

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

Aldona 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

LIMONCELLO 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

7,90



14,1 % vol.



COLADA - Fruchtw Wein, Ananassaft, Kokossirup, Eis, 8,0 %

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

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

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

RED BERRY - Fruchtw Wein, 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 - Fruchtw Wein, Maracujasirup, Maracujasaft, Limettensaft, frische Minze, Eis, 8,0 %

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

VITELLO TONNATO

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

FORMAGGIO DI CAPRA

lauwarmer Ziegenkäse auf Birnencarpaccio mit Wildkräutersalat und Walnüssen, dazu Feigen-Senf-Chutney - 14,90

SPAGHETTI DI ZUCCHINE

Gambas serviert auf Zucchini spaghetti in Aglio&Olio Sud mit Cherrytomaten (leicht pikant) - 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



Unsere
Empfehlung



7,90

BRUSCHETTA

geröstetes, italienisches Brot eingerieben mit frischem Knoblauch, getoppt mit Tomatenwürfeln, extra nativem Olivenöl, frischem Basilikum und Parmesankäse, serviert auf Rucola - 7,90

BRUSCHETTA SICILIANA

geröstetes, italienisches Brot eingerieben mit frischem Knoblauch, getoppt mit Tomatenwürfeln, extra nativem Olivenöl, frischem Basilikum, Kapernäpfeln, Sardellen und Pecorinkäse, serviert auf Rucola - 7,90

BRUSCHETTA MOZZARELLINA

geröstetes, italienisches Brot eingerieben mit frischem Knoblauch, getoppt mit Tomatenwürfeln, extra nativem Olivenöl, frischem Basilikum und Mozzarellaabällchen, serviert auf Rucola - 7,90

ANTIPASTO ANGOLO

Eine verlockende Auswahl italienischer Vorspeisen auf einem Teller. Reichhaltige Palette von gegrilltem und eingelegtem Gemüse, aromatischen Salamisorten, Oliven, Mozzarellaabällchen, italienischen Käsevariationen und vielem mehr...

Auch vegetarisch oder vegan!

12,90

Für 1 Person - 12,90
für jede weitere Person + 9,90

RISTORANTE ANGOLO

Insalata

authentisch • italienisch

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

FORMAGGIO DI CAPRA

lauwarmer Ziegenkäse auf einer Kombination aus Wildkräutersalat, knackiger Paprika, Kirchererbsen, gegrillten Zucchini, süßen Cherrytomaten und cremiger Avocado auf gerüstetem, italienischen Brot - 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
Joghurt
Honig-Senf

DI POLLO

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

BRESAOLA

Bresaola Scheiben serviert auf frischem Wildkräutersalat, begleitet von Cherrytomaten und roten Zwiebeln, getoppt mit cremiger Burrata - 14,90

DI PESCE

Zartes Lachsfilet, Gambas und Schwertfisch auf frischem Wildkräutersalat, begleitet von Cherrytomaten, Gurken und Paprika - 16,90

Salate

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





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

TAGLIOLINI AL SALMONE

Frische schmale Bandnudeln zubereitet mit saftigem Lachs, frischem Blattspinat, sonnengereiften Cherrytomaten in einer cremigen Tomaten-Sahnesauce - 19,90

TAGLIATELLE CINQUE TERRE

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

BURRATA SPAGHETTI

Hausgemachte Spaghetti mit saftigen Cherrytomaten, Knoblauch und frischem Basilikum auf Rucolabeet, getoppt mit cremiger Burrata - 16,90



Handgemachte
Pasta

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



RISTORANTE
ANGOLO

Pasta

authentisch · italienisch



✓ RAVIOLI VERDI

handgemachte grüne Ravioli gefüllt mit Ricotta und Blattspinat, serviert in delikater Salbei-Butter-Sauce begleitet von saftigen Cherrytomaten und vollendet mit Parmesan und Rucola - 19,90

✓ RAVIOLI ROSSI

handgemachte rote Ravioli gefüllt mit drei verschiedenen Käsesorten, serviert in delikater Salbei-Butter-Sauce begleitet von saftigen Cherrytomaten und Knoblauch - 19,90

✓ RAVIOLI NERI

handgemachte schwarze Ravioli gefüllt mit Ricotta und Lachsfilet, serviert in delikater Salbei-Butter-Sauce begleitet von saftigen Cherrytomaten und Knoblauch - 20,90

✓ GNOCCHI DELLA CASA

Hausgemachte Basilikumgnocchi mit buntem Gemüse in Napolisaucе verfeinert mit einem Schuss Sahne - 16,90

✓ GNOCCHI ALLA SORRENTINA

Hausgemachte Basilikumgnocchi in einer herzhaften Tomatensauce mit Mozzarella, Parmesan und frischem Basilikum, im Ofen goldbraun gebacken - 14,90



Unsere
Empfehlung

BULGARINI 010' LUGANA DOC

Am Gaumen ist der Lugana Weißwein frisch und weich. Der Abgang glänzt mit einem langen Nachhall und einer klaren Struktur, 0,7 l

29,90



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
Teighnetens
für
handgemachte
Pasta Erlebnisse

handgemacht





RISTORANTE ANGOLO *Pizza* authentisch · italienisch



PESCE

SALMONE ALLO ZAFFERANO

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

FILETI DI ORATA

Doradenfilets serviert auf frischem Blattspinat und Rosmarindrillingen 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

PESCE ALLA GRIGLIA

gegrillte Fischplatte (bestehend aus fünf Fischarten) serviert mit Wildkräutersalat und Rosmarindrillingen - 32,90



CARNE

BISTECCA AI FERRI

Zartes, durchgereiftes argentinisches Rindersteak vom Lavasteingrill, saftig mariniert in einem mediterranen Kräutersud, begleitet von einer Auswahl an Gemüsevariationen und knusprigen Rosmarindrillingen - 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 - 24,90

FILETTO POLLO

Hähnchenbrustfilets in einer delikaten Zitrus-Thymian-Sauce, serviert auf gebratenen Rosenkohlhälften und Drillingen mit Rosmarin - 20,90

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

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

Unsere
Empfehlung

RUSTICA

Mutti DOP, Fior di Latte, italienischer luftgetrockneter Bresaolaschinken frischer Rucola, Pecorinokäse - 16,90

ORTOLANA

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

SALMONE

Mutti DOP, Fior di Latte, frisches Lachsfilet, Gorgonzolakäse, mit Knoblauch - 16,90

CARBONARA

Fior di Latte, Pancetta, Spiegelei, schwarzer Pfeffer, Pecorinokäse 14,90

MARE E MONTE

Mutti DOP, Fior di Latte, Thunfisch, rote Zwiebeln - 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

✓ PATATE

Fior di Latte, Kartoffelscheiben, rote Zwiebeln, geriebener Ricotta Salata 14,90

MIT MEHL AUS DER SUNDWIGER MÜHLE

Unsere
Empfehlung

PIZZA CESARE

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

16,90

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

COCA-COLA	
0,3l	3,60
0,5l	5,80
COCA-COLA ZERO	
0,3l	3,60
0,5l	5,80
SPRITE	
0,3l	3,60
0,5l	5,80
FANTA	
0,3l	3,60
0,5l	5,80
MARACUJA-SCHORLE	
0,3l	3,80
0,5l	5,90
ANANAS-SCHORLE	
0,3l	3,80
0,5l	5,90
MANGO-SCHORLE	
0,3l	3,80
0,5l	5,90
APFEL-SCHORLE	
0,3l	3,80
0,5l	5,90
SAN PELLEGRINO WASSER	
0,25l Flasche	3,90
SAN PELLEGRINO WASSER	
0,75l Flasche	6,10
AQUA PANNA WASSER	
0,25l Flasche	3,10
AQUA PANNA WASSER	
0,75l Flasche	6,10
TAFELWASSER	
0,5l	2,80
1l	4,90
APFEL/ ORANGENSAFT	
0,2l Flasche	3,10

BIER VOM FASS

VELTINS PILSENER	
Pils, Alster, Radler, 0,3l	3,70
Pils, Alster, Radler, 0,5l	4,90
GREVENSTEINER	
0,3l	3,70
0,5l	4,90

BIER

FRANKENHEIMER	
Alt oder Krefelder, 0,3l	3,70
Alt oder Krefelder, 0,5l	4,90
MAISEL'S WEISSE	
normal oder alkoholfrei, 0,5l	4,90
BIRRA MORETTI	
0,33l Flasche	3,60
VELTINS	
alkoholfrei, 0,33l Flasche	3,60

WARME GETRÄNKE

ESPRESSO	3,10
ESPRESSO MACCHIATO	3,10
KAFFEE	3,10
TEE	3,10
SCHOKOLADE	3,60
LATTE MACCHIATO	4,10
CAPPUCCINO	3,90

RISTORANTE ANGOLO

Bevande

authentisch • italienisch

SPIRITUOSEN

AMARETTO 02cl	2,90
RAMAZZOTTI 02cl	2,90
AVERNA 02cl	2,90
SAMBUCA 02cl	2,90
LIMONCELLO 02cl	2,90
FERNET BRANCA 02cl	2,90
MARSALA 02cl	2,90
GENEVER ROT 02cl	2,90
KÜMMERLING 02cl	2,90
WILLIAMS BIRNE 02cl	3,90
GRAPPA DELLA CASA 02cl	5,80
JACK DANIELS WHISKEY 02cl	3,90

PROSECCO

BORGIO MOLINO MOTIVO EXTRA DRY	0,75l	27,90
VALDO SUPERIORE EXTRA DRY	0,2l	10,90

WEISSWEIN

PINO GRIGIO	
Frisch & fruchtig	6,90
0,25l, 0,5l	12,90
LUGANA	
Frisch und vollmundig	7,90
0,25l	14,90
0,5l	
FRIZZANTINO	
Perlwein, süß	5,90
0,25l, 0,5l	10,90
LANDWEIN	
Kräftig & fruchtig	7,90
halbtrocken	14,90
0,25 l, 0,5l	

ROTWEIN

PRIMITIVO	
Leicht & aromatisch	6,90
ausdrucksstark	12,90
0,25l, 0,5l	
NERO D'AVOLA	
Vollmundig & kräftig	6,90
0,25l	12,90
0,5l	
LAMBRUSCO FL	
Perlwein, süß	5,90
0,25l	
LANDWEIN ROT	
Gehaltvoll & kräftig	7,90
halbtrocken	14,90
0,25 l, 0,5l	
ROSE	
Halbtrocken & aromatisch	6,90
0,25 l, 0,5l	12,90

Dessert Empfehlung



8,90

TIRAMISU
Kaffee-tränkte Löffelbiskuit-Schichten mit cremiger Mascarpone, verfeinert mit Kakao und einem Hauch von Amaretto. Sanft, luftig und samtig

AFFOGATO
köstliches italienisches Dessert aus Vanilleeis, das mit einem heißen, frisch gebrühten Espresso am Tisch übergossen wird - 8,90

CASSATA
sizilianische Eisspezialität mit kandierten Früchten und zwei verschiedenen Eissorten - 6,90

PANNA COTTA
italienisches Sahnedessert mit wahlweise Erdbeer-, Mango- oder Karamellsauce - 7,90

TARTUFO
dunkle oder helle, aus Kalabrien stammende Eispazialität - 6,90



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