

L'ANGOLO DI NAPOLI

IL GUSTO SI EVOLVE



L

CARTA DEI VINI



CARTA DEI VINI

Un viaggio tra territori, vignaioli e grandi interpretazioni del vino.

LEGENDA

-  BIOLOGICO
-  BIODINAMICO
-  ARTIGIANALE / MINIMO INTERVENTO
-  ORANGE WINE
-  RIFERMENTATO IN BOTTIGLIA
-  TERRITORIO VULCANICO
-  SELEZIONE DE L'ANGOLO DI NAPOLI

VINI AL CALICE

- CALICE BIANCO / ROSSO € 6 / 8
- CALICE PROSECCO € 6
- CALICE FRANCIACORTA / TRENTO DOC € 8
- CALICE CON CORAVIN CHAMPAGNE AOC - FRANCIA € 13

CHAMPAGNE

Maison storiche e Vigneron indipendenti selezionati per eleganza, identità e rispetto del territorio.

- | | |
|--|--|
|  GRANDE RÉSERVE BRUT € 60
Château de Bligny
Côte des Bar • Champagne • Francia
Vitigni: Chardonnay, Pinot Nero |  GRAND CRU CUVÉE DE RÉSERVE BRUT € 70
Bonnet-Gilbert
Côte des Blancs • Champagne • Francia
Vitigni: Chardonnay |
|  RÉMI COUVREUR BRUT € 60
Alain Couvreur
Montagne de Reims • Champagne • Francia
Vitigni: Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier |  BLANC DE BLANCS BRUT NATURE € 80
 Laherte Frères
Chavot-Courcourt • Vallée de la Marne • Francia
 Vitigni: Chardonnay |
|  TRADITION BRUT € 60
J. Charpentier
Vallée de la Marne • Champagne • Francia
Vitigni: Pinot Meunier |  CUVÉE 746 EXTRA BRUT € 100
 Jacquesson
Dizy • Champagne • Francia
Vitigni: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier |
|  CEIL DE PERDRIX BRUT ROSÉ € 70
Jean Vesselle
Bouzy • Montagne de Reims • Francia
Vitigni: Pinot Nero |  GRANDE CUVÉE 171ÈME ÉDITION € 320
Krug
Reims • Champagne • Francia
Vitigni: Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier |

L'ANGOLO DI NAPOLI

IL GUSTO SI EVOLVE



METODO CLASSICO ITALIANO

L'Italia ha saputo interpretare l'arte delle bollicine con uno stile unico, capace di unire rigore, eleganza e identità territoriale. Dalle montagne del Trentino alle colline della Franciacorta, fino all'Alta Langa e ai grandi spumanti del Sud, questa selezione racconta le migliori espressioni del Metodo Classico italiano.

TRENTO DOC

La montagna nel calice: altitudine, escursioni termiche e lunghi affinamenti regalano bollicine fini, fresche e di straordinaria eleganza.

CUVÉE 601 BRUT Cantina di Trento Trento DOC • Trentino Vitigno: Chardonnay	€ 30	 BLANC DE BLANCS BRUT Maso Martis Trento DOC • Trentino Vitigno: Chardonnay Elegante, floreale e minerale.	€ 40
★ 51,151 BRUT Moser Trento DOC • Trentino Vitigni: Chardonnay, Pinot Nero Equilibrato e raffinato, con una bollicina fine e persistente.	€ 45	 ROSÉ EXTRA BRUT Maso Martis Trento DOC • Trentino Vitigno: Pinot Nero Fresco, fragrante e gastronomico.	€ 55
★ BRUT NATURE Moser Trento DOC • Trentino Vitigno: Chardonnay Essenziale e diretto, esprime tutta la purezza dello Chardonnay senza dosaggio.	€ 60	 DOSAGGIO ZERO RISERVA ★ Maso Martis Trento DOC • Trentino Vitigni: Pinot Nero, Chardonnay Grande complessità, lungo affinamento sui lieviti e straordinaria profondità.	€ 60

ALTO ADIGE DOC

Bollicine di montagna che uniscono precisione aromatica, eleganza e una spiccata freschezza.

ATHESIS BRUT Kettmeir Alto Adige DOC Vitigni: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero	€ 40	ATHESIS BRUT ROSÉ Kettmeir Alto Adige DOC Vitigni: Chardonnay, Pinot Nero	€ 45
---	------	--	------

L'ANGOLO DI NAPOLI

IL GUSTO SI EVOLVE



FRANCIACORTA DOCG

Il territorio simbolo del Metodo Classico italiano, dove equilibrio e raffinatezza incontrano una straordinaria vocazione alla tavola.

 SANTUS BRUT Santus Franciacorta DOCG Vitigni: Chardonnay, Pinot Nero	€ 35	 ANIMANTE DOSAGGIO ZERO  Barone Pizzini Franciacorta DOCG Vitigni: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco, Erbammat Un Dosaggio Zero che coniuga energia, precisione e finezza.	€ 38
 ROSÉ EXTRA BRUT Barone Pizzini Franciacorta DOCG Vitigno: Pinot Nero	€ 50		

ALTRE ECCELLENZE

Oltre ai grandi territori storici, una selezione di bollicine che raccontano altre importanti interpretazioni italiane.

ALTA LANGA PAS DOSÉ Rizzi Alta Langa DOCG Vitigni: Chardonnay, Pinot Nero	€ 40	 TERZAVIA BRUT NATURE  Marco De Bartoli Sicilia DOC Vitigno: Grillo Un Metodo Classico siciliano di grande personalità, fresco, sapido e profondamente mediterraneo.	€ 50
 MONSERRATO EXTRA BRUT Monserrato 1973 Campania Vitigni: Falanghina, Fiano Una raffinata interpretazione campana del Metodo Classico.	€ 30		

L'ANGOLO DI NAPOLI

IL GUSTO SI EVOLVE



LE BOLLICINE DEL TERRITORIO

L'Emilia-Romagna custodisce una tradizione spumantistica unica, fatta di vitigni autoctoni e produttori che interpretano il territorio con passione. Dalla Spergola al Lambrusco, fino ai Metodo Classico modenesi, una selezione che racconta la nostra terra e accompagna con naturalezza la cucina e la pizza de L'Angolo di Napoli.

 LUSVARDI BLANC	€ 22	 LUSVARDI BRUT	€ 22
 Lusvardi		Lusvardi	
Emilia IGP		Lambrusco Salamino	
Vitigno: Spergola			
 MISFATTO	€ 22	 CONCERTO	€ 22
 Lusvardi		Medici Ermete	
 Emilia IGP		Lambrusco Reggiano DOC	
Vitigno: Spergola			
Rifermentato in bottiglia			
 LUSVARDI ROSÉ	€ 22	 BABY MAGNUM	€ 25
Lusvardi		Marchesi di Ravarino	
Lambrusco Salamino Rosé		Lambrusco di Sorbara DOC	

METODO CLASSICO

 MATTAGLIO ROSÉ	€ 38	 MATTAGLIO DOSAGGIO ZERO	€ 35
Cantina della Volta		Cantina della Volta	
Metodo Classico		Metodo Classico	
Vitigni: Chardonnay, Pinot Nero		Vitigni: Chardonnay, Pinot Nero	

PROSECCO

Le colline di Valdobbiadene regalano Prosecco di grande eleganza, perfetti dall'aperitivo a tutto il pasto.

DEI CASEL	€ 22	 BOSCO DI GICA	€ 22
Adami		Adami	
Valdobbiadene DOCG Extra Dry		Valdobbiadene DOCG Brut	

MEZZE BOTTIGLIE

BOSCO DI GICA	€ 13	 ANIMANTE DOSAGGIO ZERO	€ 20
Adami		Barone Pizzini	
Valdobbiadene DOCG Brut		Franciacorta DOCG	
		Vitigni: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco, Erbatat	

L'ANGOLO DI NAPOLI

IL GUSTO SI EVOLVE



I BIANCHI

Freschezza, eleganza e carattere. Dai grandi vitigni autoctoni italiani alle migliori interpretazioni europee, ogni vino è stato scelto per accompagnare la cucina de L'Angolo di Napoli, valorizzando il territorio e il dialogo con il cibo.

NORD ITALIA

Dalle Alpi al Friuli, passando per Piemonte, Veneto e Liguria: territori dove il clima e la mineralità danno vita a vini di grande precisione ed eleganza.

 SIET VIGNIS Ronco del Gelso Friuli Isonzo DOC • Friuli-Venezia Giulia Vitigno: Chardonnay	€ 30	 VORBERG Cantina Terlano Alto Adige DOC Vitigno: Pinot Bianco Un grande bianco da affinamento, complesso e minerale.	€ 50
SOTTO MONTE Ronco del Gelso Friuli Isonzo DOC • Friuli-Venezia Giulia Vitigno: Sauvignon	€ 30	CAPOTESTA Cascina Maddalena Lugana DOC • Lombardia Vitigno: Turbiana	€ 25
 BIANCO DI MITJA Sirk Collio • Friuli-Venezia Giulia Vitigno: Friulano Un bianco autentico e territoriale, intenso e minerale.	€ 30	 HERZU Ettore Germano Langhe DOC • Piemonte Vitigno: Riesling	€ 35
 KERNER DOC Pacher Hof Alto Adige DOC Vitigno: Kerner	€ 35	BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE Ermes Pavese Valle d'Aosta DOC Vitigno: Prié Blanc Un vino raro, nato tra i vigneti più alti d'Europa.	€ 40
GEWÜRZTRAMINER DOC Cantina Terlano Alto Adige DOC Vitigno: Gewürztraminer	€ 25	 BLANGÉ Ceretto Langhe DOC Vitigno: Arneis	€ 30
 TERLANER Cantina Terlano Alto Adige DOC Vitigni: Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon Una delle etichette simbolo dell'Alto Adige: equilibrio, eleganza e straordinaria capacità di evoluzione.	€ 30	LIGURIA DI LEVANTE Ottaviano Lambruschi Liguria di Levante IGT Vitigni: Vermentino e altre uve autoctone	€ 25

L'ANGOLO DI NAPOLI

IL GUSTO SI EVOLVE



CENTRO ITALIA

Tradizione e identità si incontrano tra Marche e Abruzzo, con vini che raccontano il carattere autentico dell'Italia centrale.

TRE RIPE

€ 25

Barone Pizzini
Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC
Vitigno: Verdicchio

TAB

€ 25

Abbazia di Propezzano
Trebiano d'Abruzzo DOC
Vitigno: Trebbiano

CAB

€ 28

Abbazia di Propezzano
Cerasuolo d'Abruzzo DOC
Vitigno: Montepulciano

CAMPANIA

La Campania custodisce alcuni dei più grandi vitigni bianchi d'Italia. Falanghina, Fiano, Greco, Catalanesca e Pallagrello raccontano una terra di origine vulcanica, ricca di storia, profumi e straordinaria vocazione enologica.

★ LA VOLTA

€ 25

Terre dell'Angelo
Terre del Volturno IGP
Vitigno: Pallagrello Bianco



KATÀ

€ 25

Cantine Olivella
Monte Somma IGP
Vitigno: Catalanesca

NADAR

€ 26

Casa Brecceto
Campania
Vitigno: Fiano



★ GRECO DI TUFO DOCG

€ 25

Ciro Picariello
Irpinia
Vitigno: Greco

LAPODEROSA

€ 26

Casa Brecceto
Campania
Vitigno: Coda di Volpe.



★ FIANO DI AVELLINO DOCG

€ 26

Ciro Picariello
Irpinia
Vitigno: Fiano

★ LEVATA

€ 25

Monserato 1973
Campania
Vitigno: Falanghina



FURORE

€ 40



Marisa Cuomo
Costa d'Amalfi DOC
Vitigni: Falanghina, Biancolella



COLLE IMPERATRICE

€ 25

Astroni
Campi Flegrei DOC
Vitigno: Falanghina



★ FIORDUVA



Marisa Cuomo
Costa d'Amalfi DOC
Vitigni: Fenile, Ginestra, Ripoli

Selezione di
diverse annate
**PREZZO SU
RICHIESTA**

L'ANGOLO DI NAPOLI

IL GUSTO SI EVOLVE



ITALIA DEL SUD E ISOLE

Terre bagnate dal mare e spesso plasmate da suoli vulcanici, dove il sole, il vento e la biodiversità danno vita a vini ricchi di personalità. Dalla Puglia alla Sardegna, passando per la Sicilia, ogni bottiglia racconta il volto più autentico del Mediterraneo.

CHARDONNAY

€ 25

Tormaresca
Puglia IGT • Puglia
Vitigno: Chardonnay

CALAFURIA ROSATO

€ 25

Tormaresca
Salento IGT • Puglia
Vitigno: Negroamaro
Un rosato fresco e fragrante, ideale come aperitivo e in abbinamento a crudi di mare e pizze gourmet.

TERRA MIJ

€ 25

Sacco Vignaioli Apuli
Puglia
Vitigno: Bombino Bianco
Un bianco che valorizza uno dei vitigni simbolo della tradizione pugliese.

ETNA BIANCO SUPERIORE

€ 30

 Barone di Villagrande
Etna Bianco Superiore DOC • Sicilia
Vitigno: Carricante
Eleganza, mineralità e profondità, espressione autentica dei versanti dell'Etna.

MOZIA

€ 40

Tasca d'Almerita
Sicilia
Vitigno: Grillo
Intenso e mediterraneo, con note agrumate e una piacevole sapidità.

CALA SILENTE

€ 25

Santadi
Vermentino di Sardegna DOC • Sardegna
Vitigno: Vermentino
Profumi di macchia mediterranea, agrumi e fiori bianchi, con un sorso fresco e armonioso.

PETRIZZA

€ 25

Masone Mannu
Vermentino di Gallura DOCG • Sardegna
Vitigno: Vermentino

VERMENTINO DI SARDEGNA

€ 30

Antonella Corda
Vermentino di Sardegna DOC • Sardegna
Vitigno: Vermentino

NURAGUS DI CAGLIARI

€ 30

Antonella Corda
Nuragus di Cagliari DOC • Sardegna
Vitigno: Nuragus
Un vitigno storico della Sardegna, delicato, fresco e piacevolmente minerale.



VINI D'OLTRALPE

*I grandi bianchi europei rappresentano un patrimonio di eleganza e territorialità.
Austria, Germania, Slovenia e Francia raccontano stili diversi, accomunati da
precisione, freschezza e straordinaria vocazione gastronomica.*

★ GRÜNER VELTLINER TERRASSEN € 30
Huber
Traisental • Austria
Vitigno: Grüner Veltliner
Agrumi, pepe bianco e una vibrante freschezza.

🍷 TOCAI CUVÉE € 45
Sylvmann
Slovenia
Vitigno: Malvasia Istriana
Sapido, floreale e ricco di personalità.

BOURGOGNE ALIGOTÉ € 40
Domaine Denis Père & Fils
Borgogna • Francia
Vitigno: Aligoté
Un bianco essenziale, fresco e minerale, perfetto
come aperitivo e con piatti delicati.

★ BOURGOGNE CHARDONNAY € 45
CÔTE-D'OR
Domaine Denis Père & Fils
Borgogna • Francia
Vitigno: Chardonnay
Eleganza borgognona, equilibrio e grande finezza.

LES SABLONS € 25
Denis Meunier
Loira • Francia
Vitigno: Chenin Blanc
Un Chenin Blanc dinamico e minerale, con una
piacevole tensione gustativa.

★ SANCERRE CUVÉE € 45
MARNE-CAILLOTES
Jean-Max Roger
Loira • Francia
Vitigno: Sauvignon Blanc
Una delle espressioni più raffinate del Sauvignon
francese: agrumi, pietra focaia e grande eleganza.

★ HAUS KLOSTERBERG € 30
Markus Molitor
Mosella • Germania
Vitigno: Riesling
Finezza aromatica, acidità vibrante e straordinaria
bevibilità.

MEZZE BOTTIGLIE

*Una selezione pensata per chi desidera degustare un grande vino anche in un formato più contenuto,
ideale per una cena a due o per accompagnare un percorso gastronomico.*

CALA SILENTE € 12
Santadi
Vermentino di Sardegna DOC

TERLANER € 17
Cantina Terlano
Alto Adige DOC
Vitigni: Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon

LUGANA € 14
Ca' Lojera
Lugana DOC

CHARDONNAY € 12
Tormaresca
Puglia IGT

BJONDORE € 12
Fontana Vecchia
Falanghina del Sannio DOP

L'ANGOLO DI NAPOLI

IL GUSTO SI EVOLVE



I ROSSI

*Dalle colline del Piemonte ai suoli vulcanici della Campania,
passando per Toscana, Veneto ed Emilia-Romagna:
una selezione di vini che racconta l'identità dei loro territori
e accompagna con equilibrio la cucina de L'Angolo di Napoli.*

SINTESI DEI CAPITOLI Ronco del Gelso Friuli Venezia Giulia Vitigno: Merlot	€ 32	 BOLGHERI ROSSO DOC Le Macchiole Toscana Vitigni: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah Equilibrio perfetto tra eleganza, struttura e carattere mediterraneo.	€ 38
COSTE DELLA SESIA DOC Del Signore Piemonte Vitigno: Nebbiolo	€ 25	ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE DOC Zavalloni Emilia-Romagna Vitigno: Sangiovese	€ 25
 BAROLO DEL COMUNE DI LA MORRA DOCG Renato Corino Collio • Friuli-Venezia Giulia Vitigno: Friulano Un bianco autentico e territoriale, intenso e minerale.	€ 55	 L'ARCA Terre dell'Angelo Terre del Volturno IGP • Campania Vitigno: Casavecchia Un vitigno storico campano, intenso e ricco di personalità.	€ 25
VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE DOC Corte Lenguin Veneto Vitigni: Corvina, Corvinone, Rondinella	€ 25	 VIPT Cantine Olivella Vesuvio DOP • Campania Vitigno: Piediroso Un rosso elegante e territoriale, nato dai suoli vulcanici del Vesuvio.	€ 25
 BISKERO CHIANTI DOCG Salcheto Toscana Vitigno: Sangiovese	€ 25	NEPRICA Tormaresca Puglia IGT Vitigno: Primitivo	€ 25
 BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG Cantina Terlano Toscana Vitigno: Sangiovese Un grande classico italiano, intenso ed elegante, con una straordinaria capacità di invecchiamento.	€ 68	 GROTTA ROSSA Santadi Carignano del Sulcis DOC • Sardegna Vitigno: Carignano Un rosso mediterraneo dal sorso pieno e armonioso.	€ 25



MEZZE BOTTIGLIE

*Una selezione di etichette disponibili anche in formato da 375 ml,
ideale per chi desidera accompagnare il pasto con un grande vino in un formato più contenuto.*

CONCERTO

€ 10

Medici Ermete
Lambrusco Reggiano DOC

RUBRATO

€ 12

Feudi di San Gregorio
Irpinia DOC
Vitigno: Aglianico

ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE € 12

Zavalloni
Emilia-Romagna
Vitigno: Sangiovese

L'ANGOLO DI NAPOLI

IL GUSTO SI EVOLVE

GRAZIE
PER AVERCI SCELTO



L'ANGOLO DI NAPOLI
IL GUSTO SI EVOLVE

seguici su  

VIALE UMBERTO I° 65 - 42123 REGGIO EMILIA
WWW.LANGOLODINAPOLI.COM
☎ 0522 323500 • 0522 284496