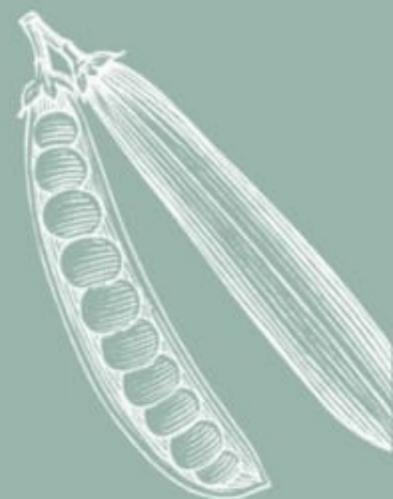
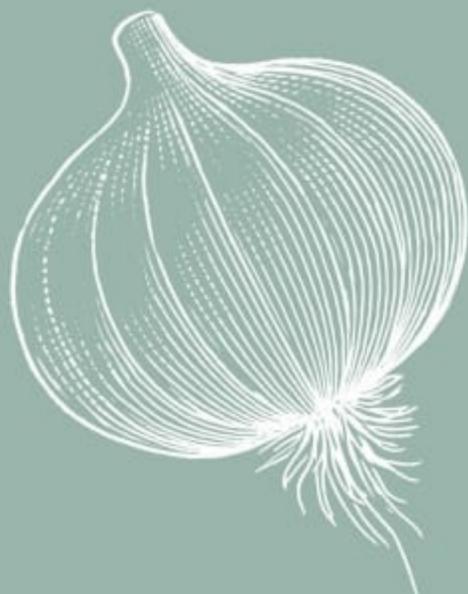


DELL'ANGOLO



NON SOLO LIEVITO

Ed eccoci qua a raccontare, in breve, la nostra filosofia.
Apparentemente può sembrare un prodotto lievitato banale,
ma è proprio qui il suo segreto: *il Lievito Madre!*

I nostri lievitati vengono curati in ogni loro piccola fase,
a partire dal *rin fresco*, all'unione di farine macinate a pietra,
fino ad arrivare alla fase finale di lievitazione a più di 24 ore
che dona loro croccantezza e al contempo un'alta digeribilità.

Questo metodo ci permette di riprendere i grandi classici
della tradizione napoletana in una chiave del tutto moderna.

Detto questo spero di non avervi annoiato
ma invogliato ancor di più a degustare i nostri prodotti.

Buona esplorazione e Buon Appetito

Giuseppe Rizzo



I FRITTI

CROCCHETTE DI BACCALÀ A · G	Con maionese di peperoni	€ 7
OLIVE ALL'ASCOLANA A · C · G · I	Olive Ascolane del Piceno con ripieno DOP	€ 4
FIORI DI ZUCCA FRITTI A · C · D · G	Ripeni con ricotta e acciughe	€ 14
FRITTELINE DI ZUCCHINE, RICOTTA E MENTA A · G	In crosta di farina di grano	€ 4

I CROSTINI

CROSTINO PATANEGRA A	Prosciutto iberico Pata Negra, stracciatella di burrata	€ 7
CROSTINO BURRO E ACCIUGA A · D · G	Acciuga del Mar Cantabrico e burro	€ 5
CROSTINO POMODORO FRESCO A	Pomodorini ciliegino, basilico e origano	€ 4
CROSTINO MORTADELLA A	Mortadella di Mora Romagnola	€ 4

Comunicare eventuali allergie / intolleranze

Servizio/Coperto € 3,00

PIZZA FRITTA



La nostra nuova idea di pizza frita con doppia cottura,
cotta prima in friggitrice e terminata in forno per
donare gusto, croccantezza e leggerezza

LE FRITTE CLASSICHE		INTERA 6 SPICCHI	1/2 PORZIONE
CLASSICA A · G	Passata di pomodoro S. Marzano, bufola DOP, basilico fresco e origano	€ 13	€ 9
CORBARA A · G	Pomodoro di Corbara in salsa, stracciatella pugliese, basilico fresco e origano	€ 13	€ 9
SAN MARZANO A · G	Passata di pomodoro S. Marzano, ricotta salata a scaglie, basilico fresco e origano	€ 12	€ 8
NDUJA A · G	Fiordilatte d'Agerola, cipolla, nduja di Spilinga, pomodorino, basilico fresco, origano e olio EVO	€ 13	€ 9
LE FRITTE INNOVATIVE		INTERA 6 SPICCHI	1/2 PORZIONE
ROMAGNOLA A · G · H	Stracciatella pugliese, mortadella di Mora Romagnola e granella di pistacchio	€ 15	€ 11
SCAROLA A · D · G	Scarola ripassata, burrata e accughe del Cantabrico	€ 16	€ 11
GAMBERO ROSSO A · B · G	Misticanza, carpaccio di gamberi rossi, burrata e dressing allo yuzu	€ 20	€ 15
TONNO IN TARTARE E SCAROLA RICCIA A · D · G	Fiordilatte d'Agerola, pomodoro corbarino, capperi, dopo cottura scarola riccia e tartare di tonno	€ 19	€ 14

PIZZA CONTEMPORANEA

SERVIAMO LE PIZZE GIÀ TAGLIATE IN SPICCHI, DA GUSTARE SOLI O IN COMPAGNIA



FOCACCIA AI CEREALI

Farina "TuttoilGrano" macinata a pietra.

Focaccia soffice al 100% con farina integrale. Impasto lievitato 48 ore



LA CRUDO

Stracciatella di burrata
e prosciutto crudo 24 mesi

A · G

€ 20

FIORI DI ZUCCA

Fiordilatte d'Agerola, crema di zafferano,
zucchine e fiori di zucca in tempura

A · G · P

€ 20

LA SOFFICE AI GRANI ANTICHI

Pizza dall'impasto soffice, profumato, con una leggera crosta delicata,
cotta in forno a vapore



PATA NEGRA

Stracciatella di burrata e prosciutto
iberico Pata Negra

A · G

€ 25

BURRATA E ACCIUGHE DEL CANTABRICO

Stracciatella di burrata pugliese, acciughe del
Mar Cantabrico e zeste di limone naturale

A · D · G

€ 20

PALA ALLA ROMANA

Farina utilizzata tipo 0. Impasto idratato all'80% con acqua, con alveolatura molto pronunciata,
risultando al palato particolarmente croccante all'esterno e soffice al cuore



BATTUTA DI MANZO

Stracchino, battuta di manzo, salsa
d'acciughe e capperi

A · G

€ 22

CARBONARA

Fiordilatte d'Agerola, uova, parmigiano, guanciale
rosolato, cacioricotta e una spruzzata di pepe

A · C · G

€ 18

PALA AL MAIS

Impasto con Farina di grano, mais e semi di girasole 100% naturale
libera da additivi e conservanti



BACCALÀ

Fiordilatte d'Agerola, zucchine
e baccalà mantecato

A · D · G

€ 24

MORTADELLA, STRACCHINO E PISTACCHI

Mortadella di Mora Romagnola,
stracchino e granella di pistacchi

A · G · H

€ 18

L'IMPASTO

Impasto formato da un mix di farine da noi selezionate che ci permette di realizzare una pizza croccante e soffice all'interno. È un impasto che si presta ad accompagnare ed esaltare tutti i tipi di condimento



COTTO € 12

Prosciutto cotto al naturale, passata di pomodoro, fiordilatte d'Agerola, basilico fresco, origano e olio EVO

A · G

FIOR DI BUFALA € 12

Fiordilatte d'Agerola, pomodoro datterino fresco, mozzarella di bufala DOP, basilico fresco, origano e olio EVO

A · G

ZUCCHINE TROMBETTA € 15

Fiordilatte d'Agerola, zucchine trombetta, ricotta di bufala, rosmarino e olio EVO

A · G

ACCIUGHE DEL CANTABRICO € 14

Passata di pomodoro, fiordilatte d'Agerola, acciughe del Cantabrico, basilico fresco, origano e olio EVO

A · D · G

SOPPRESSATA € 14

Fiordilatte d'Agerola, soppressata calabrese, scarola, olive di Nocellara, origano e olio EVO

A · G

GUANCIALE € 15

Fiordilatte d'Agerola, uova, parmigiano, guanciale rosolato, cacioricotta e una spruzzata di pepe

A · C · G

GIOVANNA E ZUCCHINE € 13

Fiordilatte d'Agerola, gongorzola DOP, zucchine, pancetta cotta affumicata "La Giovanna" e olio EVO

A · G

NDUJA € 13

Fiordilatte d'Agerola, cipolla, nduja di Spilinga, pomodorino, basilico fresco, origano e olio EVO

A · G

TONNO IN TARTARE E SCAROLA RICCIA € 19

Fiordilatte d'Agerola, pomodoro corbarino, capperi, dopo cottura scarola riccia e tartare di tonno

A · D · G

TRADIZIONE € 15

Fiordilatte d'Agerola, passata di pomodoro, prosciutto cotto al naturale, funghi, carciofi, olive Nocellara appassite, origano e olio EVO

A · G

VEGAN € 12

Passata di pomodoro, crema di ceci e verdure

A · M

NOCI, PERE E ZOLA € 13

Fiordilatte d'Agerola, gorgonzola, pere, noci e aceto balsamico

A · G · H

FIORI DI ZUCCA E COTTO € 15

Fiordilatte d'Agerola, crema di zafferano, zucchine, fiori di zucca, prosciutto cotto

A · G · P

MORA ROMAGNOLA € 16

Fiordilatte d'Agerola, squacquerone, mortadella di Mora Romagnola e granella di pistacchi

A · G · H

PATATE E PANCETTA € 15

Fiordilatte d'Agerola, patate, zola piccante e pancetta di maiale nero

A · G

TONNO E CIPOLLA DI TROPEA € 15

Passata di pomodoro S. Marzano, fiordilatte d'Agerola, filetti di tonno sott'olio e cipolla di tropea, origano olio EVO

A · G

VERDURE DI STAGIONE € 12

Fiordilatte d'Agerola, verdure di stagione, basilico fresco, origano e olio EVO

A · G

FUNGHI CARDONCELLI E SALSICCIA € 15

Fiordilatte d'Agerola, funghi cardoncelli, salsiccia e olio EVO

A · G

PARMA 24 MESI € 15

Fiordilatte d'Agerola, bufala, pomodoro datterino fresco, prosciutto crudo e rucola

A · G

CAPRICCIOSA FUMÈ € 16

Passata di pomodoro, fiordilatte d'Agerola, bufala affumicata, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive caiazzane, origano e olio evo

A · G

SICILIANA € 13

Pomodoro corbarino, olive Nocellara appassita, capperi, acciughe del Cantabrico, origano e olio EVO

A · D

POMODORINO GIALLO € 14

Fiordilatte d'Agerola, bufala affumicata, pomodorino giallo Torre Guaceto, capperi, scaglie di pecorino, basilico fresco, origano e olio EVO

A · G

BATTUTA DI MANZO € 16

E PACK-CHOI

Fiordilatte d'Agerola, pack-choi, carne cruda e zeste di limone

A · G

VESUVIANA € 15

Fiordilatte d'agerola, pomodorino giallo, pomodorino rosso, grana, olive nere, origano e olio EVO

A · G

LIGURIA € 14

Fiordilatte d'Agerola, pesto di Pra, olive e pecorino

A · G

PARMIGIANA ^{novità} € 16

Passata di pomodoro, fiordilatte d'Agerola, melanzane, parmigiano, basilico fresco, origano e olio EVO

A · G · H

LE MARGHERITE ... un classico con le sue varianti!

La Margherita, la pizza più semplice ma anche più amata.

Quella che al primo morso ti ricorda i colori e i sapori di Napoli, scegli la tua preferita

MARGHERITA € 9

Passata di pomodoro S. Marzano, fiordilatte d'Agerola, basilico fresco, origano e olio EVO

A · G

BASILICO € 11

Pomodoro corbarino, fiordilatte d'Agerola, parmigiano, basilico fresco, origano e olio EVO

A · G

CAMPANA € 12

Pomodoro corbarino in salsa, mozzarella di bufala DOP, basilico fresco, origano e olio EVO

A · G

MARGHERITA POP € 12

Passata di Pomodoro, stracciata di burrata di bufala, olio EVO, origano e basilico

A · G

BEVANDE

BIRRE ALLA SPINA

BIRRIFICIO FORST Piccola € 4 | Media € 6

FORST KRONEN - Alc. 5,2% vol.

Colore giallo dorato, gusto rotondo, corposa e dissetante

FORST WEIZEN - Alc. 5,4% vol.

Colore dorato brillante questa birra stupisce per i suoi profumi fruttati

FORST SIXTUS - Doppio Malto, Alc. 6,5% vol.

Colore scura, gusto vellutato, con marcato sentore di malto

BIRRA CON GASSOSA O LIMONATA

Piccola € 4,5 | Media € 6,5

ACQUA

Acqua microfiltrata 75 cl. € 2

Acqua Lauretana 75 cl. € 3

BIBITE GASSATE

Coca-Cola 33 cl. € 3,5

Coca-Cola Zero 33 cl. € 3,5

Aranciata € 4,5

Limonata € 4,5

Gassosa € 4,5

GIAMAICA CAFÈ € 2,5

Caffè selezionato, pura arabica

ORZO TOSTATO INFUSO € 3

Az. Agr. Santoleri

AMARI € 5 / € 7

WHISKY € 9 / € 11

GRAPPE € 6

RHUM € 10

ALLERGENI:

A : CEREALI CONTENENTI GLUTINE e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)

B : CROSTACEI e prodotti derivati

C : UOVA e prodotti derivati

D : PESCE e prodotti derivati

E : SOIA e prodotti derivati

F : ARACHIDI e prodotti derivati

G : LATTE e prodotti derivati (compreso il lattosio)

H : FRUTTA A GUSCIO e prodotti derivati (noci, nocciole, mandorle, pistacchi)

I : SEDANO e prodotti derivati

L : SENAPE e prodotti derivati

M : SEMI DI SESAMO e prodotti derivati

N : LUPINI e prodotti a base di lupino

O : MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

P : ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2

Servizio/Coperto € 3,00

Ed. 07/2024

Scopri di più sul
Ristorante dell'Angolo



DELL'ANGOLO

ristorantedellangolo

ristorantedellangolo

www.riorantedellangolo.it