

ANGOLO_{di} TRASTEVERE

RISTORANTE ITALIANO :: PIZZERIA FORNO A LEGNA

la cucina italiana di Vitoria-Gasteiz

desde **2012** tik

Aperol Spritz

½ Aperol, ½ prosecco, soda

Limoncello Spritz

½ Limoncello, ½ prosecco, soda

Campari Spritz

2 Campari, 3 prosecco, soda

Campari orange

2 Campari, 1 zumo de naranja

Campari tonic

1 Campari, 3 tonica

Americano

½ campari, ½ vermouth Cinzano rosso, soda

Negroni

1 Campari, 1 Gin, 1 vermouth Cinzano rosso

Negroni sbagliato

1 Campari, 1 vermouth Cinzano rosso, 1 prosecco





VOCABULARIO

de los productos italianos

Burrata: La burrata es un queso fresco, de leche de vaca, típico de Puglia. Aspecto externo similar a la mozzarella con interior suave y cremoso.

Bresaola IGP: La bresaola es un embutido crudo y no ahumado originario del norte de Italia, el corte más utilizado es la punta de cadera. Similar a la cecina.

Gorgonzola DOP: Es un queso azul, de leche pasteurizada.

'Nduja: La 'nduja es un embutido típico de Calabria, de textura suave y sabor picante. Muy similar a la sobrasada de Mallorca.

Guanciale: El guanciale es un embutido italiano, preparado con careta de cerdo, pimienta negra y hierbas aromáticas. Su nombre procede de guancia (carrillo) en italiano.

Parmigiano Reggiano DOP: Es un queso de pasta dura DOP, producido con leche de vaca, curado 36 meses.

Pecorino romano DOP: El Pecorino Romano es un queso duro DOP, producido exclusivamente con leche fresca entera de oveja., curado 18 meses.

Salvia: Planta aromática muy utilizada en la cocina italiana.

7 colli: Las "7 colinas" de Roma son las alturas sobre las que se construyó la ciudad antigua. *Aventino, Campidoglio, Celio, Esquilino, Palatino, Quirinale y Viminale.*

DOP: La denominación de origen protegida, "DOP", es un distintivo de protección jurídica del nombre atribuido a los alimentos.

DOC: La Denominación de Origen Controlada (DOC) es una certificación utilizada en enología para indicar aquellos vinos de calidad cuyas características están determinadas por uvas recolectadas en zonas específicas controladas.

DOCG: La Denominación de Origen Controlada y Garantizada (DOCG) es una designación que certifica el origen y la calidad de un vino en Italia.

IGT: La indicación geográfica típica, más conocida por las siglas IGT, es una clasificación de los vinos italianos.

IGP: El término indicación geográfica protegida, IGP, indica una marca de origen atribuida por la Unión Europea a los productos agrícolas y alimenticios con una determinada calidad, reputación característica dependiente del origen geográfico.

antipasto



antipasto dell'Angolo

focaccia, jamón, verduras a la parrilla, mozzarella DOP, tomates secos, Parmigiano Reggiano DOP.

15,5



bruschette alla romana

4 tostas variadas con base de pan tostado al horno.

10,5



carpaccio di bresaola

bresaola, rucola, Parmigiano Reggiano DOP, pimienta negra y limón.

15,5



tagliere Italia

tabla de embutidos y quesos italianos.

15,5



focaccia Achille

focaccia, rucola, queso fresco Burrata, Mortadella di Bologna IGP y pistacho de Bronte (Sicilia, Italia).

15,5



vitello tonnato *(tempoarda primavera/verano)*

carpaccio de redondo de ternera, con mayonesa de atún, anchoas y alcaparras.

15,5



burrata di Puglia

clásica *(caprese)*

11,5

trufada

13,5

verduras

12,5

insalata



insalata Trilussa

lechugas variadas, rúcola, peras, nueces, gorgonzola y crema balsámica.

13,5



insalata contadina

lechugas variadas, rúcola, mozzarella de bufala DOP, verduras y crema balsámica.

13,5



insalata di frutta fresca al balsámico

lechugas variadas, rúcola, fruta fresca de temporada, Parmigiano Reggiano DOP y crema balsámica.

13,5

cada plato viene preparado al momento.

pasta

- | | | |
|--|--|------|
| | spaghetti aglio, olio e peperoncino | 9,5 |
| | ajo, aceite virgen extra, perejil fresco y guindilla. | |
| | spaghetti al limone | 11,5 |
| | mantequilla, zest de limon, perejil fresco. | |
| | penne all'arrabbiata | 10,5 |
| | salsa casera de tomate, ajo, perejil fresco y guindilla. | |
| | pasta alla puttanesca | 13,5 |
| | salsa casera de tomate, aceitunas negras, alcaparras, anchoillas, ajo, perejil fresco y guindilla. | |
| | pasta alla Norma | 13,5 |
| | salsa casera de tomate, berenjenas, queso Pecorino Romano DOP y albahaca. | |
| | pasta al tonno | 12,5 |
| | atún, salsa de tomate, ajo perejil fresco. | |
| | spaghetti con salsiccia | 13,5 |
| | salchicha, calabacin, Gorgonzola DOP. | |
| | recetas típica de Roma | |
| | rigatoni cacio e pepe | 12,5 |
| | queso Pecorino Romano DOP y pimienta negra. | |
| | rigatoni alla gricia | 13,5 |
| | guanciale, queso Pecorino Romano DOP y pimienta negra. | |
| | rigatoni alla carbonara | 14,0 |
| | huevo, guanciale, queso Pecorino Romano DOP y pimienta negra. | |
| | spaghetti all'amatriciana | 13,5 |
| | salsa casera de tomate, guanciale, guindilla, queso Pecorino Romano DOP y pimienta negra. | |

risotto

arroz Carnaroli ©















- | | | |
|--|---|------|
| | risotto alla zucca e gorgonzola | 14,5 |
| | calabaza, mantequilla, Gorgonzola DOP y Parmigiano Reggiano DOP y pimienta negra. | |
| | risotto ai funghi porcini | 14,5 |
| | boletus, mantequilla y pimienta negra. | |

carne

- | | | |
|--|--|------|
| | saltimbocca alla romana | 13,5 |
| | filetes de ternera con jamón ibérico y salvia. | |
| | filetto al Gorgonzola | 21,5 |
| | solomillo de vaca a la plancha, con patatas y pimientos rojos asados. Con salsa de Gorgonzola DOP. | |

pasta fresca























cada plato viene preparado al momento.

	ravioli ricotta e spinaci salsa casera de tomate, ricotta, espinacas y Parmigiano Reggiano DOP.	14,5
	ravioli al salmone salsa de tomate fresco, con un toque de nata, perejil fresco, ricotta y salmón.	14,5
	ravioli al pistacchio de Bronte (Sicilia) ricotta, pistacho de Bronte y zest de limón.	14,5
	“PASTA FRESCA DEL MESE” pasta fresca de temporada	
	fettuccine all' Alfredo mantequilla, Parmigiano Reggiano DOP.	13,5
	tagliatelle al ragù bolognese salsa casera de tomate, carne mixta picada y Parmigiano Reggiano DOP.	14,5
	tagliatelle ai porcini boletus, ajo, aceite virgen extra, perejil fresco.	14,5
	tagliatelle ai porcini e 'Nduja boletus, 'nduja picante, ajo, aceite virgen extra, perejil fresco.	15,5
	gnocchi di patate al pesto gnocchi de patata con salsa pesto casera (<i>albahaca, piñones, ajo, aceite virgen extra y Parmigiano Reggiano DOP</i>).	14,5
	gnocchi di patate al ragù bolognese gnocchi de patata con salsa casera de tomate, carne picada y Parmigiano Reggiano DOP.	14,5
	gnocchi di patate al gorgonzola gnocchi de patata con Gorgonzola DOP y Parmigiano Reggiano DOP.	14,5
	lasagna lasaña casera	14,5
	pasta al pesto salsa pesto casera (<i>albahaca, piñones, ajo, aceite virgen extra y Parmigiano Reggiano DOP</i>).	13,0
	tagliatelle con le cozze * (<i>opción spaghetti</i>) mejillones de roca, tomates fresco, ajo y perejil fresco. * solo fin de semana	14,5

desde nuestro obrador de pasta fresca
Pasta fresca “La pasta dell’Angolo”

















pizza con mozzarella italiana DOP

 	marinara	8,5
salsa casera de tomate, anchoillas y orégano.		
 	margherita	9,5
salsa casera de tomate y mozzarella.		
  	napoletana	10,5
salsa casera de tomate, mozzarella, anchoillas.		
 	primavera	13,5
salsa casera de tomate, mozzarella, tomate cherry, rúcola y Parmigiano Reggiano DOP.		
 	parmigiana	13,5
salsa casera de tomate, mozzarella, berenjenas y Parmigiano Reggiano DOP.		
 	prosciutto	13,5
salsa casera de tomate, mozzarella y jamón (serrano o cocido).		
 	funghi e prosciutto	14,0
salsa casera de tomate, mozzarella, champiñones y jamón (serrano o cocido).		
  	capricciosa	14,5
salsa casera de tomate, mozzarella, champiñones, huevo, jamón serrano, alcachofas y aceitunas negras.		
 	bresaola e rucola	14,5
salsa casera de tomate, mozzarella, bresaola, rúcola y Parmigiano Reggiano DOP.		
 	vegetariana	13,5
salsa casera de tomate, mozzarella, berenjenas, pimientos rojos, calabacin y cebolla.		
 	diavola	14,0
salsa casera de tomate, mozzarella y salami picante.		
  	tonno e cipolla	13,5
salsa casera de tomate, mozzarella, atún y cebolla.		
pizza bianca <i>(opción con salsa de tomate)</i>		
 	4 formaggi	14,5
mozzarella, Gorgonzola DOP, Emmenthal y Parmigiano Reggiano DOP.		
 	patate e salsiccia	14,0
mozzarella, patatas, salchicha y romero.		
 	pizza di "nonna tetta"	11,5
anchoillas, cebolla y pimienta negra.		
calzone		
 	calzone prosciutto e funghi	14,0
salsa casera de tomate, mozzarella, jamón (serrano o cocido) y champiñones.		

Pizza

pizza con mozzarella de bufala DOP

 	Roma salsa casera de tomate, mozzarella de bufala DOP y Parmigiano Reggiano DOP.	14,5
 	Piazza Navona mozzarella de bufala DOP, champiñones y cebolla.	14,5
 	Montanara salsa casera de tomate, mozzarella de bufala DOP, jamón serrano, Gorgonzola DOP y champiñones.	15,5
 	7 colli salsa casera de tomate, mozzarella de bufala DOP, Gorgonzola DOP, Emmenthal, Parmigiano Reggiano DOP y guanciale.	15,5
 	Colosseo salsa casera de tomate, mozzarella de bufala DOP, rucula y jamón serrano.	15,5
 	Porcino e Tartufo salsa casera de tomate, mozzarella de bufala DOP, boletus y trufa.	15,5
 	Italia salsa casera de tomate, mozzarella de bufala DOP, tomate fresco, salsa pesto casera, Parmigiano Reggiano DOP.	15,5
 	Amatriciana salsa casera de tomate, guanciale, Pecorino Romano DOP, mozzarella de bufala DOP.	15,5
 	'Nduja salsa casera de tomate, 'nduja picante, Gorgonzola DOP, champiñones, mozzarella de bufala DOP.	15,5

pizza gourmet

LA MASA DE NUESTRA PIZZA:

La elaboramos con harinas seleccionadas, levadura fresca.



Está fermentada mínimo **48 horas**, para que sea mas ligera, digerible y crujiente.

Coccion siempre y solo en nuestro horno de leña.

dolci | postres




	tiramisú classico <i>mascarpone, huevos, savoiardi, café y cacao</i>	6,5
	pizza con Nutella <i>pizza con Nutella</i>	10,5
	pizza con Nutella Extra <i>pizza con Nutella con helado</i>	12,5
	panna cotta <i>flan de nata con frutos rojos o chocolate</i>	6,5
	sorbetto de limón <i>helado de limón y cava</i>	6,0
	sorbetto Campari <i>helado de limón, cava y Campari</i>	6,5
	cannoli siciliani <i>ricotta, chocolate y zest de naranja</i>	6,5
	salame di cioccolato <i>rodajas de chocolate con frutos secos y chocolate fundido</i>	6,5

gelato | helado

	helado	4,5
	tartufo <i>(primavera/verano)</i> <i>helado de chocolate con corazón de vainilla y frutos secos</i>	5,5

IVA incluido

café | cafe

	espresso	1,5
	cortado	1,6
	con leche	1,8
	cappuccino	2,5
	infusion	1,5

liquori | licores

	limoncello	3,0
	amaro italiano	3,5
	Castelgreve amaro Toscana	4,5
	grappa bianca	5,0
	grappa Brunello di Montalcino	7,5

IVA incluido