gebraten, mit frischer Zitrone verfeinert ^{D F}	21,90	€
SCAMPI IN SALSA DI BURRO E AGLIO	Scampi (Riesengarnelen) in feiner Butter-Knoblauch-Sauce, sanft in der Pfanne geschwenkt ^{M F}	31,50	€
PIATTO DI PESCE DELL'ANGOLO	Edle Komposition aus Scampi (Riesengarnelen), Lachsfilet und Calamari, in Weißweinsauce mit Olivenöl, Kräutern und Knoblauch verfeinert ^{D M F}	32,50	€

DOLCE

PANNA COTTA	Italienischer Sahnepudding mit feinem Vanillearoma ^{A F I}	7,70	€
HAUSGEMACHTES TIRAMISU	Klassisches Dessert aus Biscuit und Mascarponecreme ^{A F I}	8,00	€
PROFITEROLS	Gefüllte Windbeutel mit cremiger Schokoladensauce ^{A F I}	8,00	€
MASCARPONE FRAGOLA	Mascarponecreme mit frischen Erdbeeren ^F	8,00	€
SCHOKO SOUFFLE	Warmer Schokoladenkuchen mit zartem Kern ^{A F I}	8,00	€

KAFFEE & HEISSGETÄNKE

Kaffee	4,20 €	Espresso	2,80 €
Capuccino	4,90 €	Espresso Doppio	4,50 €
Latte Macchiato	4,90 €	Espresso Macchiato	3,20 €
Tasse Tee (verschiedene Sorten)	3,50 €		



WASSER


ACQUA PANNA
Tafelwasser Natural

0,75 l 7,20 €
0,4 l 4,50 €


S. PELLEGRINO
Mineralwasser mit Kohlensäure

0,75 l 7,20 €
0,4 l 4,50 €

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Libella Zitronenlimonade ^{1/9}	0,4 l 5,00 €	Afri Cola, Afri Cola Light ^{1/9/11}	0,4 l 5,00 €
Bluna Orangenlimonade ^{1/9}	0,4 l 5,00 €	Schweppes Bitter Lemon ^{1/9/11/12}	0,2 l 4,80 €
Spezi ^{1/9/11}	0,4 l 5,00 €	Schweppes Tonic Water ^{1/9/12}	0,2 l 4,80 €
Eistee ^{1/9/11}	0,4 l 5,00 €	Schweppes Ginger Ale ^{1/9/11}	0,2 l 4,80 €

FRUCHTSAFTGETRÄNKE

Saft	0,4 l 5,30 €	Saft-Schore	0,4 l 5,00 €
Mango, Apfel, Maracuja, Orange, Johannisbeere und Rhabarber		Alle Sorten	

BIERE

Helles vom Fass (Löwenbräu)	0,3 l 4,30 €	Weißbier vom Fass (Franziskaner)	0,3 l 4,10 €
Helles vom Fass (Löwenbräu)	0,5 l 5,30 €	Weißbier vom Fass (Franziskaner)	0,5 l 5,30 €
Radler vom Fass (Löwenbräu)	0,5 l 5,30 €	Dunkles Weißbier (Franziskaner)	0,5 l 5,30 €
PERONI Nastro Azzurro, Italien	0,33 l 5,20 €	Leichtes Weißbier (Franziskaner)	0,5 l 5,30 €
Schwarzbier (Löwenbräu)	0,5 l 5,30 €	Weißbier mit Cola (Franziskaner)	0,5 l 5,30 €
Pils (Becks)	0,33 l 5,20 €	Russn (Franziskaner)	0,5 l 5,30 €
Alkoholfr. Bier (Löwenbräu)	0,5 l 5,20 €	Alkoholfr. Weißbier (Franziskaner)	0,5 l 5,10 €

VINI ALLA SPINA – BIANCO

CHARDONNAY	trocken, fruchtig und ausgewogen	0,1 0,2 l	4,90 7,80 €
PINOT GRIGIO	trocken, frisch und fein aromatisch	0,1 0,2 l	4,50 7,20 €
SOAVE (HAUSWEIN)	trocken, leicht und harmonisch	0,1 0,2 l	4,30 7,00 €
TREBBIANO	trocken, blumig und mild	0,1 0,2 l	4,50 7,50 €
LUGANA	trocken, elegant und fruchtig	0,1 0,2 l	5,20 8,30 €
SAUVIGNON	trocken, lebhaft und aromatisch	0,1 0,2 l	5,00 8,30 €
WEINSCHORLE	klein groß	0,25 0,5 l	6,50 8,90 €

VINI ALLA SPINA – ROSSO

LAMBRUSCO	lieblich, fruchtig und perlend	0,1 0,2 l	4,20 7,00 €
PRIMITIVO	halbtrocken, kräftig und rund	0,1 0,2 l	4,90 7,80 €
BARDOLINO (HAUSWEIN)	trocken, weich und fruchtig	0,1 0,2 l	4,30 7,00 €
MERLOT	trocken, samtig und ausgewogen	0,1 0,2 l	4,70 7,50 €
MONTEPULCIANO	trocken, rund und harmonisch	0,1 0,2 l	4,70 7,50 €
NERO D'AVOLA	trocken, würzig und vollmundig	0,1 0,2 l	4,90 7,80 €
CHIANTI	trocken, harmonisch und elegant	0,1 0,2 l	4,90 7,80 €

ROSÉ

ROSA DEI FRATI	Rosato vom Gardasee – zartrosé, feinfruchtig und elegant, mit Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und einem Hauch Rosenblüte. Am Gaumen frisch, harmonisch und ausgewogen mit leicht mineralischem Finale.	0,1 0,2 l	4,90 7,80 €
		0,75 l	37,00 €

PROSECCO & CHAMPAGNER

PROSECCO BRUT	Vino Spumante Brut, spritzig & frisch	0,1 l	7,80 €
		0,75 l	37,00 €
MOET & CHANDON	NECTAR IMPÉRIAL – Reichhaltig, fruchtig und fein ausbalanciert	0,75 l	135,00 €
MOET CHANDON	Ice Impérial – Frisch, intensiv und aromatisch	0,75 l	145,00 €
RUINART	Brut Rosé – Fein, fruchtig und elegant	0,75 l	135,00 €

VINI DIE BOTTIGLIA - BIANCO

CHARDONNAY 921 COLLEVENTO IGT Cantina Antonutti	aus dem Friaul, Rebsorte Chardonnay – feiner Duft nach Apfel, Birne und Akazienblüte. Ein frischer, harmonischer Wein mit zarten Noten von Südfrüchten und dezenter Mineralität.	0,75 l	29,50 €
TREBBIANO VILLA ADAMI DOC Cantina Casal Bordino	aus den Abruzzen, Rebsorte Trebbiano – delikates, blumiges Bouquet mit feiner Frucht. Am Gaumen weich, ausgewogen und angenehm aromatisch.	0,75 l	31,50 €
LUGANA DOC Cantina Bulgarini	aus der Lombardai, Rebsorte Turbiana (Trebbiano di Lugana) – elegant, mit Aromen von Pfirsich und Aprikose. Gaumen frisch, fruchtbetont und harmonisch ausbalanciert.	0,75 l	34,00 €
SAUVIGNON DOC Cantina Kossler Kutatsch	aus Südtirol. Rebsorte Sauvignon Blanc – ausgeprägtes Bouquet von Stachelbeere, Grapefruit und Salbei. Frisch, mineralisch und aromatisch, mit lebendiger Säure.	0,75 l	34,00 €

VINI DIE BOTTIGLIA - ROSSO

MERLOT 017 921 COLLEVENTO IGT Cantina Antonutti	aus dem Friaul, Rebsorte Merlot – weich und samtig, mit Aromen von reifen Kirschen, Pflaumen und einem Hauch Schokolade. Ein runder, fruchtbetonter Rotwein mit feinem Nachhall.	0,75 l	32,50 €
PRIMITIVO DI MANDURIA Cantina Torrevento	aus Apulien, Rebsorte Primitivo – vollmundig und aromatisch mit Noten von dunklen Beeren, Vanille und Gewürzen. Kräftig im Geschmack, dabei weich und ausgewogen.	0,75 l	35,00 €
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO Cantina Fosso Corno	aus den Abruzzen. Rebsorte Montepulciano – intensives Aroma von Waldbeeren und reifen Kirschen. Vollmundig, harmonisch und elegant strukturiert.	0,75 l	34,50 €
NERO D'AVOLA DOC MANDRAROSSA Cantina Settesoli S.C.A.	aus Sizilien. Rebsorte Nero d'Avola – kräftiger, würziger Wein mit Aromen von Kirsche, Pflaume und mediterranen Kräutern. Lang anhaltend mit samtigen Tanninen.	0,75 l	34,50 €

PREFERITO – UNSERE ROTEN LIEBLINGE

RIPASSO VALPOLICELLA DOC Cantinadie di Soave	aus dem Friaul, Cuveé aus Corvina, Rondinella und Molinara – intensiver Duft nach Kirschen, Vanille und Brombeeren. Am Gaumen vollmundig, elegant und mit feinem Tannin.	0,75 l	46,00 €
ROSSO DI MONTALCINO DOC Tenuta Castello Banfi	aus der Toscana, Rebsorte Sangiovese Grosso – komplexes Bouquet mit Noten von Pflaume, Kirsche und süßen Gewürzen. Samtig, ausgewogen und mit langem Nachhall.	0,75 l	46,00 €
AMARONE DELLA VALPOLICELLA Zenato	aus Venetien. Cuveé aus Corvina, Corvinone, Rondinella und Oseleta – ein Wein von außergewöhnlicher Tiefe. Aromen von getrockneten Früchten, Kakao und feinen Röstaromen, kraftvoll und elegant zugleich.	0,75 l	105,00 €

BITTERS

Amaro Averna	2 4 cl	4,20 6,90 €	Fernet Branca / Menta	2 4 cl	4,20 7,20 €
Amaro Del Capo	2 4 cl	4,20 6,90 €	Montenegro	2 4 cl	4,20 7,20 €
Ramazzotti	2 4 cl	4,20 6,90 €	Limoncello	2 4 cl	4,20 6,50 €
			Frangelico	2 4 cl	4,50 7,50 €

BRANDY & COGNAC

Veccia Romagna	2 4 cl	4,50 7,20 €	Remy Martin VS	2 4 cl	4,90 7,90 €
----------------	----------	---------------	----------------	----------	---------------

WHISKY & RUM

Bacardi	2 4 cl	4,50 7,90 €	Jack Daniels	2 4 cl	4,90 7,90 €
Chivas Regal 12 Years	2 4 cl	5,50 8,90 €	Havana Club	2 4 cl	4,80 7,90 €
Glenfiddich	2 4 cl	5,50 8,50 €			

WODKA

Absolut	2 4 cl	4,50 7,90 €	Moskowskaya	2 4 cl	4,50 7,90 €
---------	----------	---------------	-------------	----------	---------------

GRAPPE

Grappe bianco	2 4 cl	4,50 7,90 €	Grappe Prosecco Reserva	2 4 cl	5,50 9,60 €
Grappe gold	2 4 cl	4,80 8,40 €	Grappe Amarone	2 4 cl	5,20 10,30 €

LIKÖRE

Amaretto di Saronno	2 4 cl	4,50 7,90 €	Sambuca	2 4 cl	4,50 7,90 €
Baileys Irish Cream	2 4 cl	4,50 7,90 €			

APERITIV

APEROL SODA	4 cl Aperol mit Soda	7,90 €
CAMPARI SODA	4 cl Campari mit Soda	7,90 €
CAMPARI ORANGE	4 cl Campari mit Orangensaft	8,20 €
MARTINI BIANCO	4 cl Martini Bianco	6,90 €
CRODINO / SANBITTER	Erfrischender, alkoholfreier Aperitif mit feiner Bitternote und Zitrusaroma	0,1 l 5,90 €



SUMMER CLASSICS

APEROL SPRITZ	Prosecco mit Soda und Aperol	0,3 l 8,20 €
APEROL VENETO	Veneto Weißwein mit Soda und Aperol	0,3 l 8,20 €
HUGO	Prosecco mit Holdunderblütensirup und frischer Minze	0,3 l 8,20 €

LONGDRINKS

WODKA LEMON	4 cl Wodka mit Bitter Lemon	8,90 €
GIN TONIC	4 cl Gin mit Tonic Water	8,90 €
WHISKEY COLA	4 cl Whiskey mit Cola	8,90 €
BARCARDI COLA	4 cl Barcardi mit Cola	8,90 €