

# L'Angolo di Napoli



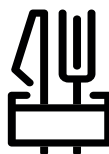
## *Tradizione e Innovazione*

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](http://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<sup>®</sup> 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<sup>®</sup> 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 

# Farine Speciali per la Pizza

SPECIAL FLOURS FOR PIZZAS

LE FARINE SPECIALI NECESSITANO DI UNA PARTICOLARE LAVORAZIONE E PER QUESTO SONO SOGGETTE A LIMITAZIONE. È POSSIBILE ORDINARE GLI IMPASTI SPECIALI PRENOTANDO O AVVISANDO CON ALMENO DUE GIORNI DI ANTICIPO.



Special flours need a special process, so we have limited availability order the special doughs at least one day in advance

## FARINA INTEGRALE MACINATA A PIETRA

Stone mill whole wheat flour

€ 1



## FARINA DI GRANO SARACENO

Farina di origine vegetale, non contiene glutine

**N.B. QUESTA FARINA NON È ADATTA AI CELIACI**

*BUCKWHEAT FLOUR* | vegetal origin flour, gluten-free | not suitable for coeliacs

€ 1



## FARINA AI 10 CEREALI

Farina di grano tenero, sesamo, semi di lino, semi di miglio,

farina di mais, farina di soia, farina di orzo, farina di segale,

farina di semola di grano duro, fiocchi d'avena,

farina di cereali maltati, soia, sesamo, spezzati di riso, contiene glutine

*10-CORN FLOUR* | soft wheat flour, sesame, flax seeds, millet seeds, corn flour, soy flour, barley flour, rye flour, durum wheat semolina flour, oat flakes, malted grain flour, soy, sesame, broken rice, contains gluten

€ 1

## FARINA DI KAMUT

Farina di grano duro ad alta digeribilità, 94,5% proteine


*KAMUT FLOUR* | high digestibility durum wheat, 94,5% of protein

€ 2

## FARINA DEL GIORNO\*

guest flours

€ 1 / 2

 La linea di farine INFIBRA è nata per valorizzare al massimo ciò che la natura ci dona nel chicco di grano (vitamine, fibre, sali minerali, germe) rispondendo alle crescenti esigenze di benessere e gusto del consumatore moderno, mantenendo inalterati i sapori di un tempo

\* Secondo disponibilità

\* Depending on availability

# Le Classiche

Il metodo di preparazione della pizza rispetta l'impasto tipico napoletano con cottura nel forno a legna



Prepared with the traditional sourdough of Naples, baked in wood-fire oven

|  |       |
|--|-------|
| <b>Margherita</b><br>Pomodoro, mozzarella fiordilatte<br><i>tomato sauce, mozzarella fiordilatte</i>   | € 5   |
| <b>Marinara</b><br>Pomodoro, aglio, origano<br><i>tomato sauce, garlic, oregano</i>  | € 5   |
| <b>Margherita di bufala</b><br>Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP<br><i>tomato sauce, P.D.O. buffalo mozzarella</i>                                    | € 7   |
| <b>Napoli</b><br>Pomodoro, mozzarella fiordilatte, acciughe di Cetara, origano<br><i>tomato sauce, mozzarella fiordilatte, anchovies of Cetara, oregano</i>    | € 6   |
| <b>Funghi</b><br>Pomodoro, mozzarella fiordilatte, funghi<br><i>tomato sauce, mozzarella fiordilatte, mushrooms</i>  | € 6   |
| <b>Prosciutto</b><br>Pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto<br><i>tomato sauce, mozzarella fiordilatte, ham</i>  | € 6   |
| <b>Salsiccia</b><br>Pomodoro, mozzarella fiordilatte, salsiccia<br><i>tomato sauce, mozzarella fiordilatte, sausage</i>  | € 6   |
| <b>Carciofi</b><br>Pomodoro, mozzarella fiordilatte, carciofi<br><i>tomato sauce, mozzarella fiordilatte, artichokes</i>                                       | € 6   |
| <b>Wurstel</b><br>Pomodoro, mozzarella fiordilatte, wurstel<br><i>tomato sauce, mozzarella fiordilatte, wurstel</i>  | € 6   |
| <b>Pugliese</b><br>Pomodoro, mozzarella fiordilatte, cipolla di Tropea<br><i>tomato sauce, mozzarella fiordilatte, Tropea onion</i>                            | € 6   |
| <b>Prosciutto e funghi</b><br>Pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto, funghi<br><i>tomato sauce, mozzarella fiordilatte, ham, mushrooms</i>              | € 7   |
| <b>Prosciutto e salsiccia</b><br>Pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto, salsiccia<br><i>tomato sauce, mozzarella fiordilatte, ham, sausage</i>          | € 7   |
| <b>Wurstel e patatine</b><br>Pomodoro, mozzarella fiordilatte, wurstel, patatine fritte<br><i>tomato sauce, mozzarella fiordilatte, wurstel, french fries</i>  | € 7,5 |
| <b>Siciliana</b><br>Pomodoro, acciughe di Cetara, olive pugliesi, capperi, origano<br><i>tomato sauce, anchovies of Cetara, Apulia olives, capers, oregano</i> | € 7,5 |
| <b>Salame piccante</b><br>Pomodoro, mozzarella fiordilatte, salame piccante calabrese<br><i>tomato sauce, mozzarella fiordilatte, spicy salami</i>             | € 7   |

# Le Classiche

Il metodo di preparazione della pizza rispetta l'impasto tipico napoletano con cottura nel forno a legna



Prepared with the traditional sourdough of Naples, baked in wood-fire oven

## Romana

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, acciughe di Cetara, olive pugliesi, capperi, origano  
*tomato sauce, mozzarella fiordilatte, anchovies of Cetara, Apulia olives, capers, oregano*

€ 7,5

## Quattro stagioni

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto, funghi, carciofi, salsiccia  
*tomato sauce, mozzarella fiordilatte, ham, mushrooms, artichokes, sausage*

€ 7,5

## Capricciosa

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto, funghi, carciofi, salsiccia, olive pugliesi  
*tomato sauce, mozzarella fiordilatte, ham, mushrooms, artichokes, sausage, Apulia olives*

€ 7,5

## Calzone normale

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto  
*tomato sauce, mozzarella fiordilatte, ham*

€ 6

## Calzone farcito

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto, funghi  
*tomato sauce, mozzarella fiordilatte, ham mushrooms*

€ 7

## Quattro formaggi

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, emmental, pecorino misto, gorgonzola  
*tomato sauce, mozzarella fiordilatte, emmenthal cheese, pecorino cheese and gorgonzola*

€ 7,5

## Mille e una pizza

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, peperoni grigliati, cipolla di Tropea, salsiccia, porcini  
*tomato sauce, mozzarella fiordilatte, grilled peperoni, Tropea onion, sausage, porcini*

€ 7,5

## Vegetariana

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, melanzane, zucchine, peperoni grigliati  
*tomato sauce, mozzarella fiordilatte, aubergine, zucchini and grilled peperoni*

€ 7,5

## Stracchino e rucola

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, stracchino, rucola  
*tomato sauce, mozzarella fiordilatte, stracchino, rucola*

€ 7,5

## Speciale

Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, pomodorino fresco, basilico  
*tomato sauce, P.D.O. buffalo mozzarella of Campania, fresh tomatoes, basil*

€ 7,5

## Speck e rucola

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, speck trentino, rucola  
*tomato sauce, mozzarella fiordilatte, Speck of Trentino, rucola*

€ 7,5

## Funghi porcini

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, funghi porcini  
*tomato sauce, mozzarella fiordilatte, porcini*

€ 8

## Frutti di mare

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, gamberetti, polipo, seppia, cozze, vongole  
*tomato sauce, mozzarella fiordilatte, shrimps, octopus, sepie, mussel, clams*

€ 10

## Tonno e cipolla

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, tonno, cipolla di Tropea  
*tomato sauce, mozzarella fiordilatte, tuna, Tropea onion*

€ 7,5

# Pizze Gourmet

LO CHEF INCONTRA IL PIZZAIOLO

> NON SI POSSONO EFFETTUARE VARIAZIONI NELLA SELEZIONE DEGLI INGREDIENTI DELLE PIZZE GOURMET <

Modifications of Gourmet Pizzas will not be accepted

Il metodo di preparazione della pizza rispetta l'impasto tipico napoletano con cottura nel forno a legna



Prepared with the traditional sourdough of Naples, baked in wood-fire oven

## • Meatballs

€ 13

Mozzarella fiordilatte, fuori forno: polpettine di salsiccia pancettata, fritte e cotte nel sugo con spolverata di Parmigiano Reggiano 24 mesi e burrata pugliese

*Fiordilatte mozzarella, out of the oven: pancetta sausage balls, fried and cooked in the sauce with a sprinkling of Parmigiano Reggiano 24 months and burrata from Puglia*

## • Bellota

€ 16

Mozzarella fiordilatte, fuori forno prosciutto Patanegra "Bellota", chips di carota viola, burrata pugliese, erba cipollina

*Patanegra "Bellotta" ham, violet carrot chips, burrata cheese and chives*

## • Crystal Pork

€ 13

Mozzarella fiordilatte fuori forno: porchetta sbriciolata, pomodorino giallo, ricotta di pecora salata, melanzane, basilico cristallizzato

*Mozzarella fiordilatte, crumbled porchetta, salted sheep's ricotta, aubergines and crystallized basil*

## • Tartufata

€ 12

Mozzarella di bufala campana DOP, crema tartufata, porcini, fuori forno: speck trentino

*P.D.O. Buffalo mozzarella of Campania, truffle cream, porcini, fresh speck of Trentino*

## • Carciofina

€ 12

Mozzarella fiordilatte, carciofi rustici, fuori forno: mortadella, pistacchi, stracciatella di bufala

*Mozzarella fiordilatte, rustic artichokes, mortadella, pistachios and fresh buffalo stracciatella*

# La Regina

10° ANNIVERSARIO

**III° Classificata alla “Coppa d’Europa 2009”  
disputata a Brindisi. La Regina è preparata con  
impasto tipico napoletano con cottura nel forno  
a legna, con BORDO ALTO E PASTA MORBIDA.**



*3<sup>rd</sup> place at Super “Europe Cup 2009”,  
that took place in Brindisi. Prepared with the  
traditional sourdough of Naples, baked in  
wood-fire oven, with high edges and soft dough*

## • Regina Margherita

€ 8,5

pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP fuori forno,  
basilico, olio extravergine di oliva

*Typical dough of Napoli, tomato sauce, fresh P.D.O. buffalo mozzarella of Campania, basil and extra-vergin olive oil*

## • Regina Campagnola

€ 10

salsiccia, cime di rapa\*, mozzarella di bufala campana DOP fuori forno,  
basilico, olio extravergine di oliva

*Sausage, rapini\*, fresh P.D.O. buffalo mozzarella of Campania, basil and extra-vergin olive oil*

## • Divina

€ 9

impasto tipico napoletano ai 10 cereali, pomodoro,  
stracciatella di bufala fuori forno, basilico e olio extravergine di oliva

*Typical dough of Napoli, tomato sauce, fresh buffalo stracciatella, basil and extra-vergin olive oil*

# Le Speciali

**Il metodo di preparazione della pizza rispetta  
l'impasto tipico napoletano con cottura nel forno a legna**



*Prepared with the traditional sourdough of Naples,  
baked in wood-fire oven*

## Crudaiola

€ 8,5

Fuori forno mozzarella di bufala campana DOP, pomodorino fresco,  
prosciutto crudo stagionato 30 mesi, rucola

*Fresh P.O.D. buffalo mozzarella of Campania, fresh tomato sauce,  
fresh 30-month aged ham and rucola*

## Morello

€ 9,5

Mozzarella di bufala campana DOP, purè di patate, gorgonzola, pancetta piacentina,  
fuori forno scaglie di grana, aceto balsamico

*P.D.O. buffalo mozzarella of Campania, mashed potatoes, gorgonzola, bacon of Piacenza,  
fresh flakes of Grana cheese and balsamic vinegar*

## Montanara

€ 8,5

Mozzarella fiordilatte, salame dolce, patate lesse, funghi porcini

*Mozzarella fiordilatte, sweet salami, boiled potatoes and porcini*

## L'Angolo di Napoli

€ 7,5

Pomodorino fresco, mozzarella fiordilatte, scamorza affumicata, basilico

*Fresh tomato, mozzarella fiordilatte, smoked scamorza cheese, basil*

## Pizza Fantasia

€ 7,5

Mozzarella fiordilatte, crema di zucca, salsiccia

*Mozzarella fiordilatte, pumpkin cream, sausage*

## Parmigiana

€ 7,5

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, melanzane grigliate, scaglie di grana in forno

*Tomato sauce, mozzarella fiordilatte, grilled aubergine, Grana cheese flakes*

# Le Speciali

Il metodo di preparazione della pizza rispetta  
l'impasto tipico napoletano con cottura nel forno a legna



Prepared with the traditional sourdough of Naples,  
baked in wood-fire oven

## Rustichella

Mozzarella fiordilatte, mortadella, funghi freschi  
*Mozzarella fiordilatte, mortadella, fresh mushrooms*

€ 7,5

## Trentina

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, speck trentino, ricotta, pepe  
*Tomato sauce, mozzarella fiordilatte, speck of Trentino, ricotta, pepper*

€ 8,5

## Saporita

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, pancetta piacentina, ricotta, patate al forno  
*Tomato sauce, mozzarella fiordilatte, bacon of Piacenza, ricotta, baked potatoes*

€ 8,5

## Messicana

Mozzarella fiordilatte, pancetta piacentina, radicchio rosso trevigiano, gorgonzola  
*Mozzarella fiordilatte, bacon of Piacenza, red radicchio, gorgonzola cheese*

€ 8,5

## Carbonara

Mozzarella fiordilatte, uovo sbattuto, pancetta piacentina  
*Mozzarella fiordilatte, egg, bacon of Piacenza*

€ 8

## Boscaiola

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, funghi freschi, funghi, funghi porcini  
*Tomato sauce, mozzarella fiordilatte, fresh mushrooms, mushrooms, porcini*

€ 8,5

## Francescana

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, salsiccia, funghi freschi  
*Tomato sauce, mozzarella fiordilatte, sausage, fresh mushrooms*

€ 7,5

## Tirolese

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, speck trentino, würstel, gorgonzola  
*Tomato sauce, mozzarella fiordilatte, speck of Trentino, würstel, gorgonzola cheese*

€ 8,5

## Romanina

Mozzarella fiordilatte, salsiccia, patate tagliate sottili  
*Mozzarella fiordilatte, sausage, thinly sliced potatoes*

€ 7,5

## Salsiccia e friarielli

Mozzarella fiordilatte, salsiccia, cime di rapa\*  
*Mozzarella fiordilatte, sausage and rapini\**

€ 7,5

## Vesuvio

Doppia pasta, pomodoro, mozzarella fiordilatte,  
pomodoro fresco, salame piccante, ricotta  
*Tomato sauce, mozzarella fiordilatte, fresh tomato, spicy salami, ricotta*

€ 9,5

Per i più piccoli / For children

## Mickey Mouse

Pomodoro, mozzarella fiordilatte  
*Tomato sauce, mozzarella fiordilatte*

€ 4



# Pizze al tagliere

LARGE PIZZAS



Dimensioni tagliere 50cm x 30cm  
50cm x 30 cm, suited for 2+ people

|   |      |
|---|------|
| <b>Tagliere margherita</b> <i>Large margherita</i>  | € 12 |
| <b>Regina Margerita</b> <i>Large Regina Margerita</i>   | € 18 |
| <b>Regina Campagnola</b> <i>Large Regina Campagnola</i>   | € 20 |
| <b>Gran Tagliere</b><br>3 condimenti a scelta • prezzo variabile a seconda dei condimenti<br><i>3 condiments at choice, price depend on condiments • price depend on condiments</i> |      |

## Maggiorazioni

**Ad ogni aggiunta o modifica di ingredienti sulla pizza comporta la maggiorazione del prezzo**

*Every addition or modification of pizza ingredients entails an extra charge*

**Non facciamo le pizze tirate**

*We do not stretch the pizza*

PER TUTTE LE PIZZE

|   |       |  |       |
|---|-------|--|-------|
| <b>Doppia pasta</b><br><i>Double dough</i>  | € 1,5 | <b>Patanegra</b><br><i>add. of Patanegra ham</i>                             | € 7   |
| <b>Impasto Regina</b><br><i>Regina dough</i>  | € 1,5 | <b>Acciughe del Mar Cantabrico</b><br><i>Anchovies of the Cantabrian Sea</i> | € 3   |
| <b>Mozzarella fiordilatte</b><br><i>add. of mozzarella fiordilatte</i>              | € 1   | <b>Speck trentino</b><br><i>add. of speck of Trentino</i>                    | € 2,5 |
| <b>Mozzarella di bufala DOP campana</b><br><i>add. of P.D.O. buffalo mozzarella</i> | € 3   | <b>Stracciatella di bufala</b><br><i>add. of buffalo stracciatella</i>       | € 3   |
| <b>Burrata pugliese</b><br><i>add. of P.D.O. buffalo mozzarella</i>                 | € 3   | <b>Funghi porcini</b><br><i>add. of porcino mushrooms</i>                    | € 3   |
| <b>Prosciutto crudo stagionato 30 mesi</b><br><i>add. of 30-month aged ham</i>      | € 2,5 | <b>Box asporto</b><br><i>pizza box for takeaway</i>                          | € 0,5 |
| <b>Pancetta piacentina</b><br><i>add. of bacon of Piacenza</i>                      | € 2,5 |  |       |

**I NOSTRI FORNITORI**  
**OUR SUPPLIERS**

*Acetaia Leonardi - Antica Ardenga*  
*Bufala e caffè*

*Le delizie dell'orto*  
*Coop. Agricola Quattro Castella*

# 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 Vettoraz" <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 |
| Aglanico 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  |