

RISTORANTE PIZZERIA

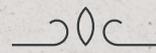
authentisch • italienisch



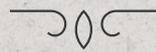
ANGOLO

RISTORANTE ANGOLO

authentisch · italienisch



BENVENUTI



Unsere Küche zeichnet sich durch frische Zutaten, traditionelle Rezepte und eine liebevolle Zubereitung aus.

Genießen Sie bei uns klassische italienische, handgemachte Pasta, knusprige Pizzen, köstliche Antipasti und vieles mehr.

Wir legen großen Wert auf eine herzliche und familiäre Atmosphäre. Wir möchten, dass Sie sich bei uns wie zu Hause fühlen. Buon appetito!

ANGOLO

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Aldona Russello'.

Aldona Russello

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Giovanni Russello'.

Giovanni Russello



Liebe Gäste, wir legen Wert auf Transparenz.
Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne die Liste der Lebensmittelzusatzstoffe separat vor.

RISTORANTE
ANGOLO

Aperitivi

authentisch · italienisch

APERITIVI

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Orange, Minze

GIN TONIC

Gin, Tonic, Schlangengurke, Rosmarin

RAMAZZOTTI ROSATO MIO

Ramazotti Rosato, Prosecco, Basilikum

LILLET WILD BERRY

Lillet, Schweppes Wild Berry, Waldfrüchte

MARTINI SPRITZ - alkoholfrei

Martini Floreale, Schweppes Wild Berry,
Waldfrüchte

je **6,90**

UNSER TIPP



7,90

LIMONCHELLO SPRITZ

Limonchello, Prosecco,
Zitronen, Minze



**DER ERSTE COCKTAIL
MIT EIS IN DER FLASCHE**

100 % natürlich und vegan. Ohne künstliche
Farb- und Konservierungsstoffe.



kukki
Cocktail

CAIPI

Cachaça,
Limetten-Likör,
Rohrzucker,
Limettensaft, frische
Limette und Eis

7,90



COLADA



EL PRESIDENTE



MOJITO



PINK GRAPEFRUIT



RED BERRY



SEX ON THE BEACH



WILD PASSION FRUIT

COLADA - Fruchtwein, Ananassaft, Kokossirup, Eis, 8,0 %

EL PRESIDENTE - Brauner Rum, Ananassaft, Limettensaft, Grenadinesirup, Sauerkirschsaf, frische Heidelbeeren, Eis, 14,1 %

MOJITO - Weißer Rum, Limetten-Minz-Likör, Zitronensaft, Limettensaft, frische Minze, Eis, 14,1 %

PINK GRAPEFRUIT - Fruchtwein, Pink Grapefruitsaft, Zitronensaft, Orangensaft, Guarana-Extrakt, Grapefruit, Eis, 8,0 %

RED BERRY - Fruchtwein, Heidelbeersirup, Cranberrysaft, Himbeersaft, schwarzer Johannisbeersaft, Eis, 8,0 %

SEX ON THE BEACH - Wodka, Ananassaft, Cranberrysaft, Pfirsichlikör, Orangensaft, frische Heidelbeeren, Eis, 14,1 %

WILD PASSION FRUIT - Fruchtwein, Maracujasirup, Maracujasaft, Limettensaft, frische Minze, Eis, 8,0 %

14,1 % vol.

RISTORANTE ANGOLO

Antipasti

authentisch • italienisch

ANTIPASTI

CARPACCIO

Zartes Rinderfilet, mariniert in einer Mischung aus Zitronensaft und feinen Gewürzen. Begleitet von Parmesanspänen und frischem Rucola - 15,90

BURRATA CAPRESE

Cremige italienische Burrata auf sonnengereiften Tomaten und roten Zwiebeln, Basilikum und gerösteten Pinienkernen - 12,90

VITELLO TONNATO

Gedünstetes Kalbfleisch, hauchdünn geschnitten in eine samtige Thunfisch-Creme getaucht, vollendet mit Kapernäpfeln - 14,90

GAMBERI AL FORNO

Saftige Garnelen, mariniert und im Ofen gegart, umhüllt von einer Fusion aus Knoblauch, Cherrytomaten, Zucchini und Blatt Petersilie - 14,90

LE ZUPPE

POMODORO

Zarte Tomatensuppe verfeinert zu einer cremigen Konsistenz, abgerundet mit ausgewählten Gewürzen und frischem Basilikum - 6,90

MINISTRONE

Eine bunte Gemüsesuppe gefüllt mit frischem Gemüse, abgerundet mit mediterranen Kräutern in einer köstlichen Brühe - 7,90

SPINACI

Fein abgestimmte, delikate Spinatcremesuppe aus frischem Blattspinat, veredelt mit einer zarten Brühe und einem Hauch von Gewürzen und frischen Kräutern - 7,90



Unsere
Empfehlung

ANTIPASTO ANGOLO

Eine verlockende Auswahl italienischer Vorspeisen auf einem Teller. Genießen Sie eine reichhaltige Palette von gegrilltem und eingelegtem Gemüse, aromatischen Salmisorten, Oliven, Mozzarella-bällchen, italienischen Käsevariationen und vielem mehr...

Für 1 Person - 10,90
für jede weitere Person + 7,90

10,90

Unsere
Empfehlung

BRUSCHETTA

Geröstetes, italienisches Brot eingerieben mit frischem Knoblauch, getopt mit Tomatenwürfeln, extra nativem Olivenöl und frischem Basilikum

6,90

RISTORANTE ANGOLO

Insalata

authentisch • italienisch

DELLA CASA

Bunter Salat mit herzhaftem Thunfisch, mildem Käse, saftigen Tomaten, Salatgurke, würzigen Oliven, gekochtem Bioei und delikatem, italienischen Kochschinken - 14,90

DI POLLO

Zarte gebratene Hähnchenbrustscheiben, serviert auf frischem Blattsalat, begleitet von Cherrytomaten, Parmesan und hausgemachten Croutons - 14,90

GAMBERO

Frischer Rucola mit Riesengarnelen, süßlicher Mango, saftigen Cherrytomaten und herzhaften Kichererbsen, bestreut mit gerösteten Pinienkernen - 18,90



Salate

werden nach Kundewunsch mit hausgemachtem Balsamico- Mango-Chilli oder Joghurt- oder Honig-Senf-Dressing serviert.

BOWL

FALAFEL

Hausgemachte Falafel auf einer Kombination aus Wildkräutersalat, knackiger Paprika, Kirchererbsen, gegrillten Zucchini, süßen Cherrytomaten und cremiger Avocado, auf Linsen in Tomatensauce - 17,90

SALMONE

Gegrilltes Lachsfilet auf einer Kombination aus Wildkräutersalat, knackiger Paprika, Kirchererbsen, gegrillten Zucchini, süßen Cherrytomaten und cremiger Avocado, auf Aglio & Olio Pasta - 18,90

GAMBERI GRIGI

Gegrillte Garnelen auf einer Kombination aus Wildkräutersalat, knackiger Paprika, Kirchererbsen, gegrillten Zucchini, süßen Cherrytomaten und cremiger Avocado, auf Basmatireis - 18,90

FILETTO DI POLLO

Gegrilltes Hähnchenfilet auf einer Kombination aus Wildkräutersalat, knackiger Paprika, Kirchererbsen, gegrillten Zucchini, süßen Cherrytomaten und cremiger Avocado, auf Rosmarinkartoffeln - 17,90



BOWL DRESSING

Zu jeder Bowl wird das Dressing extra serviert. Sie können wählen.

Hausgemachte Dressings

Mango-Chilli
Kräuter-Joghurt
Honig-Senf





RISTORANTE
ANGOLO

Pasta

authentisch • italienisch



SPAGHETTI AGLIO & OLIO

Frische Spaghetti mit Knoblauch und Peperoni, verfeinert mit saftigen Cherrytomaten und aromatischem Parmesankäse - 12,90

SPAGHETTI CARBONARA

Frische Spaghetti umhüllt von einer cremigen Sauce aus Bioeigelb, Pecorinokäse, knuspriger Guanciale und einer Prise frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer - 14,90

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Frische Spaghetti mit Knoblauch und Peperoni, verfeinert mit saftigen Cherrytomaten und frischen Venusmuscheln abgerundet mit italienischen Kräutern - 18,90

TAGLIATELLE BUON GUSTO

Frische Bandnudeln mit zarten Kalbsfiletspitzen, aromatischen Steinpilzen in einer cremigen Sahnesauce mit einem Hauch von grünem Pfeffer - 18,90

TAGLIATELLE CINQUE TERRE

Frische Bandnudeln in einer delikaten Zusammenstellung aus gebratenen Garnelen, Zucchini, saftigen Cherrytomaten und Knoblauch in einer leicht pikanten Olivenöl-PetersilienSudsaucе, garniert mit Zucchini spaghetti - 19,90

TAGLIATELLE

ALL' AMATRICIANA

Frische Röhrennudeln in einer herzhaften Tomatensauce, verfeinert mit saftigen Cherrytomaten und aromatischen roten Zwiebeln und Guanciale (italienischer Gourmetspeck) - 15,90

TAGLIOLINI AL SALMONE

Frische schmale Bandnudeln zubereitet mit saftigem Lachs, frischem Blattspinat, sonnengereiften Cherrytomaten in einer cremigen Tomaten-Sahnesauce - 17,90

TAGLIOLINI ALLA GENOVESE

Frische schmale Bandnudeln zubereitet mit hausgemachtem Basilikumpesto, ergänzt durch die cremige Textur von Kartoffeln und die Frische von grünen Bohnen - 15,90

FRISCHE
HANDGEMACHTE
PASTA



RISTORANTE ANGOLO

Pasta

authentisch • italienisch

RIGATONI ALLA NORMA

Frische Röhrennudeln verfeinert mit einer herzhaften Tomatensauce, würzigen Auberginenstücken, frischem Basilikum und großzügigem Ricotta Salata Käse - 15,90

RIGATONI QUATTRO FORMAGGI

Frische Röhrennudeln in einer verführerischen 4 Käse-Sauce. Bestehend aus Fior di Latte, Pecorino, Parmesan und Gorgonzola - 14,90

RIGATONI AL FORNO

Frische Röhrennudeln in einer herzhaften Sauce aus Rinderbolognese mit italienischem Kochschinken, frischen Erbsen, gekochtem Bioei und Béchamelsauce, mit Gauda und Parmesan im Ofen goldbraun gebacken - 14,90

LASAGNE

Schichten von Nudelplatten, abwechselnd gefüllt mit würziger Rindfleischbolognese, Béchamelsauce, Parmesankäse und Gauda, im Ofen goldbraun gebacken - 14,90

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

Hausgemachte Basilikumgnocchi in einer herzhaften Tomatensauce mit Mozzarella, Parmesan und frischem Basilikum, im Ofen goldbraun gebacken - 14,50

RAVIOLI

handgemacht, gefüllt mit einer köstlichen Mischung aus Ricotta und Blattspinat, serviert in delikater Salbei-Butter-Sauce begleitet von saftigen Cherrytomaten und vollendet mit Parmesan und Rucola.

→0€

Unsere
Empfehlung

→0€

Handgemachte
Pasta

17,90

A

ANGOLO Teigwaren aus eigener Herstellung

Bei uns im Ristorante stehen frische Zutaten und handwerkliches Geschick im Fokus, um ein gastronomisches Erlebnis zu schaffen, das alle Sinne anspricht.

Lassen Sie sich von uns verwöhnen und tauchen Sie ein in die Welt der handgemachten Pasta - ein genussvolles Erlebnis, das Sie nie vergessen werden.

Die Kunst des
Teignetens
für
handgemachte
Pasta Erlebnisse

handgemacht



PESCE

SALMONE ALLO ZAFFERANO

Zart gebratenes Lachsfilet, getoppt mit einer cremigen Prosecco-Safransauce, serviert auf gebratenen Rosenkohlhälften und knusprigen Drillingen mit Rosmarin - 24,90

MILLEFOGLIE DI ORATA

Mit frischem Blattspinat geschichtete Doradenfilets serviert auf einer Cremeschicht aus Roter-Bete und Kartoffeln, abgerundet mit feinen Kräutern - 27,90

CALAMARI ALLA SICILIANA

Marinierte Calamariringe in einer sizilianischen, kräftigen Sauce bestehend aus Cherrytomaten, Kapern, würzigen Oliven, eingelegten Sardellen und mediterranen Kräutern begleitet von Rosmarindrillingen serviert auf einem Gemüsebett - 24,90

PESCE SPADA ALLE ERBE

Gegrilltes Schwertfischsteak in einem mediterranen Kräuter-Knoblauch-Sud, begleitet von Rosmarindrillingen und einem frischen Salat - 23,90

STUFATO DI PESCE

Exquisite italienische Fischeintopf, frisch zubereitet aus Edelfisch und Meeresfrüchten in einer reichhaltigen Bouillabaisse, serviert mit geröstetem Knoblauchbrot - 27,90



CARNE

BISTECCA AI FERRI

Zartes, durchgereiftes argentinisches Rindersteak vom Lavasteingrill, saftig mariniert in einem mediterranen Kräutersud, begleitet von einer Auswahl an Gemüsevariationen und knusprigen Rosmarindrillinge - 25,90

BISTECCA AI PORCINI

Zartes, durchgereiftes argentinisches Rindersteak vom Lavasteingrill, serviert mit einer aromatischen Steinpilzsauce, begleitet von einer Auswahl an Gemüsevariationen und knusprigen Drillingen mit Rosmarin - 29,90

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Zartes Kalbsfleisch, belegt mit luftgetrocknetem Parmaschinken und frischen Salbeiblättern in einer Weißweinsauce geschmort. Serviert mit gemischtem Gemüse und knusprigen Drillingen mit einem Hauch von Rosmarin - 23,90

COSCIA DI ANATRA

Gebratene Entenkeule in einer delikaten Zitronen-Thymian-Sauce. Serviert auf gebratenen Rosenkohlhälften und Drillingen mit Rosmarin - 22,90



BISTECCA AL PEPE VERDE

Zartes, argentinisches Rindersteak vom Lavasteingrill, serviert mit einer grünen Pfeffer Sauce, begleitet von einer Auswahl an Gemüsevariationen und knusprigen Drillingen mit Rosmarin - 28,90

vegan



VEGAN

ORECCHIETTE ALLA CAMILIA

Orecchiette aus eigener Herstellung mit aromatischen Rosenkohlhälften und Knoblauch in einer veganen Sauce Camilia, bestreut mit gerösteten Walnüssen - 14,90

FALAFEL

Hausgemachte Falafel in einer cremigen Petersiliensauce serviert auf frischem Blattspinat und Rosmarindrillingen - 17,90

LASAGNE DI PATATE

Mit Kartoffeln und gegrilltem Gemüse geschichtete Lasagne in frischer Tomatensauce und veganem Mozzarella-Käse im Ofen goldbraun gebacken - 14,90

RISTORANTE ANGOLO

Pizza

authentisch · italienisch

RUSTICA

Mutti DOP, Fior di Latte, italienischer luftgetrockneter Bresaolaschinken, frischer Rucola, Pecorinokäse - 15,90

ORTOLANA

Mutti DOP, Fior di Latte, gegrilltes Gemüse - 13,90

SALMONE

Mutti DOP, Fior di Latte, frisches Lachsfilet, Gorgonzolakäse, mit Knoblauch - 15,90

SICILIANA

Mutti DOP, Fior di Latte Kapern-äpfeln, Sardellenfilets, schwarze Oliven - 10,90

MARE E MONTE

Mutti DOP, Fior di Latte, Thunfisch, Gemüsezwiebeln - 12,90

CAPRICCIOSA

Mutti DOP, Fior di Latte, italienischer Kochschinken, frische Champignons, gekochtes Bioei, Artischocken, schwarze Oliven - 13,90

CALZONE

Mutti DOP, Fior di Latte, italienischer Kochschinken, frische Champignons, geklappt - 11,90

CUORE

Mutti DOP, Fior di Latte, scharfe italienische Salami, Paprika - 11,90

SPINACI

Mutti DOP, Fior di Latte, frischer Blattspinat, Knoblauch - 12,90

FRUTTI DI MARE

Mutti DOP, Fior di Latte, frische, gemischte Meeresfrüchte mit Knoblauch - 15,90

QUATTRO FORMAGGI

Mutti DOP, Fior di Latte, Pecorino, Parmesan, Gorgonzola - 13,90

PROVAMI

Mutti DOP, Fior di Latte, Salsiccia, gegrillte Aubergine, frischer Ricotta Salata - 14,90

PINSA

POMODORINI

Mutti Pomodorini DOP, Fior di Latte, frisches Basilikum - 11,50

DELICATA

Mutti Pomodorini DOP, Fior di Latte, italienischer Parmaschinken, frischer Rucola, cremige Burrata - 18,90

ESTATE

Mutti Pomodorini DOP, Fior di Latte, gegrilltes Gemüse, Pecorinokäse - 15,90

AFFUMICATA

Mutti Pomodorini DOP, Fior di Latte, karamellisierte rote Zwiebeln, frischer Blattspinat, geräucherter Lachs - 18,90

MIT MEHL AUS DER SUNDWIGER MÜHLE
PIZZA WAHLWEISE AUCH MIT DINKELTEIG

— 0 —
Unsere
Empfehlung

PIZZA CESARE

Mutti DOP, Fior di Latte, italienischer Parmaschinken, frischer Rucola, Cherrytomaten, Parmesankäse

15,90

Liebe Gäste,
wir bieten Ihnen die Möglichkeit Ihre Pizza ganz nach Ihren Wünschen individuell zu belegen oder zu verändern, gegen Aufpreis.
Basis: Margherita, Mutti DOP, Fior di Latte - 9,90





RISTORANTE
ANGOLO

Bevande

authentisch • italienisch



ALKOHOLFREIE
GETRÄNKE

FRITZ KOLA
0,33l Flasche 3,70

FRITZ KOLA
Superzero, 0,33l Flasche 3,70

FRITZ KOLA
Mischmasch, 0,33l Flasche 3,70

FRITZ LIMO
Orange, 0,33l Flasche 3,70

FRITZ LIMO
Zitrone, 0,33l Flasche 3,70

FRITZ SPRITZ
Bio Apfelschorle, 0,33l Flasche 3,90

FRITZ SPRITZ
Bio Rhabarberschorle
0,33l Flasche 3,90

SAN PELLEGRINO WASSER
0,25l Flasche 2,90

SAN PELLEGRINO WASSER
0,75l Flasche 5,90

AQUA PANNA WASSER
0,25l Flasche 2,90

AQUA PANNA WASSER
0,75l Flasche 5,90

AQUA MORELLI WASSER
0,25l Flasche 3,10

AQUA MORELLI WASSER
0,75l Flasche 6,10

TAFELWASSER
0,5l Flasche 2,80
1l Flasche 4,90

APFEL/ ORANGENSAFT
0,2l Flasche 3,10

BITTER LEMON
0,2l Flasche 3,10

GINGER ALE
0,2l Flasche 3,10

TONIC
0,2l Flasche 3,10

TONIC Wild Berry
Zitrone, 0,33l Flasche 3,10

TUTGUT MALZ
0,33l Flasche 3,60

VELTINS FASSBRAUSE
Hulunder, Zitrone, Mango
Maracuja, 0,33l Flasche 3,60

BIER VOM FASS

VELTINS PILSENER
Pils, Alster, Radler, 0,3l 3,60
Pils, Alster, Radler, 0,5l 4,80

GREVENSTEINER
0,3l 3,70
0,5l 4,90

PÜLLECKEN
0,3l 3,70
0,5l 4,90

BIER

FRANKENHEIMER
Alt oder Krefelder, 0,3l 3,70
Alt oder Krefelder, 0,5l 4,70

MAISEL'S WEISSE
normal oder alkoholfrei,
0,5l 4,90

BIRRA MORETTI
0,33l Flasche 3,40

VELTINS
alkoholfrei, 0,33l Flasche 3,60

WARME GETRÄNKE

ESPRESSO 2,90

**ESPRESSO
MACCHIATO** 2,90

KAFFEE 2,90

TEE 2,90

SCHOKOLADE 3,30

LATTE MACCHIATO 3,90

CAPPUCCINO 3,60



RISTORANTE ANGOLO

Bevande

authentisch • italienisch

SPIRITUOSEN

RAMAZZOTTI 02cl	2,80
AVERNA 02cl	2,80
SAMBUCA 02cl	2,80
LIMONCELLO 02cl	2,80
FERNET BRANCA 02cl	2,80
MARSALA 02cl	2,80
GENEVER ROT 02cl	2,80
KÜMMERLING 02cl	2,60
WILLIAMS BIRNE 02cl	3,80
GRAPPA DELLA CASA 02cl	5,60
JACK DANIELS WHISKEY 02cl	3,80

PROSECCO

SCAVI & RAY SOUMANTE ICE PRESTIGE	
0,2l	10,90
0,75l	26,90
VALDO SUPERIORE EXTRA DRY	
0,2l	10,90
0,75l	26,90

WEISSWEIN

PINO GRIGIO		
Fruchtig & spritzig	5,90	
0,25l, 0,5l	10,90	
LUGANA		
Vom Gardasee	7,90	
0,25l, 0,5l	13,90	
FRIZZANTINO		
Perlwein, süß	5,90	
0,25l, 0,5l	10,90	
LANDWEIN		
Halbtrocken	7,90	
0,25 l, 0,5l	14,90	

ROTWEIN

PRIMITIVO		
Ausdrucksstark	6,90	
0,25l, 0,5l	12,90	
NERO D'AVOLA		
Vom Gardasee	6,90	
0,25l, 0,5l	12,90	
LAMBRUSCO FL		
Perlwein, süß	5,90	
0,25l		
LANDWEIN ROT		
Halbtrocken	7,90	
0,25 l, 0,5l	14,90	
ROSE		
Halbtrocken	5,90	
0,25 l, 0,5l	10,50	

☞

Unsere
Empfehlung



25,90

PRIMITIVO SAN-MARZANO-SUD

Ein kräftiger dunkelrubinroter Rotwein mit violetten Reflexen. Intensiv duftend nach Waldfrüchten und Pflaumen sowie Süßkirschen und Hollunder, 0,7 l



33,90

LUGANA SANTA CHRISTINA

Ein exquisiter Weißwein voller fruchtiger Aromen von Zitrusfrüchten und grünem Apfel, begleitet von delikaten floralen Nuancen, 0,7 l



Wir freuen uns über eine positive Bewertung!

Entdecken Sie unser authentisch italienisches Catering
ab 15 Personen - mit individueller Beratung und
Flexibilität für ihr unvergessliches Event.

Gesellschaftsräume für ca. 100 Pers.
Kegelbahnen
Biergarten

Inhaber Giovanni & Aldona Russello
Hagener Str. 90 · 58642 Iserlohn · Fon 02374- 4707
info@angolo-letmathe.de · www.angolo-letmathe.de

📍 angolo_letmathe

ANGOLO