

L'ANGOLO DI NAPOLI

IL GUSTO SI EVOLVE



MENÙ



CUCINA

Il mare incontra la terra in una cucina che valorizza stagionalità, tecnica e materia prima. Ogni piatto nasce dall'equilibrio tra tradizione italiana e una continua ricerca di gusto, con preparazioni espressive e ingredienti selezionati.

CRUDI

GRAN CRUDO [2,3,4,6,14] € 55

SELEZIONE DI CARPACCI, SALUMI DI MARE, CROSTACEI E OSTRICHE, ACCOMPAGNATO DA SALSE E FRUTTA FRESCA

[consigliato per 2 persone]

UN MARE COLORATO [2,4,14] € 45

SELEZIONE DI CROSTACEI CRUDI O AL VAPORE IN CATALANA DI VERDURE

[consigliato per 2 persone]

LA SALUMERIA DEL MARE [2,4,14] € 30

COMPOSIZIONE DI CARPACCI E SALUMI DI MARE AFFETTATO A COLTELLO, SECONDO IL PESCATO DEL GIORNO

LE TRE GEMME [2,3,4,14] € 25

BATTUTA DI TONNO, RICCIOLA E GAMBERO IN TRE SFUMATURE DI GUSTO

DAL MARE

LE NOSTRE OSTRICHE [14] € 6/cad.

UNA SELEZIONE A CURA DELLO CHEF, CALIBRO N° 2, PROVENIENTE DA ITALIA, FRANCIA E IRLANDA.

SCAMPI EXTRA [14] € 15/hg
DEL MEDITERRANEO

GAMBERO ROSSO / VIOLA [14] € 8/cad.
DI PORTO SANTO SPIRITO

ANTIPASTI

CONTADINO E PESCATORE [2,4,14] € 18

SEPPIA, POLPO, GAMBERI E CALAMARO AL VAPORE CON OLIO AL BERGAMOTTO, ALICI MARINATE, CUORE DI LATTUGA ALLA BRACE E MAIONESE AI RICCI DI MARE.

DUE TERRE UN MARE [1,3,7,14] € 19

POLPO ALLA BRACE LACCATO AL PRIMITIVO, PUREA DI FAVE, ZUCCA, ERBETTA DI CAMPO E CRUMBLE AL PARMIGIANO.

MAREA [1,4,7] € 18

BACCALÀ IN TEMPURA AGROPICCANTE, VELLUTATA DI PORRO, POMODORINI SEMI-DRY IN ACQUA DI MARE E SALSA VERDE.

PERCORSO DEGUSTAZIONE [1,2,3,4,6,7,14] € 21

SELEZIONI DI ANTIPASTI COTTI E CRUDI

PARMIGIANA CONTEMPORANEA [1,3,6,7] € 15

MELANZANE DORATE ALL'UOVO, SALSA DI POMODORINI E PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI, RIFINITA CON SALSA DI BUFALA, POMODORINI PICCADILLY E BASILICO.

CULATELLO E GIARDINIERA [7] € 18

CULATELLO NOSTRANO DI NOSTRA SELEZIONE, GIARDINIERA, BASE PIZZA DOPPIA COTTURA E BURRO MONTATO

L'ANGOLO DI NAPOLI

IL GUSTO SI EVOLVE



PRIMI

RISOTTO SCOMPOSTO [2,4,6,9,14] € 25
RISOTTO AGLI AGRUMI COTTO IN FONDO DI MARE,
SERVITO CON CARPACCIO E CROSTACEI CRUDI

ROSA MARINA [1,2,3,4,9,14] € 19
GNOCCHI DI PATATE DI NOSTRA PRODUZIONE,
CREMA DI CROSTACEI, TARTARE DI GAMBERO
ROSA AL LIMONE E GIN MARE VAPORIZZATO

IN FONDO AL MARE [1, 2, 4, 8, 9, 11, 14] € 20
LINGUINE DI GRAGNANO CON AGLIO NERO DI VOGHI-
ERA DOP, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO,
ANEMONI DI MARE MANTECATI AL BURRO DI NORMAN-
DIA, RICCI DI MARE E TARALLO SBRICIOLATO.

PANE DEL PESCATORE [1,2,4,9,14] € 20
SPAGHETTI DI GRAGNANO, CREMA DI PANE AL
FONDO DI COZZE E VONGOLE, CALAMARETTI
ALLA BRACE E PINOLI TOSTATI

RAGÙ DI CORTILE [1,9] € 17
TAGLIATELLE DI GRAGNANO AL RAGÙ DI CORTILE

OMAGGIO A VITTORIO [1,7] € 15
PACCHERI DI GRAGNANO SU VELLUTATA AI TRE
POMODORI (SAN MARZANO, CUORE DI BUE E
DATTERINO), MANTECATI CON BURRO E
PARMIGIANO REGGIANO, OLIO EXTRAVERGINE
D'OLIVA E BASILICO.

SECONDI

GRAN FRITTO [1,2,4,14] € 22
FRITTURA DI CALAMARI, GAMBERI E PARANZA

ALLA GRIGLIA [2,3,4,6,16] € 29
TRANCIO DI PESCATO, CALAMARO, GAMBERO,
SCAMPO, POLPO, SEPIA ACCOMPAGNATI DA
SALSE E VERDURE

TONNO D'ORIENTE [1,3,4,6,11] € 22
TRANCIO DI TONNO IN CROSTA, PAK-CHOI ALLA
BRACE, CIPOLLA CARAMELLATA, MAIONESE AL
LIMONE E SALSA PONZU.

RICORDI DI COSTIERA [1,4,7,9] € 25
TRANCIO DI PESCATO ALLA BRACE, SALSA
MUGNAIA E PATATA SCHIACCIATA.

BOMBETTA EMILIANA [1,7,12] € 20
INVOLTINI DI CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA
"PRESIDIO SLOW FOOD" CON PANCETTA
PIACENTINA AL PEPE, CACIOCAVALLO E ACETO
BALSAMICO TRADIZIONALE INVECCHIATO.

TRADIZIONE [7,12] € 22
GUANCIA DI MANZO BRASATA CON PURÈ DI
PATATE.

CONTORNI

PATATINE FRITTE € 6
PATATINE DI NOSTRA PRODUZIONE, FRITTE AL
MOMENTO E SERVITE CON UNA SELEZIONE
DELLE NOSTRE SALSE

VERDURE DI STAGIONE € 6
SELEZIONE DI VERDURE DI STAGIONE, PREPA-
RATE ALLA GRIGLIA O RIPASSATE IN PADELLA
SECONDO DISPONIBILITÀ

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



PRIMA DELLA PIZZA

UN VIZIO UNO SFIZIO

Un percorso di piccoli assaggi pensati per aprire il gusto.
Le nostre proposte reinterpretano la tradizione dei fritti
dello street food italiano con materie prime selezionate,
tecniche contemporanee e preparazioni espressive.

MONTANARINA TRICOLORE [1,3,7] € 5

PASTA DELLA PIZZA FRITTA CON SALSA AI 3
POMODORI, BUFALA D.O.P. ED EMULSIONE DI
BASILICO

MONTANARINA MARE E SOLE [1,2,7] € 7

PASTA DELLA PIZZA FRITTA CON STRACCIATELLA
FIORDILATTE E TARTARE DI GAMBERI ROSA AL LIMONE

CARROZZA VISTA MARE [1,4,7,12] € 7

MOZZARELLA IN CARROZZA CON FIORDILATTE DI
AGEROLA, TARTARE DI TONNO, SALSA BRUSCHET-
TA E CIPOLLA IN AGRODOLCE

CRUNCH DI GAMBERI [1,2,3,7] € 13

GAMBERI CROCCANTI PANATI CON PANKO E
SERVITI CON SALSA ROSA AFFUMICATA

SOTTOBOSCO [1,3,7] € 7

FRITTATINA DI PASTA CON FUNGHI CARDONCELLI ,
TARTARE DI SALAMELLA NOSTRANA "PRESIDIO SLOW
FOOD", CREMA DI PARMIGIANO E POLVERE DI PORCINI

BIANCANEVE [1,3,7] € 5

CROCCHETTA DI PATATE METODO PÂTE À CHOUX
(BIGNÈ), PANNA, PROSCIUTTO COTTO REGIO
"LEONI" E PISELLI

PITTULE [1,3] € 5

SECONDO UNA ANTICA RICETTA SALENTINA
PASTA DELLA PIZZA AD ALTA IDRATAZIONE CON
CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA SANTORO "PRE-
SIDIO SLOW FOOD " E MAIONESE AL POMODORO

L'ANGOLO DI NAPOLI

IL GUSTO SI EVOLVE



TUTTO NASCE DA QUI

La nostra pizza contemporanea nasce da un percorso di continua ricerca ed evoluzione del gusto. Ogni impasto è realizzato con farine selezionate e lavorazioni dedicate, pensate per esaltarne caratteristiche, profumi e leggerezza. Scegli l'impasto che meglio accompagna la tua esperienza di degustazione.

CLASSICO MULTICEREALE

+€ 1

FARINA DEL GIORNO

+€ 2

PIZZA

IL POMODORO ENTRA IN SCENA [1,3,6,10] € 11

PASSATA DI POMODORO PICCADILLY, POMODORINI SEMI-DRY GIALLI E ROSSI, PACCATELLE DEL VESUVIO. FUORI FORNO: MAIONESE AL POMODORO.

MARGHERITA AI 3 POMODORI [1,6,7,10] € 13

SALSA AI TRE POMODORI A LUNGA COTTURA. FUORI FORNO: MOZZARELLA DI BUFALA DOP E BASILICO FRESCO. CONSIGLIATA CON OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA BIOLOGICO GUGLIELMI.

LA SIGNORA IN GIALLO [1,6,7,10] € 13

PASSATA DI POMODORO GIALLO, MOZZARELLA DI BUFALA DOP, POMODORINI GIALLI SEMI-DRY E BASILICO FRESCO. CONSIGLIATA CON OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA BIOLOGICO GUGLIELMI.

* L'ANGOLO DI NAPOLI [1,6,7,10] € 13

PROVOLA AFFUMICATA DI BUFALA DOP, PACCATELLE DEL VESUVIO E BASILICO FRESCO. CONSIGLIATA CON OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA BIOLOGICO GUGLIELMI.

* PROVOLA E PEPE [1,6,7,10] € 12

POMODORO PELATO DI ALTA QUALITÀ, PROVOLA AFFUMICATA DI BUFALA DOP, PARMIGIANO REGGIANO E PEPE NERO MACINATO AL MOMENTO.

* MARGHERITA DI BUFALA [1,6,7,10] € 11

POMODORO PELATO DI ALTA QUALITÀ, MOZZARELLA DI BUFALA DOP, PARMIGIANO REGGIANO E BASILICO FRESCO. CONSIGLIATA CON OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA BIOLOGICO GUGLIELMI.

* MARGHERITA [1,6,7,10] € 8

POMODORO PELATO DI ALTA QUALITÀ, FIORDILATTE DI AGEROLA, PARMIGIANO REGGIANO E BASILICO FRESCO.

Interpretazione della nostra pizza contemporanea: una stesura studiata per valorizzare un bordo alto, leggero e naturalmente alveolato.

* REGINA MARGHERITA [1,6,7,10] € 11

POMODORO PELATO ALTA QUALITÀ. A FINE COTTURA: MOZZARELLA DI BUFALA D.O.P. BASILICO FRESCO E OLIO EXTRAVERGINE BIOLOGICO GUGLIELMI.

* DIVINA (IMPASTO AI CEREALI) [1,6,7,10] € 12

POMODORO PELATO ALTA QUALITÀ. A FINE COTTURA: STRACCIATELLA FIORDILATTE, BASILICO FRESCO E OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA BIOLOGICO GUGLIELMI.

* AGGIUNTE E/O VARIAZIONI DA 1€ a 8€ • CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA

Tutte le nostre pizze sono state create in armonia e sintonia con ogni ingrediente scelto di prima qualità, proprio per questo le pizze, salvo dove indicato, NON sono modificabili.

L'ANGOLO DI NAPOLI

IL GUSTO SI EVOLVE



IL GUSTO SI EVOLVE

LE NOSTRE PROPOSTE DI MARE

COSTIERA AMALFITANA [1,2,3,6,7,10] € 22

CREMA DI ZUCCHINE ALLA NERANO E MOZZARELLA DI BUFALA DOP. FUORI FORNO: TARTARE DI GAMBERO ROSA MARINATO AL LIMONE COSTA D'AMALFI IGP, ZUCCHINE ALLA SCAPECE E MAIONESE AL LIMONE. CONSIGLIATA CON OLIO EXTRAVERGINE AL LIMONE GUGLIELMI.

ANTICO MERCANTE [1,3,4,6,10] € 17

SALSA ALLA PIZZAIOLA SECONDO LA NOSTRA RICETTA E COCKTAIL DI OLIVE. FUORI FORNO: BACCALÀ MANTECATO, MAIONESE AGLI AGRUMI E PEPE DI SICHUAN. CONSIGLIATA CON OLIO EXTRAVERGINE AL LIMONE GUGLIELMI.

UN MARE GIALLO E ROSSO [1,4,6,7,10] € 18

FIORDILATTE DI AGEROLA, STRACOTTO DI CIPOLLA, TONNO COTTO A BASSA TEMPERATURA NEL SUO OLIO E POMODORINI GIALLI SEMI-DRY. FUORI FORNO: CIPOLLA IN AGRODOLCE, TERRA DI OLIVE NERE ED EMULSIONE DI BASILICO. CONSIGLIATA CON OLIO EXTRAVERGINE FRUTTATO GUGLIELMI.

UN SALTO IN SICILIA [1,4,6,10] € 15

SALSA ALLA PIZZAIOLA SECONDO LA NOSTRA RICETTA. FUORI FORNO: COCKTAIL DI OLIVE, ALICI MARINATE DI NOSTRA PRODUZIONE, VELLUTATA DI POMODORO GIALLO, EMULSIONE DI BASILICO E POLVERE DI CAPPERO. CONSIGLIATA CON OLIO EXTRAVERGINE BIOLOGICO GUGLIELMI.

PARTENOPEA [1,4,6,7,10] € 13

POMODORO PELATO ALTA QUALITÀ, FIORDILATTE DI AGEROLA. FUORI FORNO: ACCIUGHE DEL CANTABRICO E ORIGANO DI PANTELLERIA.

LE NOSTRE PROPOSTE DI TERRA

SE PASSI IN EMILIA [1,6,7,10,12] € 16

FIORDILATTE DI AGEROLA E CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI. FUORI FORNO: PROSCIUTTO CRUDO PONTE ROMANO, SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO VACCHE ROSSE 30 MESI E ACETO BALSAMICO DI MODENA LEONARDO INVECCHIATO.

IN VALLE D'ITRIA [1,6,7,10] € 16

PURÈ DI FAVE SECCHIE PUGLIESI E CICORIA RIPASSATA. FUORI FORNO: STRACCIATELLA DI FIORDILATTE, CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA "PRESIDIO SLOW FOOD" E TARALLO PUGLIESE SBRICIOLATO. CONSIGLIATA CON OLIO EXTRAVERGINE BIOLOGICO GUGLIELMI.

IL DIAVOLO BLU [1,2,4,7,9,14] € 15

FIORDILATTE DI AGEROLA, SALAME DOLCE NOSTRANO, GAZPACHO DI PEPERONI, BLU DI BUFALA ED ESTRATTO DI PEPERONCINO. CONSIGLIATA CON OLIO EXTRAVERGINE PICCANTE GUGLIELMI.

LA RUSTICA [1,6,7,10] € 15

PROVOLA AFFUMICATA DI BUFALA DOP, SALAMELLA FRESCA NOSTRANA E PATATE ARROSTO. FUORI FORNO: MAIONESE AL POMODORO.

LA CAPRICCIOSA [1,6,7,10] € 16

POMODORO PELATO DI ALTA QUALITÀ, FIORDILATTE DI AGEROLA, COCKTAIL DI OLIVE, SALAMELLA NOSTRANA FRESCA, FUNGHI CARDONCELLI. FUORI FORNO: PROSCIUTTO COTTO REGIO "LEONI", CARCIOFI SOTT'OLIO ED EMULSIONE DI BASILICO. CONSIGLIATA CON OLIO EXTRAVERGINE FRUTTATO GUGLIELMI.

AMATRICIANA [1,6,7,10] € 15

SUGO ALL'AMATRICIANA DI NOSTRA PRODUZIONE, FIORDILATTE DI AGEROLA. FUORI FORNO: PECORINO CREMOSO MONTATO A FREDDO, CREMA DI BASILICO E GUANCIALE CROCCANTE.

Tutte le nostre pizze sono state create in armonia e sintonia
con ogni ingrediente scelto di prima qualità,
proprio per questo le pizze NON sono modificabili.

L'ANGOLO DI NAPOLI

IL GUSTO SI EVOLVE



IL GUSTO SI EVOLVE

LE NOSTRE PROPOSTE VEGETARIANE

LA 4 FORMAGGI [1,6,7,8,10] € 14

FIORDILATTE DI AGEROLA E BLU DI BUFALA.
FUORI FORNO: SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI E RICOTTA MONTATA AL LATTE DI MANDORLA.

ROTTA MEDITERRANEA [1,6,7,8,10] € 15

POLPA DI MELANZANE, MOZZARELLA DI BUFALA D.O.P. E PACCATELLE DEL VESUVIO. FUORI FORNO: PESTO DI BASILICO E RICOTTA SALATA. CONSIGLIATA CON OLIO EXTRAVERGINE FRUTTATO GUGLIELMI.

ORTOLANA [1,6,7,10] € 14

FIORDILATTE DI AGEROLA, POMODORINI COLORATI, ZUCCHINE, MELANZANE E PEPERONI ARROSTITI. CONSIGLIATA CON OLIO EXTRAVERGINE BIOLOGICO GUGLIELMI.

PADELLINO A DOPPIA COTTURA

UN IMPASTO DALLA LUNGA MATURAZIONE, COTTO DUE VOLTE - PRIMA A VAPORE E SUCCESSIVAMENTE IN FORNO ELETTRICO - PER OTTENERE UNA BASE LEGGERA E FRAGRANTE, CROCCANTE ALL'ESTERNO E SOFFICE ALL'INTERNO, VALORIZZATA DA INGREDIENTI SELEZIONATI E RIFINITA CON FARCITURE ESPRESSE. PER QUESTA PROPOSTA SONO DISPONIBILI IMPASTI DEDICATI: CHIEDI AL NOSTRO PERSONALE.

PALA ROMANA

UNA SPECIALITÀ DALLA CONSISTENZA SOFFICE E CROCCANTE, REALIZZATA CON UN IMPASTO AD ALTA IDRATAZIONE E LUNGA LIEVITAZIONE, PENSATA PER ESALTARE INGREDIENTI RICERCATI E ABBINAMENTI CONTEMPORANEI. PER QUESTA PROPOSTA SONO DISPONIBILI DIVERSE TIPOLOGIE DI IMPASTO: CHIEDI AL NOSTRO PERSONALE.

NOSTRANO [1,6,7,10] € 18

FARCITA AL SUO INTERNO CON SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI, RUCOLA, POMODORO FRESCO, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP.
A COMPLETARE: FIOCCO STAGIONATO NOSTRANO DELLA NOSTRA SELEZIONE.

ATTO 3 [1,6,7,10] € 15

FUORI FORNO: SALSA AI TRE POMODORI, MOZZARELLA DI BUFALA DOP ED EMULSIONE DI BASILICO

COME FOSSE UNA PARIGINA [1,6,7,10] € 16

FARCITA AL SUO INTERNO CON RAGÙ NAPOLETANO, PROSCIUTTO COTTO REGIO LEONI E POLVERE DI PARMIGIANO REGGIANO.

IL GAMBERO AD AVOLA [1,2,6,7,8,10] € 22

FUORI FORNO: RICOTTA MONTATA AL LATTE DI MANDORLA, TARTARE DI GAMBERO MARINATO AL LIMONE E MANDORLE DI AVOLA TOSTATE.

MAIALE NEL BOSCO [1,6,7,10] € 18

FUORI FORNO: CREMA DI PORCINI, FUNGHI CARDONCELLI. FUORI FORNO: PANCETTA PEPATA NOSTRANA DELLA NOSTRA SELEZIONE E PECORINO SARDO.

MELINDA [1,6,7,8,10] € 15

FUORI FORNO: FONDUTA DI MELE, MORTADELLA "SIMONA", PROVOLONE DELLA LATTERIA SORRENTINA E GRANELLA DI PISTACCHIO.

Tutte le nostre pizze sono state create in armonia e sintonia
con ogni ingrediente scelto di prima qualità,
proprio per questo le pizze NON sono modificabili.

L'ANGOLO DI NAPOLI

IL GUSTO SI EVOLVE



PIZZE PER I PIÙ PICCOLI

TOPOLINO [1,3,7]

€ 7

LA NOSTRA MARGHERITA PROPOSTA NELLA SIMPATICA STESURA CON LE CARATTERISTICHE ORECCHIE. POMODORO PELATO DI ALTA QUALITÀ, FIORDILATTE DI AGEROLA, PARMIGIANO REGGIANO E BASILICO FRESCO.

LA GOLOSA [1,3,7]

€ 13

POMODORO PELATO DI ALTA QUALITÀ, FIORDILATTE DI AGEROLA, WÜRSTEL ARTIGIANALE, PATATINE FRITTE DI NOSTRA PRODUZIONE, PARMIGIANO REGGIANO E BASILICO FRESCO

L'ANGOLO DI NAPOLI

IL GUSTO SI EVOLVE



BEVANDE

ACQUA PANNA NATURALE	€ 3
75 cl (vetro)	
ACQUA SAN PELLEGRINO FRIZZANTE	€ 3
75 cl (vetro)	
COCA COLA / ZERO	€ 3
33 cl (vetro)	
COCA COLA SENZA CAFFEINA	€ 3
33 cl (lattina)	
COCA COLA	€ 7
1 litro (vetro)	
LEMON SODA	€ 3
20 cl (vetro)	
FANTA / SPRITE	€ 3
33 cl (vetro)	
ESTATHÉ PESCA / LIMONE	€ 3
25 cl (vetro)	

BIRRE ALLA SPINA

UNA SELEZIONE DI BIRRE ALLA SPINA SCELTA PER ACCOMPAGNARE AL MEGLIO LE NOSTRE PIZZE E LA CUCINA, DALLE LAGER PIÙ CLASSICHE ALLE SPECIALITÀ DI FRUMENTO E ALLE PROPOSTE DAL CARATTERE PIÙ INTENSO.

WARSTEINER PREMIUM	€ 4
(Germania · Premium Pils) • 4,8% • 20 cl	
WARSTEINER PREMIUM	€ 5
(Germania · Premium Pils) • 4,8% • 40 cl	
KÖNIG LUDWIG WEISS	€ 4
(Germania · Weiss) • 5,5% • 20 cl	
KÖNIG LUDWIG WEISS	€ 6
(Germania · Weiss) • 5,5% • 50 cl	
OBERBRÄU DOPPIO MALTO ROSSA	€ 4
(Germania · Doppio Malto) • 6,5% • 20 cl	
OBERBRÄU DOPPIO MALTO ROSSA	€ 6
(Germania · Doppio Malto) • 6,5% • 40 cl	
LIL' BANGIN' SESSION IPA	€ 5
(Irlanda · Session IPA) • 3,8% • 30 cl	

BIRRA ANALCOLICA

FORST 0,0%	€ 4
Italia · Alto Adige · Bottiglia 33 cl	
Birra analcolica dal gusto pieno ed equilibrato, con delicati aromi di luppolo e una piacevole freschezza. Corposa e dissetante, mantiene tutto il carattere di una classica lager.	
Stile: Lager Analcolica • Fermentazione: Bassa •	
Alcol: 0,0%	

SERVIZIO

COPERTO	€ 3
---------	-----

L'ANGOLO DI NAPOLI

IL GUSTO SI EVOLVE



BIRRE ARTIGIANALI

IN BOTTIGLIA

UNA SELEZIONE DI BIRRE ITALIANE ED EUROPEE, ESPRESSIONE DI STILI, TRADIZIONI E CARATTERI DIVERSI, PENSATA PER ACCOMPAGNARE OGNI MOMENTO DELLA TAVOLA

BLOEMENBIER BELGIO · 33 CL € 5
ORIGINALE AMBER ALE BELGA AROMATIZZATA CON DUE VARIETÀ DI FIORI. ELEGANTI NOTE FLOREALI SI INTRECCIANO A SENTORI DI MIELE D'ACACIA, CARAMELLO E MALTO, REGALANDO UNA BEVUTA MORBIDA E ARMONIOSA.
STILE: AMBER ALE • FERMENTAZIONE: ALTA • ALCOL: 7% VOL.

BELFAST BLACK IRLANDA · 50 CL € 7
IRISH STOUT MORBIDA E VELLUTATA, CON INTENSE NOTE DI CAFFÈ, CACAO E CEREALI TOSTATI. IL FINALE SECCO ED EQUILIBRATO LA RENDE PERFETTA PER GLI AMANTI DELLE BIRRE SCURE.
STILE: STOUT • FERMENTAZIONE: ALTA • ALCOL: 4,2% VOL.

TRENTINA HELL ITALIA · 50 CL € 6
LAGER NON FILTRATA A BASSA FERMENTAZIONE, ISPIRATA ALLA TRADIZIONE BAVARESE. FRESCA, EQUILIBRATA E PIACEVOLMENTE MALTATA, CON DELICATI SENTORI ERBACEI E FLOREALI.
STILE: HELLES LAGER • FERMENTAZIONE: BASSA • ALCOL: 4,7% VOL.

TRENTINA BLANCHE ITALIA · 50 CL € 6
BLANCHE ARTIGIANALE DAL PROFILO FRESCO E AROMATICO. LE NOTE DI SCORZA D'ARANCIA, CORIANDOLO, SAMBUCO E TARASSACO REGALANO UNA BEVUTA DELICATA, SPEZIATA E DISSETANTE.
STILE: BLANCHE • FERMENTAZIONE: ALTA • ALCOL: 4,9% VOL.

SELEZIONE

BIRRE ARTIGIANALI DEL SALENTO

UNA SELEZIONE DI BIRRE ARTIGIANALI SALENTINE CHE RACCONTANO IL TERRITORIO ATTRAVERSO STILI, PROFUMI E SAPORI AUTENTICI

IGEA ITALIA · 33 CL · SENZA GLUTINE € 4
GOLDEN ALE FRESCA E DI FACILE BEVUTA, CON DELICATE NOTE DI MALTO CHE LASCIANO SPAZIO A PIACEVOLI SENTORI AGRUMATI E SPEZIATI, PER UN FINALE EQUILIBRATO E RINFRESCANTE.
STILE: GOLDEN ALE • FERMENTAZIONE: ALTA • ALCOL: 5% VOL.

TARANTA ITALIA · 33 CL € 4
BIRRA AD ALTA FERMENTAZIONE DAL CARATTERE MORBIDO E ARMONIOSO, CON DELICATE NOTE SPEZIATE DI PEPE E UN FINALE ELEGANTE E PERSISTENTE.
STILE: BELGIAN STRONG ALE • FERMENTAZIONE: ALTA • ALCOL: 6% VOL.

LAGUNA BEACH ITALIA · 33 CL € 4
AMERICAN IPA DAL CARATTERE DECISO, CON INTENSE NOTE DI AGRUMI E FRUTTA ESOTICA, EQUILIBRATE DA UN FINALE SECCO E PIACEVOLMENTE AMARO.
STILE: AMERICAN IPA • FERMENTAZIONE: ALTA • ALCOL: 6,5% VOL.

BEGGIA ITALIA · 33 CL € 4
BIRRA AMBRATA DAL CARATTERE MORBIDO E STRUTTURATO, CON ELEGANTI NOTE DI BISCOTTO E CARAMELLO CHE ACCOMPAGNANO UNA BEVUTA INTENSA E ARMONIOSA.
STILE: AMBER ALE • FERMENTAZIONE: ALTA • ALCOL: 7% VOL.

TIPA ITALIA · 33 CL € 4
SESSION IPA FRESCA E DI GRANDE BEVIBILITÀ, CON VIVACI AROMI ERBACEI E AGRUMATI CHE ACCOMPAGNANO UN FINALE SECCO E PIACEVOLMENTE LUPPOLATO.
STILE: SESSION IPA • FERMENTAZIONE: ALTA • ALCOL: 4,8% VOL.

L'ANGOLO DI NAPOLI

IL GUSTO SI EVOLVE



ALLERGENI

REGISTRO



1 CEREALI

Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro o i loro derivati



2 CROSTACEI

Crostacei e prodotti a base di crostacei



3 UOVA

Uova e prodotti a base di uova



4 PESCE

Pesce e prodotti a base di pesce



5 ARACHIDI

Arachidi e prodotti a base di arachidi



6 SOIA

Soia e prodotti a base di soia



7 LATTE

Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)



8 FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci, noci di acahiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti



9 SEDANO

Sedano e prodotti a base di sedano



10 SENAPE

Senape e prodotti a base di senape



11 SESAMO

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo



12 SOLFITI

Anidride solforosa e solfiti (concentrazioni sup. a 10mg/kg)



13 LUPINI

Lupini e prodotti a base di lupini



14 MOLLUSCHI

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

seguidi su  

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