

# All'Angolo

RISTORANTE & PIZZERIA



**PIZZERIA CON FORNO A LEGNA**

**DAL 1974**

**APERTI:**

**LUNEDI' A PRANZO**

**DAL MARTEDI' AL SABATO PRANZO E CENA**

**E**

**LA DOMENICA A CENA**

**ACCETTIAMO PRENOTAZIONI**

**PER BANCHETTI**

**(COMUNIONI, CRESIME E COMPLEANNI)**

**COPERTO € 2,50**

# LA CUCINA

## STUZZICANDO

* PATATINE FRITTE	€ 4
* NUGGETS DI POLLO	€ 8
* GNOCCHO FRITTO (6PZ)	€ 5
ANELLI DI CIPOLLA (10PZ)	€ 6
CROCCHETTE DI PATATE (10PZ)	€ 5
OLIVE ASCOLANE (10PZ)	€ 6
MOZZARELLINE PANATE (10PZ)	€ 6
BASTONCINI DI POLLO (10PZ)	€ 6

## ANTIPASTI

* DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI, MIELE E MARMELLATA CON FOCACCIA	€ 10
* TAGLIERE CRUDO, BURRATA E GNOCCHO FRITTO	€ 12
* TAGLIERE MISTO DI SALUMI CON FOCACCIA	€ 10
* SAUTE' DI COZZE E VONGOLE CON FOCACCIA	€ 12
* INSALATA DI MARE CON FOCACCIA	€ 12
* POLPO ALLA MEDITERRANEA	€ 15

## PRIMI PIATTI

* CASONCELLI ALLA BERGAMASCA FATTI IN CASA	€ 10
* RISOTTO TALEGGIO E SPECK	€ 10
* GNOCCHI FATTI IN CASA ALLE VONGOLE	€ 12
* TAGLIOLINI ALLO SCOGLIO	€ 14
* SPAGHETTONI ALLA CARBONARA	€ 10
* TORTIGLIONI ALL'AMATRICIANA	€ 10

(TUTTI I PRIMI SENZA GLUTINE HANNO UN'AGGIUNTA DI 2,50€)

## SECONDI PIATTI DI PESCE

* PESCE SPADA ALLA GRIGLIA	€ 12
* FRITTO DI CALAMARI	€ 14
* FRITTO MISTO (calamari e gamberoni)	€ 16
* FILETTO DI BRANZINO CON POMODORINI	€ 12
* GAMBERONI SFUMATI AL VINO BIANCO	€ 15

## SECONDI PIATTI DI CARNE

* HAMBURGER ALLA GRIGLIA 200g con patatine fritte	€ 10
* TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA con patatine fritte	€ 18
* COTOLETTA ALLA MILANESE con patatine fritte	€ 10
* FILETTO DI MANZO ALL'AGRIOLA con patatine fritte	€ 18

## CONTORNI

* PATATINE FRITTE	€ 4
* INSALATA VERDE	€ 3
* INSALATA MISTA	€ 3

### IL TRITTIKO FRITTO

MOZZARELLINE PANATE, OLIVE ASCOLANE E GNOCCHO FRITTO (5PZ CIASCUNO)

10 €

\*N.B.  
I PIATTI CONTASSEGNAATI SONO DISPONIBILI ANCHE SENZA GLUTINE



# I NOSTRI MENU

## DI MARE

Gnocchi fatti in casa  
alle vongole

Frittura  
di  
calamari

Acqua

Un calice di vino a  
scelta

Sorbetto

**28 €**

## DI TERRA

Spaghettoni alla  
carbonara

Scaloppine  
al limone  
con patatine fritte

Acqua

Un calice di vino a  
scelta

Sorbetto

**20 €**

Entrambi i menu sono compresi di coperto  
e  
disponibili in versione senza glutine (con una maggiorazione di 2,50€)

# I NOSTRI PANOZZI

Realizzati con il nostro impasto della  
pizza

(TUTTI I PANOZZI SONO ACCOMPAGNATI DA PATATINE  
FRITTE)

## IL CLASSICO

Panozzo, hamburger 200gr, insalata,  
Pomodori, fontina

**14€**

## IL CHEDDAR

Panozzo, hamburger 200gr, formaggio cheddar,  
Uovo al tegamino, salsa burger

**16€**

## IL BBQ

Panozzo, hamburger 200gr, cipolle caramellate,  
Bacon, salsa barbecue

**16€**

DISPONIBILI ANCHE SENZA GLUTINE +2,50€

# LE INSALATONE

Tutte accompagnate dalla nostra focaccia

## LA CLASSICA

Insalata, misto di verdure crude,  
tonno, mozzarella

**10€**

## LA "PROFUMO DI MARE"

Insalata, pomodorini ciliegini, tonno,  
salmone, gamberetti

**12€**

## LA CAESAR

Insalata, petto di pollo alla griglia,  
Scaglie di grana, salsa caesar

**12€**

## L'ESTIVA

Insalata, mozzarella di bufala,  
Pomodori secchi, noci

**12€**

DISPONIBILI ANCHE SENZA GLUTINE +2,50€

# LE SCROCCHIARELLE



## TUTTE LE FARCITE

disponibili in tutte le varianti e con gli  
ingredienti delle pizze classiche

**30 x 60 = 20 €**

**30 x 40 = 14 €**

## LA CLASSICA MARGHERITA

Pomodoro  
e  
mozzarella

**30 x 60 = 14 €**

**30 x 40 = 10 €**



## BIRRE

MORETTI BIONDA 66CL	€5
MORETTI BIONDA 33CL	€3
BIONDA ALLA SPINA MEDIA (400ml)	€5
BIONDA ALLA SPINA PICCOLA (250ml)	€3
BECK'S 33CL	€3
BECK'S ANALCOLICA	€3
CERES 33CL	€3
ICHNUSA 33CL	€3



## BIRRE SENZA GLUTINE

DAURA LAGER 33CL	€3,5
DAURA DOPPIO MALTO 33CL	€5
PERONI 33CL	€3,5
HAMMER BUNDES PILS 33CL	€5

**NUOVA E SENZA GLUTINE!!!  
CUOR DI PANE BIRRIFICIO  
OTUS 33CL  
€5,00**

## VINI ROSSI

VINO DELLA CASA	¼	½	1LT
	€4	€7	€12
VALCALEPIO			€18
CHIANTI (nel tradizionale fiaschetto)			€18
CUVÈ ZEROTRE			
VILLA DOMIZIA NERO			€14

## VINI BIANCHI

VINO DELLA CASA	¼	½	1LT
	€4	€7	€12
CUVÈ ZEROTRE			
VILLA DOMIZIA BIANCO			€14
CHARDONNAY			€12
VALCALEPIO			€18

## BOLLICINE

SPUMANTE DOLCE	€20
PROSECCO	€20

## BIBITE

COCA-COLA CLASSICA O ZERO (LATTINA 330CL)	€3
FANTA (LATTINA 330CL)	€3
SPRITE (LATTINA 330CL)	€3
THE PESCA O LIMONE (LATTINA 330CL)	€3
ACQUA NATURALE O FRIZZANTE (BOTTIGLIA DA 750CL)	€2
COCA-COLA CLASSICA O ZERO (BOTTIGLIETTA DI VETRO 330CL)	€3
COCA-COLA (BOTTIGLIA DI VETRO 1LT)	€5

## LOLIPA

Session IPA

Fermentazione ALTA

Grado alcolico 4,5%

Colore chiaro

Aroma di agrumi e spezie.

Gusto di agrumi con accenti di pompelmo.

33 cl

€5,50

## PILS 2

Pilsner

Fermentazione BASSA

Grado alcolico 5.2%

Colore chiaro

Aroma di cereali, fiori, erbe e spezie.

Gusto di miele e cereali, fiori ed erbe.

33 cl

€5,00

## SIDE B

Blanche

Fermentazione ALTA

Grado alcolico 5%

Colore chiaro

Aroma di frutta agrumata con note di vaniglia.

Gusto di cereali, miele, frutta e spezie.

33 cl

€5,00

## CUOR DI PANE

Helles

Fermentazione BASSA

Grado alcolico 5%

Colore chiaro

Aroma di miele, crosta di pane, cereali, sentori fruttati ed erbacei.

**SENZA GLUTINE**

33 cl

€5,00



## PERLA D'ORZO

Keller

Fermentazione BASSA

Grado alcolico 5,1%

Colore dorato

Aroma di miele ed erbe.

Orzo da filiera agricola 100% italiana.

Gusto di cereali e miele.

50 cl

8,00€



## RED&GO

Red Ale

Fermentazione ALTA

Grado alcolico 5.5%

Colore ambrato scuro

Aroma di frutta secca, fiori ed erbe.

Gusto pieno di malto e cereali, erbe e spezie.

50 cl

8,00€



### BIRRA OROBIA ROSSA

Grado alcolico 6,2%

Colore rosso scuro, la sua gasatura assolutamente naturale e volutamente consistente le dona una schiuma compatta, è una birra con forte retrogusto amaro ben bilanciato dall'aroma di luppolo americano.

33 cl  
€5,00



### BIRRA OROBIA BLANCHE

Grado alcolico 5,5%

È una birra a alta fermentazione con modesto grado alcolico, non particolarmente amara. Note fruttate conferite dai lieviti e dall'aggiunta di coriandolo e buccia d'arancia amara.

33 cl  
€4,50



### BIRRA OROBIA STRONG ALE

Grado alcolico 7,5%

Birra non pastorizzata e non filtrata. Viene fermentata con uno speciale lievito belga che ne conferisce un aroma fruttato particolare. Nonostante la sua gradazione alcolica robusta questa birra rimane molto beverina.

33 cl  
€4,50