

L'Angolo di Napoli



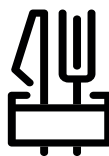
Tradizione e Innovazione

Dal 1978 "L'Angolo di Napoli"
opera nel settore della ristorazione a Reggio Emilia
e nel corso del tempo ha acquisito
standard qualitativi sempre maggiori



Pizza a Regola d'Arte

Il primo e terzo posto alla "Coppa d'Europa della Pizza"
sono solo i più recenti traguardi raggiunti
dopo una serie di titoli e riconoscimenti
ottenuti a livello regionale e nazionale



Stile e Gusto

Proponiamo piatti freschi e genuini
che interpretano e rialborano al meglio
la tradizione Mediterranea

FREE WI-FI



L'ANGOLO DI NAPOLI
RISTORANTE PIZZERIA



GRAFICA E COMUNICAZIONE

Paolo Manici

COPERTO 2,5 €

LANGOLODINAPOLI.COM

tel 0522 323500 / 0522 284496

12.00 - 14.30 | 18.30 - 23.30 chiuso il martedì

NON SI FANNO CONTI SEPARATI



INFORMATIVA A DISPOSIZIONE DELLA CLIENTELA PER LA PRESENZA DI ALLERGENI

INFORMATION AVAILABLE TO THE CLIENTELE CONCERNING THE PRESENCE OF ALLERGENS

• INFORMATIVA ALLERGENI | NOTES ON ALLERGENS

In conformità a quanto previsto dal Reg. CE 1169/2011 al fine di garantire la tutela della nostra clientela si avvisa che le preparazioni gastronomiche servite in questo ristorante possono contenere tracce di allergeni, ove per "possono contenere" si intenda "non è possibile escluderne la presenza".

In compliance with the Reg. CE 1169/2011, in order to guarantee the safeguard of our clientele, we warn that the food served in this restaurant can contain trace of allergens, where "can contain" means "it is not possible to exclude their presence".

Elenco Allergeni All. Il Reg. CE 1169/2011

- Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut[®] o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati (pasta italiana, pasta ripiena, pane, torte e dolci, birra, verdura pastellata, antipasti fritti).
Cereals containing gluten, wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut[®] or their hybridized strains and derivatives (Italian pasta, filled pasta, bread, cakes and sweets, beer, pasted vegetables, fried appetizers);
- Crostacei e prodotti a base di crostacei, tutti i piatti contenenti crostacei, zuppe, insalate, ripieni e condimenti compresi.
Crustaceans and products based on crustaceans, all dishes containing crustaceans, soups, salads, fillings and dressings included
- Uova e prodotti a base di uova.
Eggs and egg products
- Latte e prodotti a base di latte (formaggi vari, pesto, pasta ripiena, burro, zuppe, ripieni e condimenti compresi).
Milk and milk products (various cheeses, pesto, stuffed pasta, butter, soups, fillings and dressings included)
- Pesce e prodotti a base di pesce (tutti i piatti contenente pesce, zuppe, insalate, ripieni e condimenti compresi).
Fish and fish products (all dishes containing fish, soups, salads, fillings and dressings included)
- Arachidi e prodotti a base di arachidi.
Peanuts and peanut products
- Soia e prodotti a base di soia (salsa di soia, tofu, edamame).
Soya and soy products (soy sauce, tofu, edamame)
- Molluschi e prodotti a base di molluschi (tutti i piatti contenente molluschi, zuppe, insalate, ripieni e condimenti compresi).
Molluscs and products based on molluscs (all dishes containing molluscs, soups, salads, fillings and dressings included)
- Frutta a guscio: mandorle, nocciole, pinoli e noci (pesto, pasta ripiena, burro, zuppe, insalate, ripieni e condimenti compresi).
Nuts: almonds, hazelnuts, pine nuts and walnuts (pesto, stuffed pasta, butter, soups, salads, fillings and dressings included)
- Senape e prodotti a base di senape.
Mustard and mustard-based products
- Sedano (verdure pastellate, condimenti e accompagnamenti a base di sedano).
Celery (battered vegetables, condiments and accompaniments based on celery)
- Semi di sesamo (pane al sesamo).
Sesame seeds (sesame bread)
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg per chilogrammo o per litro (vino e alcuni tipi di pesce).
Sulfur dioxide and sulphites (in concentrations higher than 10 mg per kilogram or per liter (wine and some types of fish)
- Lupini e prodotti a base di lupini.
Lupins and products based on lupins.

Si raccomanda la gentile clientela, qualora fosse a conoscenza di problemi legati ad intolleranze o allergie agli ingredienti sopra elencati, di informare il nostro personale, il quale indicherà gli alimenti o le preparazioni gastronomiche che ne contengono, dopo aver preso visione del cartello unico degli ingredienti esposto ai sensi dell'art. 16 del D.lgs. 109/92 e dal D.M. 20/12/94.

La Direzione

L'Angolo di Napoli 

Menu Degustazione



Degustazione di antipasti misti in Fantasia dello Chef (5 portate)

Tasting of mixed appetizers Chef's Fantasy (5 courses)

Primo a scelta

First course

Secondo a scelta tra frittura mista o grigliata di pesce

Second course to choose between mixed fried fish or grilled fish

40€ / persona

Minimo per due persone

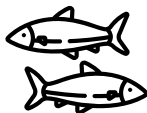
Il menu deve essere scelto da tutti i commensali

For two people

The menu must be chosen by all diners

Sapori di Mare

SEAFOOD



CRUDI | FISH CRUDITÉS

Gamberi viola di Sicilia 2pz <i>Purple Sicilian prawns</i>	€ 7
Gamberi rossi di Mazara Del Vallo 2pz <i>Red prawns from Mazara Del Vallo</i>	€ 7
Scampi* 2pz	€ 8
Ostriche*: • Sentinel € 4 / pz • Fin del claire € 3 / pz <i>Oysters</i>	
Carpaccio di ricciola con insalatina di sedano, mela verde, lime e crema di topinambur <i>Amberjack carpaccio with celery salad, green apple, lime and Jerusalem artichoke cream</i>	€ 15
Tartare di tonno extra pinna gialla su tarallo al finocchio, mostarda di peperoni e frutto di capperi <i>Extra yellow fin tuna tartare on fennel flavored tarallo, pepper mustard and caper fruit</i>	€ 15
Gran composizione di crudo (consigliata per due persone) <i>Selected composition of raw fish</i>	€ 40

ANTIPASTI | STARTERS

Viaggio di un ortolano al mare Degustazione di 6/8 antipasti (a seconda della disponibilità dei prodotti giornalieri) accompagnati da verdure dell'orto cotte e crude in fantasia dello chef <i>Tasting of 6/8 appetizers (depending on the availability of daily products) served with cooked and raw vegetables from the chef's fantasy</i>	€ 20
Degustazione dello chef (min. per 2 persone) Degustazione di n.8/10 antipasti caldi e freddi (a seconda della disponibilità dei prodotti giornalieri) <i>Tasting of the chef Tasting of 8/10 hot and cold appetizers (depending on the availability of daily products)</i>	€ 25 / persona
Insalatina di mare Polpo, seppia e gamberetti e cozze con julienne di verdure <i>Seasalad Octopus, cuttlefish and prawns and mussels with vegetable julienne</i>	€ 13
Il baccalà e le sue consistenze <i>Multiple recipes and preparations of cod</i>	€ 12
Polpo su purea Polpo su crema di patata profumata con concassè di pomodorini, crema di basilico e cialda di pane croccante <i>Octopus on mash Octopus on potato cream flavored with cherry tomatoes concassé, basil cream and crispy bread wafer</i>	€ 13
Brodetto Mediterraneo all'Angolo di Napoli Soutè di cozze, vongole, pomodorino fresco e bruschette di pane (leggermente piccante) <i>Angolo di Napoli's Mediterranean Brodetto Soutè of mussels, clams, fresh tomato and bread bruschetta (slightly spicy)</i>	€ 13

* Secondo stagione e disponibilità

* Depending on season and availability

N.B. Secondo la disponibilità i prodotti possono essere congelati a bordo, surgelati o freschi. L'Angolo di Napoli segue le rigorose procedure di autocontrollo del metodo H.A.C.C.P., ponendo particolare attenzione alla fase di trattamento termico e conservazione degli alimenti

NOTE: Depending on availability, products can be frozen on board, deep frozen or fresh. L'Angolo di Napoli follows the rigid self control procedures of H.A.C.C.P., paying specific attention to heat treatment and food preservation.

Sapori di Mare

SEAFOOD



PRIMI | FIRST COURSES

Spaghetto alla chitarra¹ di nostra produzione con vongole veraci € 13
Homemade spaghetti alla chitarra¹ with carpet shell

Scialatielli¹ di nostra produzione allo scoglio € 15
Homemade scialatelli¹ allo scoglio

Paccheri di Gragnano ai crostacei con avocado, profumati al lime e menta con insalatina di bufala e ricciola in crudità e granella di pistacchio € 18
Gragnano's paccheri with shellfish with avocado, lime and mint flavored with buffalo salad and raw amberjack and pistachio grain

Primo del giorno € 16 / 18
First dish of the day

¹ pasta fresca di nostra produzione

PER OGNI TAVOLO NON SI ESEGUONO PIÙ DI 3 PRIMI DIVERSI

¹ homemade fresh pasta

MORE THAN 3 DIFFERENT FIRST COURSES ARE NOT SERVED FOR EACH TABLE

SECONDI | MAIN COURSE

Catalana di crostacei (consigliato per due persone) € 60
su letto di verdure croccanti, insalatina di pomodorini, cipolla di Tropea e basilico
Shellfish Catalana (recommended for two people) on a base of crunchy vegetables, cherry tomato salad, Tropea onion and basil

Grigliata di pesce € 21
Trancio del pescato, calamari del Mediterraneo, scampo, polpo, gamberone e pesce spada
Seafood Grill / Daily fish steak, Mediterranean squid, Norway lobster, octopus, prawn and swordfish

Gran fritto misto con calamari del Mediterraneo e gamberi con verdure croccanti € 17
Great mixed fried fish with Mediterranean squid and prawns with crunchy vegetables

Tapas di tonno in crosta di sesamo e papavero con crema di topinambur, menta e salsa ai lamponi € 18
Tuna tapas in sesame and poppy crust with Jerusalem artichoke cream, mint and raspberry sauce

Trancio di salmone scottato con insalata di finocchio alla liquirizia e pane tostato al profumo di limone € 16
Smoked salmon steak, seared with fresh cheese, pistachio

Branzino al cartoccio € 18
Branzino al forno con patate, olive pugliesi e pomodorini
Baked sea bass with potatoes, Apulian olives and cherry tomatoes

Pesce Spada ai ferri aromatizzato al pepe rosa € 12
Grilled swordfish flavored with pink pepper

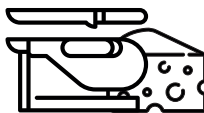
Pescato del giorno S.Q.
Fresh fish of the day

N.B. Secondo la disponibilità i prodotti possono essere congelati a bordo, surgelati o freschi

NOTE: According to availability the products they can be frozen on board, frozen or fresh

Tradizionale

TRADITIONAL FOOD



ANTIPASTI | STARTERS

Selezione di formaggi e mostarde

€ 14

Percorso di degustazione di formaggi selezionati nazionali e internazionali
Selection of cheeses and mustard | Route of tasting of selected national and international cheeses

Degustazioni di salumi DOP

€ 13

Prosciutto crudo 24 mesi, pancetta al miele, salame nostrano, Pata Negra e mortadella IGP
Selection of P.D.O. cold cuts | Ham aged 24 months, honey bacon, local salami, Pata Negra and PGI mortadella



PRIMI | FIRST COURSES

Tortelli di zucca o verdi² con burro fuso e Parmigiano Reggiano stag. 24 mesi

€ 12

Pumpkin or herbs-filled Tortelli with melted butter and 24-month aged cheese

Cappelletti reggiani² in brodo o alla panna

€ 12

Traditional filled ring-shaped pasta of Reggio Emilia in broth or cream

Paccheri gragnanesi mantecati al basilico, pomodorini soleggiati* e stracciatella di bufala (cott. 15 minuti)

€ 12

*Paccheri Gragnanesi creamed with buffalo stracciatella with basil and tomatoes * (15 min. cooking)*



SECONDI | MAIN COURSE

Tagliata di pollo su spinacio fresco e pomodorini

€ 12

Chicken cut on fresh spinach and cherry tomatoes

Tagliata di vasio di Black Angus australiano con sale Maldon, rucola, e scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi

€ 18

Sliced Australian Black Angus sirloin with rucola, flakes of 24-month aged Parmigiano-Reggiano and baked potatoes and peppers

Roast-beef di Black Angus australiano su julienne di patata novella e maionese artigianale profumata al limone

€ 18

Australian Black Angus roast beef on julienne of potato and artisan lemon scented mayonnaise

PER OGNI TAVOLO NON SI ESEGUONO PIÙ DI 3 PRIMI DIVERSI

MORE THAN 3 DIFFERENT FIRST COURSES ARE NOT SERVED FOR EACH TABLE

¹ pasta fresca di nostra produzione | ² pasta fresca

¹ homemade fresh pasta | ² fresh pasta

* Secondo stagione e disponibilità

* Depending on season and availability

Carta dei Vini



SELEZIONE DEI BIANCHI

SELECTION OF WHITE WINES

Calice Bianco <i>Glass of white wine</i>	€ 5
Blangè Cerreto d'Alba DOC (vino biologico) PIEMONTE	€ 25
Chardonnay "Cà Lojera" LOMBARDIA	€ 16
Lugana Superiore DOC "Cà Lojera" LOMBARDIA	€ 25
Gewürztraminer "Elena Walch" TRENINO ALTO ADIGE	€ 20
Gewürztraminer Concerto Grosso "Elena Walch" TRENINO ALTO ADIGE	€ 32
Gewürztraminer Vigna Kastelaz "Elena Walch" TRENINO ALTO ADIGE	€ 45
Gewürztraminer DOC "Castel Firmian" TRENINO ALTO ADIGE	€ 17
Gewürztraminer "Armani Albino" TRENINO ALTO ADIGE	€ 17
Sauvignon "Armani Albino" FRIULI VENEZIA GIULIA	€ 15
Ribolla Gialla DOC "Conti Formentini" FRIULI VENEZIA GIULIA	€ 16
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore "Vignamato" MARCHE	€ 15
Vermentino di Gallura superiore DOCG "Piero Mancini" SARDEGNA	€ 18
Asprinio d'Aversa vite meritata "I Borboni" CAMPANIA	€ 17
Falanghina Irpinia DOC "Quinto Decimo" CAMPANIA	€ 50
Costa d'Amalfi Bianco DOC "Marisa Cuomo" CAMPANIA	€ 22
Furore Bianco DOC "Marisa Cuomo" CAMPANIA	€ 27
Furore Bianco Fiorduva "Marisa Cuomo" CAMPANIA	€ 56
Lacryma Christi del Vesuvio Bianco DOC "Villa Dora" CAMPANIA	€ 23
Cutizzi Greco di Tufo DOCG "Feudi di San Gregorio" CAMPANIA	€ 22
Pietracalda Fiano di Avellino DOCG "Feudi di San Gregorio" CAMPANIA	€ 22
Serrocielo Falanghina DOC "Feudi di San Gregorio" CAMPANIA	€ 19
Campanaro DOC "Feudi di San Gregorio" CAMPANIA	€ 31
Biancolella "Cenatiempo" Ischia DOC CAMPANIA	€ 20

Carta dei vini



BOLLICINE

SPARKLY

Calice Bollicine <i>Glass of sparkly white wine</i>	€ 5
Calice Metodo Classico <i>Glass of sparkly white wine</i>	€ 7
<hr/>	
Foss Marai Extra Dry 0,375 l (strada di Guia, 109) <small>VENETO</small>	€ 11
Foss Marai Extra Dry (strada di Guia, 109) <small>VENETO</small>	€ 18
Perlage "Col di Manza" Valdobbiadene Prosecco Sup. DOCG bio e biodinamico <small>(millesimato) VENETO</small>	€ 20
Perlage "Quorum" Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Bio <small>VENETO</small>	€ 16
Perlage "Canah" Valdobbiadene Prosecco Superiore brut DOCG Bio <small>VENETO</small>	€ 16
Perlage "Sgaio" Prosecco Doc extradry (vegan) <small>VENETO</small>	€ 13
Prosecco DOC Extra Dry "Col Sandago" <small>VENETO</small>	€ 15
Prosecco DOC Extra Dry Rosè "Col Sandago" <small>VENETO</small>	€ 15



METODO CLASSICO

CLASSIC METHOD

Blanc De Morgex Extra Brut DOC <small>VALLE D'AOSTA</small>	€ 30
Oltrepò Pavese "Calatroni" DOCG <small>LOMBARDIA</small>	€ 30
Rotari Cuvée 28 Brut DOC Metodo Classico Trento DOC <small>TRENTINO ALTO ADIGE</small>	€ 26
Rotari Alperegis Rosè Trento DOC <small>(millesimato 2013) TRENTINO ALTO ADIGE</small>	€ 32
Rotari Alperegis Extra Brut Trento DOC <small>(millesimato 2012) TRENTINO ALTO ADIGE</small>	€ 38
Giulio Ferrari 2007 <small>TRENTINO ALTO ADIGE</small>	€ 110
DUBL Metodo Classico Brut Falanghina 100% "Feudi di San Gregorio" <small>CAMPANIA</small>	€ 25

Carta dei vini



FRANCIACORTA

Franciacorta Contadi Castaldi	LOMBARDIA	€ 35
Franciacorta Contadi Castaldi Brut 0,375cl.	LOMBARDIA	€ 15
Franciacorta Bella Vista	LOMBARDIA	€ 45
Franciacorta Bella Vista 0,375cl.	LOMBARDIA	€ 25
Franciacorta Ca' Del Bosco	LOMBARDIA	€ 47
Franciacorta Cabochon Monte Rossa	LOMBARDIA	€ 80
Franciacorta Riserva 2009 "Annamaria Clementi"	LOMBARDIA	€ 120



CHAMPAGNE

Deutz Blanc de Noir Brut	€ 60
Deutz Blanc de Blancs	€ 90
Pol Rogeg Brut Reserve	€ 60
Ruinart Blanc de Blancs	€ 105



VINI INTERNAZIONALI

INTERNATIONAL WINES

Sauvignon Blanc "Somersbosch" Sud Africa	€ 21
Pouilly Fumè "Saget" Francia	€ 35
Riesling "Blanck" Germania	€ 30
Chablis "Chaude Ecuelle" Francia	€ 26
Bordeaux "Chateau Sainte Marie" Francia	€ 30
Pinot Noir "Saget La Perrière" Francia	€ 18
Malbec "Septima" Argentina	€ 21

Carta dei Vini



SELEZIONE VINO BIANCO 0,375

SELECTION OF 1/2 BOTTLES OF WHITE WINES

Arneis Roero Malinat "Pinsoglio" <small>PIEMONTE</small>	€ 10
Lugana "Ca' Lojera" <small>LOMBARDIA</small>	€ 13
Chardonnay "Casata Monfort" <small>TRENTINO ALTO ADIGE</small>	€ 10
Gewürztraminer "Casata Monfort" <small>TRENTINO ALTO ADIGE</small>	€ 11
Pigato Ligure "Maixei" <small>LIGURIA</small>	€ 13
Verdicchio di Jesi Valle delle Lame "Vignamato" <small>MARCHE</small>	€ 8
Serrocielo Falanghina DOC "Feudi di San Gregorio" <small>CAMPANIA</small>	€ 10
Biancolella di Ischia "Cenatiempo" <small>CAMPANIA</small>	€ 11
Vermentino di Gallura Superiore DOCG "Piero Mancini" <small>SARDEGNA</small>	€ 11



SELEZIONE VINO ROSSO 0,375

SELECTION OF 1/2 BOTTLES OF RED WINES

Barolo "Virna" 2013 <small>PIEMONTE</small>	€ 23
Amarone Valpolicella Classico "Brigaldara" 2013 <small>VENETO</small>	€ 27
Pinot Nero "Casata Monfort" <small>TRENTINO ALTO ADIGE</small>	€ 11
Teroldego Rotaliano "Casata Monfort" <small>TRENTINO ALTO ADIGE</small>	€ 10
Chianti Classico DOCG "Castello di Quercieto" <small>TOSCANA</small>	€ 11
Sangiovese Superiore DOC "Zavalloni" <small>EMILIA ROMAGNA</small>	€ 7
Aglianico del Re DOC "Feudi di San Gregorio" <small>CAMPANIA</small>	€ 9

Carta dei vini



SELEZIONE DEI ROSSI

SELECTION OF RED WINES

Calice Rosso <i>Glass of red wine</i>	€ 5
Barolo DOCG "Virna Borgogno" <small>PIEMONTE</small>	€ 49
Gattinara Selezione DOCG "Travaglini" <small>PIEMONTE</small>	€ 32
Lagrein Riserva DOC "Castel Firmian" <small>TRENTINO ALTO ADIGE</small>	€ 18
Cabernet Sauvignon DOC "Castel Firmian" <small>TRENTINO ALTO ADIGE</small>	€ 14
Merlot DOC "Castel Firmian" <small>TRENTINO ALTO ADIGE</small>	€ 14
Blauburgunder (Pinot Nero) "Petruskellerei" <small>TRENTINO ALTO ADIGE</small>	€ 19
Valpolicella Superiore DOC "Case Vecie" <small>VENETO</small>	€ 20
Amarone Valpolicella Classico DOCG "Armani Albino" <small>VENETO</small>	€ 45
Brunello di Montalcino Bio DOCG "Podere Fornacella" <small>TOSCANA</small>	€ 43
Bolgheri Rosso "Podere Il Castellaccio" <small>TOSCANA</small>	€ 21
Sangiovese Superiore DOC "Zavalloni" <small>EMILIA ROMAGNA</small>	€ 13
Lambrusco Ottocento Nero IGT "Cantina Albinea/Canali" <small>EMILIA ROMAGNA</small>	€ 12
Cerasuolo D'Abruzzo "Ausionia" (rosato) <small>ABRUZZO</small>	€ 16
Tintilla 7 Vigne Bio DOC "Cipressi" <small>MOLISE</small>	€ 24
Costa d'Amalfi Rosso (Aglianico, Piediroso) DOC "Marisa Cuomo" <small>CAMPANIA</small>	€ 23
Furore Rosso DOC "Marisa Cuomo" <small>CAMPANIA</small>	€ 25
Aglianico del Re DOC "Feudi di San Gregorio" <small>CAMPANIA</small>	€ 18
Taurasi DOC "Feudi di San Gregorio" <small>CAMPANIA</small>	€ 30
Carignano del Sulcis Riserva Rocca Rubia "Santadi" <small>SARDEGNA</small>	€ 26
Syrah Adhara IGP "Feudo Disisa" <small>SICILIA</small>	€ 15

Bevande



BEVERAGES

Acqua naturale / minerale 0,75 l / <i>Mineral/Natural water 0,75 l</i>	€ 2,5
Coca Cola Senza Caffeina / Lemon Soda in lattina	€ 2,5
Coca Cola / Fanta / Lemonsoda / Sprite • 33 cl in bottiglia di vetro	€ 2,5
Coca Cola - 1 litro in vetro	€ 5
The pesca / limone in lattina	€ 2,5

ALLA SPINA | ON DRAUGHT

Birra piccola Warsteiner 0,20 l (chiara)	€ 2,5
Birra media Warsteiner 0,40 l (chiara)	€ 4
Birra piccola Konig Ludwig Keller Hell 0,20 l (non filtrata)	€ 2,5
Birra media Konig Ludwig Keller Hell 0,40 l (non filtrata)	€ 4
Birra piccola Konig Ludwig Weiss 0,30 l (weissbier)	€ 3
Birra media Konig Ludwig Weiss 0,50 l (weissbier)	€ 4,5
¼ Lt. Vino bianco frizzante Verduzzo "Foscaro"	€ 3
½ Lt. Vino bianco frizzante Verduzzo "Foscaro"	€ 4,5
1 Lt. Vino bianco frizzante Verduzzo "Foscaro"	€ 8

IN BOTTIGLIA | BOTTLES

Norbertus Keller (chiara non filtrata) 0,50 l	€ 6
Norbertus Weiss Spezial (chiara di frumento) 0,50 l	€ 6
Norbertus Festbier (Lager) 0.50 l	€ 6
Norbertus Weissbock (doppio malto) 0,50 l	€ 6
Norbertus Kardinal (doppio malto rossa) 0,50 l	€ 6
Norbertus Edelstark (doppio malto chiara) 0,50 l	€ 6
Theresianer artigianale 0,75 l	€ 12
Theresianer artigianale 0,33 l	€ 4
Biava Blanche Bio non filtrata 0,5 l	€ 6



**I DOLCI SONO DI NOSTRA PRODUZIONE
E VENGONO REALIZZATI CON MATERIE PRIME DI QUALITÀ.**

**LA PREPARAZIONE DEI DESSERT VIENE FATTA SUL MOMENTO
PER CONSERVARNE E GARANTIRNE LA FRESCHEZZA.**

**SE VI FOSSERO ALLERGIE E/O INTOLLERANZE
VI PREGHIAMO DI COMUNICARLO AL PERSONALE DI SALA.**

All our desserts are homemade with prime quality ingredients.

Dessert preparation is made after request in order to preserve its freshness.

Please inform the staff in case of allergies or food intolerances.



SELEZIONE SPECIALE

"Dessert dello Chef"

Tartelletta alla frutta fresca

Base di pasta frolla con marmellata agli agrumi, crema pasticcera e composizione di frutta fresca

Tartlet with fresh fruit | Shortbread base with citrus jam, custard and fruit composition

€ 7

Torta cioccolato e mandorle

Servita tiepida con mostarda di mela campanina e gelato di nostra produzione

Chocolate and almond cake | Dessert Served lukewarm with Campanina apple mustard and homemade ice cream

€ 7

Semifreddo del giorno

Semifreddo of the day

€ 6

SELEZIONE SPECIALE

"Dolci Marigliano"

PASTICCERIA TRADIZIONALE NAPOLETANA
TRADITIONAL NEAPOLITAN PASTRIES

Babbà gigante*

Dolce tipico partenopeo con lievito madre
finito con crema chantilly e frutti rossi

Giant Baba | Traditional Neapolitan dessert with chantilly cream and red fruits

€ 6

Delizia al limone*

Pan di spagna tipico della costiera sorrentina
avvolto da una soffice crema al limone

Sponge cake with lemon cream

€ 6

Flan al cioccolato fondente con gelato alla crema*

Tortino con cuore caldo al cioccolato

Dark chocolate flan with cream ice cream | Patty with hot chocolate heart

€ 6

*Secondo disponibilità

LA NOSTRA PRODUZIONE

"Grandi Classici"

Profitterol

Bigné ripieno di panna artigianale alla nocciola ricoperto di ganache al cioccolato fondente e granelle di nocciola tostata

Cream puffs filled with homemade cream covered with dark chocolate ganache and toasted hazelnut grains

€ 6

Millefoglie scomposta

Rivisitazione culinaria di pasta sfoglia con diplomatica alla vaniglia, salsa di lamponi freschi e scaglie di cioccolato bianco

Mille-feuille | *Culinary review of puff pastry with vanilla diplomat, fresh raspberry sauce and white chocolate chips*

€ 7

Torta ricotta e pere

Semifreddo con base croccante di biscotto al cacao e mandorle, crema di ricotta e pere caramellate, vaporizzate alla sambuca

Shortcrust pastry minced, ricotta and caramelized pears cream with chocolate ganache

€ 6

Zuppa inglese

Savoiaro all'archemes con duetto di creme

Sweet made with custard and sponge cake soaked in liqueurs such as alchermes and rosolio

€ 6

LA NOSTRA PRODUZIONE

“Grandi Classici”

Tiramisù pistacchio e fragole

Rivisitazione culinaria con mascarpone, salsa al pistacchio di Bronte, savoiardo al latte e fragole fresche

Culinary reinterpretation with mascarpone, Bronte pistachio sauce, milk sponge cake and fresh strawberries

€ 6

Crema al mascarpone con frutti di bosco

Mascarpone cream with mixed berries

€ 6

Crema al mascarpone con cioccolato

Mascarpone cream with chocolate

€ 6

Crema catalana

Catalan cream

€ 5

LA NOSTRA PRODUZIONE

"Grandi Classici"

Cheesecake classica

A scelta tra:

Nutella / Frutti di bosco

Classic cheesecake

Choose between: Nutella / Berries

€ 6

Cheesecake fredda allo yogurt

A scelta tra:

Salsa al melone retato e basilico / Frutti di bosco

Classic cheesecake

Choose between: Netted melon and basil sauce / Berries

€ 6

'A Sfogliatella

Sfogliatelle ricche con crema di ricotta e arancia candita, colatura di cioccolato e amarene sciroppate

Puff pastry with ricotta cream and candied orange, poured chocolate and black cherry syrups

€ 5

Mattonella

Degustazione di dolci

Selection of desserts

€ 12

LA NOSTRA PRODUZIONE

“Grandi Classici”

Fragole con crema chantilly e panna artigianale

Strawberries with chantilly crème and whipped cream

€ 7

Fragole al naturale

Strawberries au naturel

€ 7

Composta di frutta

Frutta fresca distagione tagliata al momento

Composition of cutted fresh fruits

€ 7

Ananas

Pineapple

€ 5

Sorbetto al limone

Lemon sorbetto

€ 3

Sorbetto al limone con frutti di bosco

Lemon and mixed berries sorbetto

€ 4



Sorbetto al caffè

Coffee sorbetto

€ 3,5

Selezione Vini da Dessert

Selection of sweet wines for our desserts

Moscato D'Asti DOCG "Dogliotti"		€ 15
Moscato Reale Dolce "Foss Marai"		€ 4 € 25
Albana Romagna Dolce "Zavalloni"		€ 4 € 18

Passiti

Hekate Passito Siciliano "Feudo Arancio"		€ 4 € 30
Dabèn Moscato Rosa "Castel Firmian" Trentino DOC		€ 4 € 30
Sauternes "Chateau Graves"		€ 5 € 35
Tokaji Pallas "Late Harvest" Reserve		€ 4 € 30
Recioto della Valpolicella DOCG "Villa Spinosa"		€ 5 € 35
Passito di Pantelleria Ben Ryé "Donna Fugata"		€ 5 € 35
Picolit Friuli Colli Orientali DOCG "Grillo"		€ 6 € 40
Muffo Grechetto (Passito IGT) "Sergio Mottura"		€ 6 € 40
Barolo Chinato "Terre del Barolo"		€ 7 € 50
Ice Wine Chaudelune "Cace Mont Blanc"		€ 7 € 50

Liquori

Serviti freddi

Cold spirits

Limoncello | *Lemon liquor*

Meloncello | *Melon liquor*

Crema di limone | *Lemon cream liquor*

Fragolino | *Strawberry liquor*

Distillato di mela Annurca | *Spirit of Annurca apple*

€ 2,5

Liquore alla liquirizia | *Licorice liquor*

Nocino

Mirto Zedda Piras

€ 3,5

Cognac / Armagnac

Grand Marnier
Vecchia Romagna
Courvoisier
€ 6

Brandy

Cardenal Mendoza
Carlos I
Lepanto
€ 5

Grappe

Secca "Poli"	€ 3,5
Morbida "Poli"	€ 3,5
Barrique "Poli"	€ 5
Barrique "908"	€ 5
Barrique "18 Lune"	€ 5
Trentina "Marzadro"	€ 3,5
Fiorduva "Costa d'Amalfi"	€ 8

Rhum

Accompagnato da cantucci e cioccolata fondente

Abuelo	12 anni (Panama)	€ 6
Abuelo	25 anni (Panama)	€ 8
Cubaney	21 anni (Rep. Dominicana)	€ 7
Zacapa	23 anni (Guatemala)	€ 8
Dictador	12 anni (Colombia)	€ 7
Rum agricolo "La Mauny" (Martinica)		€ 5

Selezione Whisky Nikka (*Japan*)

From the Barrel	€ 6
Coffey Malt	€ 7
Pure Malt	€ 7
Single Malt Miyagikyo	€ 7

Whisky

Talisker
Glen Grant
Maccallan
Chivas
Lagavulin
Bushmills
Caol Ila
€ 5

Amari

Liquors

Sambuca

Montenegro

Jegermeister

Fernet Branca

Branca Menta

Disaronno

Unicum

Averna

€ 3,50

Caffè

Caffè € 1,5 | *Espresso Coffee*

Caffè corretto € 2 | *Coffee with liquor*

Caffè decaffeinato € 1,5 | *Coffee decaffeinated*

Caffè orzo € 1,5 | *Barley coffee*

Cappuccino € 2

Grazie
PER AVERCI SCELTO

L'Angolo di Napoli 

FREE WI-FI



L'ANGOLO DI NAPOLI
RISTORANTE PIZZERIA

