

L'ANGOLO DI NAPOLI

IL GUSTO SI EVOLVE



L

DESSERT



LA NOSTRA PASTICCERIA

Ogni dessert nasce nel nostro laboratorio ed è realizzato artigianalmente con materie prime selezionate. Le preparazioni vengono completate ed espresse al momento dell'ordine, per offrire il perfetto equilibrio tra consistenze, temperature e sapori.

IL LAMPONE INTENSO [1,3,5,6,7,8] € 10

Mousse al cioccolato Valrhona 63%, cuore al lampone, croccante al cioccolato bianco, crumble alle mandorle, gelato al lampone e cremoso al latte.

UN CHICCO DI FILIERA [1,3,5,6,7,8] € 9

Crema al mascarpone, cremoso al caffè di filiera, pan di Spagna al caffè e Sambuca, ricoperto di cioccolato al latte e croccante al cacao.

ESTASI DI CACAO [1,3,5,6,7,8] € 10

Un percorso dedicato al cioccolato Valrhona, dove cremosità, croccantezza e il contrasto tra caldo e freddo si incontrano in un perfetto equilibrio.

LIMONE D'AMALFI [1,3,5,6,7,8] € 9

Mousse al limone, cremoso al limone, pan di Spagna al limoncello, croccante alla vaniglia e limone candito.

LA MELA INCANTATA [1,3,5,6,7,8] € 9

Tartelletta croccante, morbido alla cannella, mele fondenti, gelato al fiordilatte di montagna e miele di castagno.

I NOSTRI BABÀ

BABBACIOCK [1,3,5,6,7,8] € 9

Babà al cacao con cremoso alla nocciola, chantilly alla nocciola e cialde croccanti al cacao.

BABBARE [1,3,5,6,8] € 9

Babà con crema pasticcera alla vaniglia e amarene scioppate.

BABBABOSCO [1,3,5,6,7,8] € 9

Babà con crema al mascarpone e frutti di bosco.

GELATI ARTIGIANALI

SORBETTO AL LIMONE € 5

SORBETTO DEL GIORNO € 5

GELATO AL CAFFÈ [7] € 5

La tabella degli allergeni è consultabile in fondo al menù.
Per eventuali allergie o intolleranze, vi preghiamo di rivolgervi al nostro personale di sala.

L'ANGOLO DI NAPOLI

IL GUSTO SI EVOLVE



VINI DA DESSERT

Per la mescita dei nostri vini utilizziamo il sistema Coravin, una tecnologia che consente di preservare intatte le caratteristiche organolettiche di ogni bottiglia, garantendo la stessa qualità del primo calice anche dopo l'apertura.

Per maggiori informazioni, il nostro personale di sala sarà lieto di assistervi.

PASSITI

BICCHIERE

SAUTERNES "LES REMPARTS DE
BASTOR-LAMONTAGNE" € 7

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA
DOCG "VILLA SPINOSA" € 7

PASSITO DI PANTELLERIA BEN RYÉ
"DONNAFUGATA" € 8

PRIVILEGIO (100% FIANO) "FEUDI DI
SAN GREGORIO" € 7

VINI FORTIFICATI

BICCHIERE

PORTO € 8

PEDRO XIMENEZ € 8

VINO DOLCE

BOTTIGLIA

MOSCATO D'ASTI DOCG
"I VIGNAIOLI DI SANTO STEFANO" € 13 - 37,5 CL.
€ 22 - 75 CL.

L'ANGOLO DI NAPOLI

IL GUSTO SI EVOLVE



CAFFETTERIA

ESPRESSO DI FILIERA € 2

Brasile naturale Messico lavato, della torrefazione Gearbox

CAFFÈ FILTRO DI "UNA MAMMA PER AMICA" € 3
estrazione filtrata di un infuso al caffè (origine del giorno)

CAFFÈ LECCESE € 4

Espresso di filiera, ghiaccio e latte di mandorle

CAFFÈ D'ORZO AGRICOLO € 3

Casino di Caprafico

AMARI CLASSICI

SAMBUCA € 4

MONTENEGRO € 4

JÄGERMEISTER € 4

FERNET BRANCA € 4

BRANCA MENTA € 4

DISARONNO € 4

UNICUM € 4

AVERNA € 4

AMARI ARTIGIANALI E DI RICERCA

SERVITI FREDDI

AMARO EROICO € 5

ORUS € 5

JEFFERSON € 5

ROGER EXTRA STRONG € 5

MADAME MILÙ € 5

FRACK AMARO SERALE € 5

DOPOLAVORO ESERCIZIO DA BERE € 5

TORO CENTUCA ALLA SAMBUCA € 5

LIQUORI

SERVITI FREDDI

LIMONCELLO € 3

MELONCELLO € 3

CREMA DI LIMONE € 3

LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA € 4

NOCINO € 4

MIRTO ZEDDA PIRAS € 4

DIAMANTE ACQUA DI CEDRO € 4

L'ANGOLO DI NAPOLI

IL GUSTO SI EVOLVE



GRAPPE

BIANCA	€ 4
BARRIQUE	€ 5
BARRIQUE "903"	€ 5
BARRIQUE "18 LUNE"	€ 5
BIANCA "STORICA NERA"	€ 5
MAROLO GRAPPA DEDICATA AL PADRE	€ 8
MAROLO GRAPPA DI BAROLO	€ 8
FIORDUVA COSTA D'AMALFI	€ 8

SCOTCH WHISKY

PORT ASKAIG 8 ANNI	€ 8
TALISKER 10 ANNI	€ 8
MACALLAN 12 ANNI	€ 8
CAOL ILA 12 ANNI	€ 8
OBAN 14 ANNI	€ 8
LAGAVULIN 16 ANNI	€ 8
PORT CHARLOTTE 10 ANNI	€ 8

OCTOMORE 8 ANNI	€ 25
-----------------	------

BRANDY

1866	€ 6
CARLOS 1º SOLERA GRAN RISERVA	€ 6
VECCHIA ROMAGNA ETICHETTA NERA	€ 7

RHUM

ACCOMPAGNATI DA BISCOTTI DI NOSTRA PRODUZIONE
E CIOCCOLATO FONDENTE VALRHONA 63%

ZACAPA XO 25 ANNI (GUATEMALA)	€ 12
DICTADOR 12 ANNI (COLOMBIA)	€ 8
DON PAPA (FILIPPINE)	€ 8
BARCELÒ IMPERIAL 10 ANNI (REP. DOMINICANA)	€ 8
PLANTATION XO 20 ANNI (BARBADOS)	€ 9
EL DORADO 12 ANNI (GUYANA)	€ 8
THE DEMON'S SHARE 6 ANNI "LA RESERVA DEL DIABLO" (PANAMA)	€ 8

JAPANESE WHISKY NIKKA

FROM THE BARREL	€ 8
COFFEY MALT	€ 8
PURE MALT	€ 8

ARMAGNAC E COGNAC

COURVOISIER	€ 6
POIRES DE VIE LIQUEUR DE POIRE ET COGNAC	€ 7
MEUKOW VSOP	€ 7
ARMAGNAC BORDENEUVE VSOP	€ 10
BAS ARMAGNAC NOIR 2000	€ 12

Per la degustazione di ulteriori prodotti chiedere al personale di sala

L'ANGOLO DI NAPOLI
IL GUSTO SI EVOLVE



L'ANGOLO DI NAPOLI
IL GUSTO SI EVOLVE



ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte.
8. Frutta a guscio e loro prodotti.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENÙ CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO
E SUL REGISTRO ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE:
NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA
DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI,
ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA

IL PERSONALE È A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI

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