

# 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

Ramazzotti 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  
Limoncello, Prosecco, Zitronen, Minze



## DER ERSTE COCKTAIL MIT EIS IN DER FLASCHE

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



- COLADA - Fruchtsaft, Ananassaft, Kokossirup, Eis, 8,0 %  
EL PRESIDENTE - Brauner Rum, Ananassaft, Limettensaft, Grenadinesirup, Sauerkirschaft, frische Heidelbeeren, Eis, 14,1 %  
MOJITO - Weißer Rum, Limetten-Minz-Likör, Zitronensaft, Limettensaft, frische Minze, Eis, 14,1 %  
PINK GRAPEFRUIT - Fruchtsaft, Pink Grapefruitsaft, Zitronensaft, Orangensaft, Guarana-Extrakt, Grapefruit, Eis, 8,0 %  
RED BERRY - Fruchtsaft, Heidelbeersirup, Cranberryensaft, Himbeersaft, schwarzer Johannisbeersaft, Eis, 8,0 %  
SEX ON THE BEACH - Wodka, Ananassaft, Cranberryensaft, Pfirsichlikör, Orangensaft, frische Heidelbeeren, Eis, 14,1 %  
WILD PASSION FRUIT - Fruchtsaft, Maracujasirup, Maracujasaft, Limettensaft, frische Minze, Eis, 8,0 %



kukki

Cocktail



RISTORANTE  
ANGOLO

# Antipasti

authentisch · italienisch

## ANTIPASTI

### CARPACCIO

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

### VITELLO TONNATO

Gedünstetes Kalbfleisch, hauchdünn geschnitten in eine saftige 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

## ANTIPASTO ANGOLO

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

Auch vegetarisch oder vegan!

12,90

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

## LE ZUPPE

### POMODORO

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



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 Pecorinokäse, serviert auf Rucola - 7,90

### BRUSCHETTA MOZZARELLINA

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

## 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 kremiger 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

# 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

## BOWL DRESSING

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

### Hausgemachte Dressings

Mango-Chilli  
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 Bioegelb, 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 Kalbsfleetspitzen, 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, sonnen-gereiften 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 Zucchinispaghetti - 19,90

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

→ 30c

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



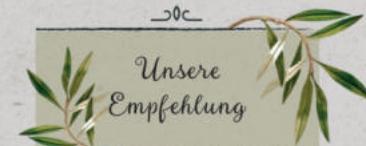
❖ RAVIOLI VERDI  
handgemachte grüne Ravioli gefüllt mit Ricotta und Blattspinat, serviert in delikater Salbei-Butter-Sauce begleitet von saftigen Cherrytomaten und vollendet mit Parmesan und Rucola - 19,90

❖ 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 Napolisauce 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



BULGARINI 010° LUGANA DOC  
Am Gaumen ist der Lugana Weißwein frisch und weich. Der Abgang glänzt mit einem langen Nachhall und einer klaren Struktur, 0,7l

→ 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  
Teigknetens  
für  
handgemachte  
Pasta Erlebnisse

handgemacht





## PESCE

**SALMONE ALLO ZAFFERANO**  
Zart gebratenes Lachsfilet, getoppt mit einer cremigen Prosecco-Safransauce, serviert auf gebratenen Rosenkohlhälfte 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 Fischsorten) 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 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 gemischem Gemüse und knusprigen Drillingen mit einem Hauch von Rosmarin - 24,90

### FILETTO POLLO

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

-20%



### 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 Rosenkohlhälfte 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

-20%

Unsere  
Empfehlung

-20%

## PIZZA CESARE

16,90

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

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

## 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

RISTORANTE  
ANGOLO  
*Pizza*  
authentisch · italienisch

## MIT MEHL AUS DER SUNDWIGER MÜHLE



RISTORANTE  
ANGOLO

# Bevande

authentisch · italienisch

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>COCA-COLA</b>	<b>BITTER LEMON</b>	
0,3l	0,2l Flasche	3,60
0,5l		5,80
<b>COCA-COLA ZERO</b>	<b>GINGER ALE</b>	
0,3l	0,2l Flasche	3,60
0,5l		5,80
<b>SPRITE</b>	<b>TONIC</b>	
0,3l	0,2l Flasche	3,60
0,5l		5,80
<b>FANTA</b>	<b>TONIC Wild Berry</b>	
0,3l	Zitrone, 0,33l Flasche	3,60
0,5l		5,80
<b>MARACUJA-SCHORLE</b>	<b>TUTGUT MALZ</b>	
0,3l	0,33l Flasche	3,60
0,5l		5,80
<b>ANANAS-SCHORLE</b>	<b>VELTINS FASSBRAUSE</b>	
0,3l	Hulunder, Zitrone, Mango	3,80
0,5l	Maracuja, 0,33l Flasche	5,90
<b>MANGO-SCHORLE</b>		
0,3l		3,80
0,5l		5,90
<b>APFEL-SCHORLE</b>		
0,3l		3,80
0,5l		5,90
<b>SAN PELLEGRINO WASSER</b>		
0,25l Flasche		3,90
<b>SAN PELLEGRINO WASSER</b>		
0,75l Flasche		6,10
<b>AQUA PANNA WASSER</b>		
0,25l Flasche		3,10
<b>AQUA PANNA WASSER</b>		
0,75l Flasche		6,10
<b>TAFELWASSER</b>		
0,5l		2,80
1l		4,90
<b>APFEL/ ORANGENSAFT</b>		
0,2l Flasche		3,10

## BIER VOM FASS

<b>VELTINS PILSENER</b>	
Pils, Alster, Radler, 0,3l	3,70
Pils, Alster, Radler, 0,5l	4,90
<b>GREVENSTEINER</b>	
0,3l	3,70
0,5l	4,90
<b>BIER</b>	
<b>FRANKENHEIMER</b>	
Alt oder Krefelder, 0,3l	3,70
Alt oder Krefelder, 0,5l	4,90
<b>MAISEL'S WEISSE</b>	
normal oder alkoholfrei,	
0,5l	4,90
<b>BIRRA MORETTI</b>	
0,33l Flasche	3,60
<b>VELTINS</b>	
alkoholfrei, 0,33l Flasche	3,60

## WARMER GETRÄNKE

<b>ESPRESSO</b>	3,10
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b>	3,10
<b>KAFFEE</b>	3,10
<b>TEE</b>	3,10
<b>SCHOKOLADE</b>	3,60
<b>LATTE MACCHIATO</b>	4,10
<b>CAPPUCCINO</b>	3,90

## SPIRITUOSEN

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

## PROSECCO

<b>BORG MOLINO MOTIVO EXTRA DRY 0,75l</b>	27,90
<b>VALDO SUPERIORE EXTRA DRY 0,2l</b>	10,90

## WEISSWEIN

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

## PROSECCO

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

## Dessert Empfehlung



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

**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 Eisspezialität - 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](mailto:info@angolo-letmathe.de) · [www.angolo-letmathe.de](http://www.angolo-letmathe.de)

© angolo\_letmathe

**ANGOLO**