ANTIPASTI

VITELLO TONNATO	Zartes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern [A|I|9|12]	17,90	€
ANTIPASTO DELLA CASA	Italienische Vorspeisenvariation nach Art des Hauses [A|F|I]	17,50	€
CAPRESE	Frisch Tomaten mit Mozzarella und Basilikum [F]	15,50	€
INSALATA DI MARE	Marinierte Muscheln, Sepia und Oktopus in Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette [A|D|M|I|M|f]	16,50	€
CARPACCIO DI SALMONE	Fein geschnittenes Lachsfilet mit roten Zwiebeln und Zitronen-Olivenöl [A|D|F]	16,50	€
CARPACCIO DI MANZO	Zartes Rinderfilet-Carpaccio mit Rucola und Grana Padano [A|F|I]	16,90	€
BURRATA	Cremige Frischkäsekugel mit Oliven, Kirschtomaten und frischem Basilikum [F]	16,50	€
BRUSCHETTA AL POMODORO	Geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Knoblauch und Olivenöl [A]	8,50	€
BRUSCHETTE MISTE	Variation aus geröstetem Brot mit verschiedenen Belägen [A]	9,50	€

ZUPPE

MINESTRONE CLASSICO	Traditionelle italienische Gemüsesuppe [A|2]	9,50	€
ZUPPA DI POMODORI	Cremige Tomatensuppe mit Basilikum [A|2]	8,90	€

INSALATA

INSALATA VERDE	Knackiger grüner Salat [A]	8,20	€
INSALATA DI POMODORI	Tomatensalat mit roten Zwiebeln [A]	8,90	€
INSALATA DI FAGIOLI	Weiße Bohnen mit roten Zwiebeln und Sellerie [A]	9,90	€
INSALATA MISTA	Gemischter Blattsalat mit Tomaten, Karotten, Gurken und Paprika [A]	9,90	€
INSALATA RUCOLA	Rucolasalat mit gehobeltem Grana Padano und Kirschtomaten [F]	12,90	€
INSALATA L'ANGOLO	Großer gemischter Salat mit Thunfisch, Ei, Oliven und Artischocken [D|B]	16,50	€
INSALATA CON TACCHINO	Großer gemischter Salat mit gegrillter Putenbrust und Grana Padano [F]	17,50	€

PASTA

SPAGHETTI AL POMODORO	mit Tomatensauce und Basilikum A|F|I	12,90	€
SPAGHETTI ALLA GENOVESE	mit Garnelen in Pestosauce A|F|I	15,90	€
SPAGHETTI AGLIO E OLIO	mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini und Kirschtomaten A|F|I	13,50	€
SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE	mit Rindfleischsauce A|F|I	14,90	€
SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA	mit Speck, Zwiebeln und Tomatensauce A|F|I|2|8	14,90	€
SPAGHETTI ALLA CARBONARA	mit Speck, Ei und Sahnesauce A|F|I|2|8	14,90	€
SPAGHETTI MARE	mit Meeresfrüchten, Knoblauch und Kirschtomaten in Weißweinsauce A|D|M|I|F|2	17,50	€
RIGATONI AI 4 FORMAGGI	mit vier verschiedenen Käsesorten A|F|I	15,90	€
PENNE ALL'ARRABBIATA	mit scharfer Tomatensauce und Knoblauch A|F|I	14,90	€
PENNE AI BROCCOLI	mit Brokkoli, Zwiebeln und frischen Kirschtomaten A|F|I	14,90	€
PENNE AL TONNO	mit Thunfisch, Zwiebeln und Tomatensauce A|D|F|I	15,50	€
TAGLIATELLE ALL'EMILIANA	mit Hinterschinken, Champignons, Erbsen in Sahnesauce A|F|I|2|8	15,50	€
TORTELLINI AL GORGONZOLA	mit Fleischfüllung in Gorgonzolasahnesauce A|F|I	14,50	€
TORTELLINI AL PROSCIUTTO	mit Schinken in Sahnesauce A|F|I|2|8	14,50	€
LASAGNA CLASSICA	mit Bolognesesauce und Mozzarella überbacken A|F|I	15,90	€
RIGATONI AL FORNO	mit Bolognesesauce, Erbsen, Hinterschinken, Champignons und mit Mozzarella überbacken A|F|I	15,90	€

PASTA SPECIALE

PENNE ALLA SALSICCIA	mit original italienischer Wurst und Zwiebeln in Tomatensauce A|F|I|2|8	16,50	€
PENNE AL TACCHINO	mit zartem Putenbrustfilet in cremiger Sahnesauce A|F|I	16,90	€
TAGLIATELLE AL TARTUFO	mit edlen schwarzen Trüffeln und frisch geriebenem Grana Padano A|F|I	19,90	€
TAGLIATELLE AL SALMONE	mit feinem Lachsfilet und Zwiebeln in cremiger Sahnesauce A|D|F|I	17,90	€
SPAGHETTI AGLI SCAMPI	mit Riesengarnelen in feiner Weißweinsauce A|D|M|I|F	18,90	€
GNOCCHI AL VENETO	mit Spinat in cremiger Gorgonzolasauce A|F|I	16,90	€

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]	8,90 €
PANE	mit Tomatensauce und Knoblauch [A]	9,90 €
MARGHERITA	mit Tomatensauce und Mozzarella [A|F|I]	12,90 €
NAPOLI	mit Anchovis, Kapern und Oliven [A|D]	14,90 €
FUNGHI	mit frischen Champignons [A]	15,50 €
PROSCIUTTO	mit Hinterschinken [A|F|I|2|8]	15,90 €
SALAME	mit würziger italienischer Salami [A|F|I|2|8]	15,90 €
REGINA	mit Hinterschinken und frischen Champignons [A|F|2|8]	16,50 €
BISMARCK	mit Hinterschinken, frischen Champignons und Spiegelei [A|F|I|2|8]	16,50 €
4 STAGIONI	mit Hinterschinken, frischen Champignons, Artischocken und Oliven [A|F|I|2|8]	16,90 €
CAPRICCIOSA	mit Hinterschinken, frischen Champignons und Peperoni [A|F|I|2|8]	16,50 €
VEGETARIANA	mit frischem Saisongemüse [A]	16,50 €
4 FORMAGGI	mit vier ausgewählten Käsesorten [A|F|I]	16,90 €
SPINACI	mit Spinat und Gorgonzola [A|F|I]	16,50 €
TONNO	mit Thunfisch und roten Zwiebeln [A|D]	16,90 €
ETNA (SCHARF)	mit Hinterschinken, Paprika, Ei und Knoblauch [A|F|I|2|8]	17,50 €
MARE	mit verschiedenen Meeresfrüchten und Kirschtomaten [A|F|I|2|8]	17,50 €
CAPRESE	mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum [A|F|I]	16,50 €
L'ANGOLO (SCHARF)	mit Salami, Gorgonzola, Knoblauch und Petersilie [A|F|I]	17,50 €
CALZONE CLASSICO	Gefüllte Pizza mit Hinterschinken, frischen Champignons und Ei [A|F|I|2|8]	16,50 €

PIZZA SPEZIALE

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)	17,50 €
TARTUFO	mit frischem schwarzen Trüffel und Kirschtomaten [A|D|F|I|2|8] (ohne Tomatensauce)	19,90 €
SALMONE	mit Lachs und roten Zwiebeln [A|D|I]	17,90 €
PARMA	mit Prosciutto Crudo, Rucola und Grana Padano [A|F|I|2|8]	18,90 €
DIAVOLO (SCHARF)	mit scharfer italienischer Salamino und Kirschtomaten [A|F|I|2|8]	17,50 €
SALSICCIA	mit original italienischer Salsiccia und frischen Zwiebeln [A|F|I|2|8]	17,50 €
GIGANTE 45 cm	Riesenpizza nach Wunsch belegt mit Ø ca. 45 cm Durchmesser [A]	33,00 €

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|I|F	15,50	€
AI FUNGHI FRESCHI	Cremiges Risotto mit frischen Champignons A|I|F	15,50	€

CARNE

Servieren wir mit frischem Gemüse oder Salat

SCALOPPINA AL VINO BIANCO	Zartes Kalbfleisch in feiner Weißweinsauce A|I|F	22,90	€
SCALOPPINA AI FUNGHI	Zartes Kalbfleisch mit frischen Champignons in cremiger Sauce A|I|F	23,90	€
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA	Zartes Kalbfleisch mit Prosciutto Crudo und frischem Salbei A|I|F|2|8	28,50	€
FILETTO DI MANZO AL ROSMARINO	Zartes Rinderfilet in der Pfanne mit Olivenöl und frischem Rosmarin gebraten A|I|F	33,00	€
FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE	Zartes Rinderfilet in der Pfanne mit grüner Pfeffersauce A|I|F	33,50	€

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|I|F	23,00	€
SCAMPI IN SALSA DI BURRO E AGLIO	Scampi (Riesengarnelen) in feiner Butter-Knoblauch-Sauce, sanft in der Pfanne geschwenkt M|F	33,00	€
PIATTO DI PESCE DELL'ANGOLO	Edle Komposition aus Scampi (Riesengarnelen), Lachsfilet und Calamari, in Weißweinsauce mit Olivenöl, Kräutern und Knoblauch verfeinert D|M|I|F	35,00	€

DOLCE

PANNA COTTA	Italienischer Sahnepudding mit feinem Vanillearoma A|F|I	8,20	€
HAUSGEMACHTES TIRAMISU	Klassisches Dessert aus Biscuit und Mascarponecreme A|F|I	9,20	€
PROFITEROLS	Gefüllte Windbeutel mit cremiger Schokoladensauce A|F|I	8,90	€
MASCARPONE FRAGOLA	Mascarponecreme mit frischen Erdbeeren F	8,90	€
SCHOKO SOUFFLE	Warmer Schokoladenkuchen mit zartem Kern A|F|I	8,90	€

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	0,75 l	7,20 €	S.PELLEGRINO	0,75 l	7,20 €
Tafelwasser Natural	0,4 l	4,50 €	Mineralwasser mit Kohlensäure	0,4 l	4,50 €

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Libella Zitronenlimonade [1|9]	0,4 l	5,00 €	Coca-Cola, Coca-Cola Zero [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 Mango, Apfel, Maracuja, Orange, Johannisbeere und Rhabarber	0,4 l	5,30 €	Saft-Schore Alle Sorten	0,4 l	5,00 €

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 €
			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 | 8,20 €
PINOT GRIGIO	trocken, frisch und fein aromatisch	0,1 | 0,2 l	4,50 | 7,90 €
SOAVE (HAUSWEIN)	trocken, leicht und harmonisch	0,1 | 0,2 l	4,30 | 7,50 €
TREBBIANO	trocken, blumig und mild	0,1 | 0,2 l	4,50 | 8,20 €
LUGANA	trocken, elegant und fruchtig	0,1 | 0,2 l	5,20 | 8,90 €
SAUVIGNON	trocken, lebhaft und aromatisch	0,1 | 0,2 l	5,00 | 8,90 €
WEINSCHORLE	klein | groß	0,25 | 0,5 l	6,50 | 9,50 €

VINI ALLA SPINA – ROSSO

LAMBRUSCO	lieblich, fruchtig und perlend	0,1 | 0,2 l	4,20 | 7,50 €
PRIMITIVO	halbtrocken, kräftig und rund	0,1 | 0,2 l	4,90 | 8,20 €
BARDOLINO (HAUSWEIN)	trocken, weich und fruchtig	0,1 | 0,2 l	4,30 | 7,50 €
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 | 8,90 €
NERO D'AVOLA	trocken, würzig und vollmundig	0,1 | 0,2 l	4,90 | 8,90 €
CHIANTI	trocken, harmonisch und elegant	0,1 | 0,2 l	4,90 | 8,20 €

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	5,20 | 8,90 €
		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		8,20 €
CAMPARI SODA	4 cl Campari mit Soda		8,20 €
CAMPARI ORANGE	4 cl Campari mit Orangensaft		8,50 €
MARTINI BIANCO	4 cl Martini Bianco		7,20 €
CRODINO / SANBITTER	Erfrischender, alkoholfreier Aperitif mit feiner Bitternote und Zitrusaroma	0,1 l	6,20 €



SUMMER CLASSICS

APEROL SPRITZ	Prosecco mit Soda und Aperol	0,3 l	8,90 €
APEROL VENETO	Veneto Weißwein mit Soda und Aperol	0,3 l	8,90 €
HUGO	Prosecco mit Holdunderblütensirup und frischer Minze	0,3 l	8,90 €

LONGDRINKS

WODKA LEMON	4 cl Wodka mit Bitter Lemon	9,50 €
GIN TONIC	4 cl Gin mit Tonic Water	9,50 €
WHISKEY COLA	4 cl Whiskey mit Cola	9,50 €
BARCARDI COLA	4 cl Barcardi mit Cola	9,50 €

WIR FREUEN UNS ÜBER IHREN BESUCH BEI UNS.
IHRE ZUFRIEDENHEIT IST UNSER ANLIEGEN DAHER SIND WIR ÜBER IHRE ANREGUNGEN,
FRAGEN ODER AUCH KRITIKEN DANKBAR.

Reservierungen:
langolo@online.de

ODER

Langolo.della.Pizza_Haidhausen

WIR HOFFEN SIE BALD WIEDER ALS UNSERE GÄSTE BEGRÜSSEN ZU DÜRFEN!
IHR L'ANGOLO TEAM

KONTAKT & SERVICE:
Verwaltung, Gutscheine & Rechnungen: langolo.office@online.de

ALLERGENE
A glutenhaltiges Gertreide I B Krebstiere I C Eier I D Fisch- und Fischerzeugnisse I E Erdnüsse I F Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse I G Milch und Milcherzeugnisse
H Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pecannüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse)
I Sellerie und Sellerieerzeugnisse K Senf und Senferzeugnisse I L Sesamsamen und Sesamerzeugnisse I M Schwefeldioxid und Sulphite I N Lupinen und Lupinenerzeugnisse
O Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

ZUSATZSTOFFE
1 Farbstoff I 2 Konservierungsstoff I 3 Antioxidationsmittel I 4 Geschmacksverstärker I 5 Geschwefelt I 6 Geschwärzt 7 Phosphat I 8 Milcheiweiss I 9 Koffeinhaltig 10 Chininhaltig I 11 Süssungsmittel I 12 Phenytalaninquelle I 13 Gewachst 14 Taurin I 15 Saccharose I 16 NIACIN – ALLE ANGABEN OHNE GEWÄHR