

L'Angolo di Napoli



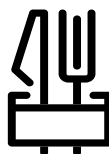
Tradizione e Innovazione

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
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 1169/2001, 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



Insalata di mare "a modo mio"

Sea Salad

**Spaghetti di nostra produzione
con vongole veraci**

Spaghetti with clams

Gran fritto misto

Fried fish

35€ / 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*

Antipasti

STARTER

CRUDI | FISH CRUDITÉS

Tartare di tonno extra pinna gialla € 15
su tarallo al finocchio, mostarda di peperoni e frutto di capperi

Extra yellow fin tuna tartare on fennel flavored tarallo, pepper mustard and caper fruit

Composizione di crudo € 25

Selected composition of raw fish

ANTIPASTI CLASSICI | REGULAR STARTER

Insalatina di mare a modo mio € 15

Polpo, seppia, gamberone, scampo e calamaro
su vellutata di carote, emulsione di prezzemolo, sedano e limone

Seasalad | Octopus, cuttlefish, prawns, scampi and squid on carrot soup, parsley, celery and lemon emulsion

Tentacoli di polpo su purea di patate, € 13
pomodoro fresco e polvere di olive

Octopus tentacles on mashed potatoes, fresh tomato and olive powder

Brodetto Mediterraneo all'Angolo di Napoli € 13

Soutè di cozze, vongole, pomodorino fresco e bruschette di pane (leggermente piccante)

Angolo di Napoli's Mediterranean Brodetto | Soutè of mussels, clams, fresh tomato and bread bruschetta (slightly spicy)

Tris di antipasti in fantasia dello chef € 18

Trio of appetizers

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

Tartare di manzo € 15

Con tuorlo d'uovo, frutto di capperi e grattugiata di tartufo nero

Beef tartare | With egg yolk, caper fruit and grated black truffle

Fritto napoletano di nostra produzione € 9

Crocchè di patate, mozzarella in carrozza,
montanarina fritta con ricotta, frittatina di pasta, zeppoline alla pizzaiola
montanarina fritta finita con confettura di pomodoro e Parmigiano Reggiano

*Homemade Neapolitan fried mixture | potato croquettes, fried mozzarella,
fried pizza, battered pumpkin flowers, pasta omelette,
montanarina with ricotta finished with tomato jam and parmesan cheese*

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

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.

Primi

FIRST COURSES

Spaghetto alla chitarra¹ di nostra produzione con vongole veraci <i>Homemade spaghetti alla chitarra¹ with carpet shell</i>	€ 13
Spaghetto di nostra produzione con pomodoro, basilico e stracciatella di bufala <i>Spaghetti with tomato, basil and buffalo stracciatella</i>	€ 12
Scialatielli¹ di nostra produzione allo scoglio <i>Homemade scialatelli¹ allo scoglio</i>	€ 15
Tortelli di zucca o verdi² con burro fuso e Parmigiano Reggiano stag. 24 mesi <i>Pumpkin or herbs-filled Tortelli with melted butter and 24-month aged cheese</i>	€ 12
Cappelletti reggiani² in brodo o alla panna <i>Traditional filled ring-shaped pasta of Reggio Emilia in broth or cream</i>	€ 12
Primo del giorno <i>First dish of the day</i>	€ 16 / 18

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 COURSES

Il fuori menù <i>Off-menu dish</i>	S.Q.
Grigliata di pesce Trancio del pescato, calamari del Mediterraneo, scampo, polpo, gamberone e pesce spada <i>Seafood Grill / Daily fish steak, Mediterranean squid, Norway lobster, octopus, prawn and swordfish</i>	€ 21
Gran fritto misto con calamari del Mediterraneo e gamberi con verdure croccanti <i>Great mixed fried fish with Mediterranean squid and prawns with crunchy vegetables</i>	€ 17
Branzino 2.0 Filetto di branzino al forno rivisitato, con patate, pomodorini e polvere di olive <i>Baked sea bass fillet with potatoes, cherry tomatoes and olive powder</i>	€ 18
Tagliata di controfiletto di Black Angus australiano con sale Maldon, rucola, e scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi <i>Australian Black Angus sirloin steak with rucola, flakes of 24-month aged Parmigiano-Reggiano and baked potatoes and peppers</i>	€ 19

Contorno <i>Side dishes</i>	€ 5
---------------------------------------	-----

¹ pasta fresca di nostra produzione | ² pasta fresca

* Secondo stagione e disponibilità

¹ homemade fresh pasta | ² fresh pasta

* 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
Lugana Superiore DOC "Cà Lojera" LOMBARDIA	€ 25
Chardonnay "Tramin" TRENINO ALTO ADIGE	€ 18
Sauvignon "Tramin" TRENINO ALTO ADIGE	€ 19
Gewürztraminer "Tramin" TRENINO ALTO ADIGE	€ 22
Gewürztraminer "Elena Walch" TRENINO ALTO ADIGE	€ 20
Gewürztraminer Vigna Kastelaz "Elena Walch" TRENINO ALTO ADIGE	€ 45
Ribolla Gialla "Korsič" FRIULI VENEZIA GIULIA	€ 18
Vermentino di Gallura superiore DOCG "Piero Mancini" SARDEGNA	€ 18
Costa d'Amalfi Bianco DOC "Marisa Cuomo" CAMPANIA	€ 22
Falanghina "Antonio Gaggiano" CAMPANIA	€ 20
Falanghina Irpinia DOC "Quinto Decimo" CAMPANIA	€ 50
Fiano di Avellino DOCG "Antonio Gaggiano" CAMPANIA	€ 22
Fiagrè "Antonio Gaggiano" CAMPANIA	€ 27
Furore Bianco DOC "Marisa Cuomo" CAMPANIA	€ 27
Furore Bianco Fiorduva "Marisa Cuomo" CAMPANIA	€ 70
Greco di Tufo DOCG "Antonio Gaggiano" CAMPANIA	€ 22

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/>	
Prosecco Superiore di Cartizze Dry "Col Vetoraz" <small>VENETO</small>	€ 40
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
Prosecco DOC Extra Dry "Col Sandago" <small>VENETO</small>	€ 15
Spumante Wildbacher Brut Rosè "Col Sandago" <small>VENETO</small>	€ 15



METODO CLASSICO

CLASSIC METHOD

Trento DOC "Moser" Brut <small>TRENTINO ALTO ADIGE</small>	€ 36
Trento DOC Rotari Cuvée 28 Brut DOC Metodo Classico <small>TRENTINO ALTO ADIGE</small>	€ 26
Rotari Alpergis Rosè Trento DOC <small>(millesimato 2013) TRENTINO ALTO ADIGE</small>	€ 32
Rotari Alpergis Extra Brut Trento DOC <small>(millesimato 2012) TRENTINO ALTO ADIGE</small>	€ 38
Giulio Ferrari 2007 <small>TRENTINO ALTO ADIGE</small>	€ 150
DUBL Metodo Classico Brut Falanghina 100% "Feudi di San Gregorio" <small>CAMPANIA</small>	€ 25

Carta dei vini



FRANCIACORTA

Franciacorta Contadi Castaldi <small>LOMBARDIA</small>	€ 35
Franciacorta Contadi Castaldi Brut 0,375cl. <small>LOMBARDIA</small>	€ 15
Franciacorta Bella Vista <small>LOMBARDIA</small>	€ 45
Franciacorta Bella Vista 0,375cl. <small>LOMBARDIA</small>	€ 25
Franciacorta Ca' Del Bosco <small>LOMBARDIA</small>	€ 47
Franciacorta Ca' Del Bosco 0,375cl. <small>LOMBARDIA</small>	€ 25
Franciacorta Uberti Francesco I° Brut DOCG <small>LOMBARDIA</small>	€ 40
Franciacorta Cabochon Monte Rossa <small>LOMBARDIA</small>	€ 80
Franciacorta Riserva 2009 "Annamaria Clementi" <small>LOMBARDIA</small>	€ 120

CHAMPAGNE

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

Chiedere al sommelier di sala per bottiglie speciali selezionate | *Ask the room sommelier for selected special bottles*

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

Lugana "Ca' Lojera" <small>LOMBARDIA</small>	€ 13
Gewürztraminer "Tramin" <small>TRENTINO ALTO ADIGE</small>	€ 13
Serrocielo Falanghina DOC "Feudi di San Gregorio" <small>CAMPANIA</small>	€ 10
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
Sangiovese Superiore DOC "Zavalloni" <small>EMILIA ROMAGNA</small>	€ 7
Lambrusco Otello "Ceci" <small>EMILIA ROMAGNA</small>	€ 10
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
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>	€ 16
Lambrusco Ottocento Nero IGT "Cantina Albinea/Canali" <small>EMILIA ROMAGNA</small>	€ 12
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
Syrah Adhara IGP "Feudo Disisa" <small>SICILIA</small>	€ 16

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