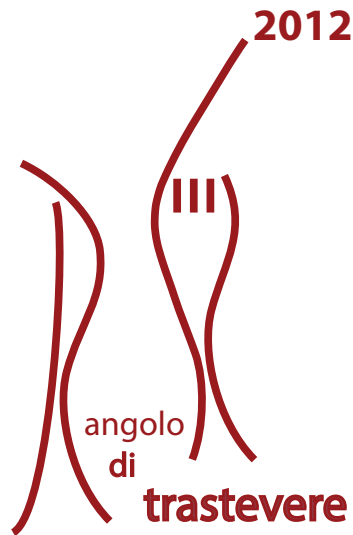


auténtica cocina casera italiana



ANGOLO DI TRASTEVERE

RISTORANTE ITALIANO | PIZZERIA FORNO A LEGNA

la cucina italiana di Vitoria-Gasteiz

www.angoloditrastevere.com

Tel.: 945.041.588 - 644.489.984



antipasto

antipasto dell'Angolo 13,50

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

bruschette alla romana 8,50

pan rústico a la brasa con tomate, jamón, paté de aceitunas negras, ajo y aceite.

carpaccio di bresaola 14,00

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

tagliere Italia 12,50

tabla de embutidos y quesos italianos.

Focaccia Achille 14,50

focaccia, rucola, queso fresco Burrata, mortadella italiana IGP y pistacho de Bronte (Sicilia, Italia).

caprese di mozzarella di bufala DOP 12,50

mozzarella di búfala DOP servida con tomate y albahaca frescos.

burrata di Puglia

queso fresco de Italia con textura cremosa y suave

clásica 12,50

trufada 14,50

con verduras a la parrilla 13,00

insalata

insalata Trilussa 11,00

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

insalata contadina 11,00

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

insalata di frutta fresca al balsámico 11,00

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

antipasto
insalata

pasta

cada plato viene preparado al momento.

spaghetti aglio, olio e peperoncino	9,00
ajo, aceite virgen extra, perejil fresco y guindilla.	
penne all'arrabbiata	9,50
salsa casera de tomate, ajo, perejil fresco y guindilla.	
pasta alla puttanesca	10,50
salsa casera de tomate, aceitunas negras, alcaparras, anchoillas, ajo, perejil fresco y guindilla.	
pasta alla norma	11,50
salsa casera de tomate, berenjenas, queso Pecorino Romano DOP y albahaca fresca.	
rigatoni cacio e pepe	11,00
queso Pecorino Romano DOP y pimienta negra.	
rigatoni alla gricia	11,50
guanciale, queso Pecorino Romano DOP y pimienta negra.	
rigatoni alla carbonara	12,00
huevo, guanciale, queso Pecorino Romano DOP y pimienta negra.	
spaghetti all'amatriciana	12,00
salsa casera de tomate, guanciale, guindilla, queso Pecorino Romano DOP y pimienta negra.	
spaghetti con le vongole*	13,50
spaghetti con almejas, ajo, perejil fresco, (guindilla).	
* fin de semana	

risotto

cada plato viene preparado al momento.

risotto alla zucca e gorgonzola	12,50
calabaza, mantequilla, Gorgonzola y Parmigiano Reggiano DOP y pimienta negra.	
risotto zafferano, gamberi e limone	12,50
azafrán, gambas, limón y pimienta negra.	
risotto ai funghi porcini	12,50
boletus, mantequilla y pimienta negra.	

pasta

risotto

..... la nostra pasta fresca

cada plato viene preparado al momento.



ravioli ricotta e spinaci 13,00

salsa casera de tomate, requesón, espinacas y Parmigiano Reggiano DOP.

ravioli al salmone 13,00

salsa de tomate cherry con un toque de nata, perejil fresco, requesón y salmón.

ravioli al pistacchio de Bronte (Sicilia) 13,00

requesón, pistacho de Bronte (Sicilia), zest de limón.

gnocchi di patate alla amatriciana 12,50

salsa casera de tomate, guanciale, guindilla, queso Pecorino Romano DOP y pimienta negra.

gnocchi di patate al ragù bolognese 12,50

salsa casera de tomate, carne picada y Parmigiano Reggiano DOP.

gnocchi di patate al gorgonzola 12,50

Gorgonzola IGP y Parmigiano Reggiano DOP.

lasagna 12,50

lasaña casera

pasta al pesto 12,50

salsa pesto casera (albahaca, piñones, ajo, aceite virgen extra y Parmigiano Reggiano DOP).

tagliatelle al ragù bolognese 12,50

salsa casera de tomate, carne picada y Parmigiano Reggiano DOP.

tagliatelle ai porcini 12,50

boletus, ajo, aceite virgen extra, perejil fresco.

tagliatelle con le vongole* 13,50

spaghetti con almejas, ajo, perejil fresco, (guindilla).

* fin de semana

Toda la PASTA FRESCA está producida en nuestro obrador con ingredientes frescos y seleccionados

Pasta fresca "La pasta dell'Angolo"

C/Pintorería, 13

www.lapastadellangolo.com

pasta fresca

la carne

saltimbocca alla romana

11,50

escalopines de ternera de leche con jamón ibérico y salvia.

filetto al Gorgonzola

19,50

solomillo de vaca a la plancha, con patatas y pimientos rojos asados.
Con salsa de Gorgonzola IGP.

carne

pizza

marinara salsa casera de tomate, anchoillas y orégano.	8,50
margherita salsa casera de tomate y mozzarella.	9,00
napoletana salsa casera de tomate, mozzarella, anchoillas.	9,50
primavera salsa casera de tomate, mozzarella, tomate cherry, rúcola y Parmigiano Reggiano DOP.	12,00
parmigiana salsa casera de tomate, mozzarella, berenjenas y Parmigiano Reggiano DOP.	11,50
prosciutto salsa casera de tomate, mozzarella y jamón (serrano o cocido).	12,00
funghi e prosciutto salsa casera de tomate, mozzarella, champiñones y jamón (serrano o cocido).	12,50
capricciosa salsa casera de tomate, mozzarella, champiñones, huevo, jamón serrano, alcachofas y aceitunas negras.	13,00
bresaola e rucola salsa casera de tomate, mozzarella, bresaola, rúcola y Parmigiano Reggiano DOP.	13,50
patate e salsiccia salsa casera de tomate, mozzarella, patatas, salchicha y romero.	12,50
vegetariana salsa casera de tomate, mozzarella, berenjenas, pimientos rojos, calabacin y cebolla.	11,50
4 formaggi salsa casera de tomate, mozzarella, Gorgonzola DOP, Emmenthal y Parmigiano Reggiano DOP.	13,00
diavola salsa casera de tomate, mozzarella y salami picante.	13,00
tonno e cipolla salsa casera de tomate, mozzarella, atún y cebolla.	11,00
pizza di "nonna tetta" anchoillas, cebolla y pimienta negra.	11,50
speck e gorgonzola salsa casera de tomate, mozzarella, speck y Gorgonzola DOP.	13,50
speck e funghi salsa casera de tomate, mozzarella, speck y champiñones.	13,50
calzone prosciutto e funghi salsa casera de tomate, mozzarella, jamón serrano y champiñones.	12,50
calzone ortolano salsa casera de tomate, mozzarella y verduras asadas.	12,50
calzone delizioso salsa casera de tomate, mozzarella, jamón cocido y champiñones.	12,50

pizza gourmet

pizza con mozzarella de bufala DOP

Roma salsa casera de tomate, mozzarella de bufala DOP y Parmigiano Reggiano DOP.	14,50
Piazza Navona mozzarella de bufala DOP, champiñones y cebolla.	14,50
Montanara salsa casera de tomate, mozzarella de bufala DOP, speck, Gorgonzola DOP y champiñones.	14,50
7 colli salsa casera de tomate, mozzarella de bufala DOP, Gorgonzola DOP, Emmenthal, Parmigiano Reggiano DOP y guanciale.	14,50
Colosseo tomate, mozzarella de bufala DOP, rucula, queso fresco Burrata y jamón serrano.	14,50
Porcino e Tartufo salsa casera de tomate, mozzarella de bufala DOP, boletus y trufa.	14,50
Italia salsa casera de tomate, mozzarella de bufala DOP, tomate cherry, salsa pesto casera, Parmigiano Reggiano DOP.	14,50
Focaccia Achille focaccia, rucula, queso fresco Burrata, mortadella italiana IGP y pistacho de Bronte (Sicilia, Italia).	14,50

la masa de nuestra pizza está elaborada con harinas seleccionadas, levadura fresca y está fermentada mínimo **48 horas**, para que sea mas ligera, digerible y crujiente. Nuestro horno de leña está a mas de **350° C.**



PIZZA

POSTRES y LICORES

dolci | postres

postres caseros que preparamos cada día

tiramisú classico	6,0
<i>mascarpone, huevos, savoiardi, café y cacao</i>	
pizza con Nutella	5,5
<i>base de pizza con Nutella</i>	
pizza con Nutella e cocco	5,5
<i>base de pizza con Nutella y coco</i>	
salame di cioccolato	5,5
<i>rodajas de chocolate con frutos secos y chocolate fundido</i>	
sorbetto de limón	5,0
<i>helado de limón y cava</i>	
sorbetto Campari	6,5
<i>helado de limón, cava y Campari</i>	
cannoli siciliani	6,0
<i>ricotta, chocolate y zest de naranja (frutos secos)</i>	
cheese cake	6,0
<i>crema de queso con frutos del bosque y caramelo salado</i>	

gelato | helado

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

liquori | licores

limoncello	2,50
amaro italiano	3,50
grappa bianca	4,50
grappa di Brunello	6,50
grappa del Chianti	7,00
grappa Nonino	8,50
<i>8 años en barrique</i>	

caffé | cafe

espresso	1,20
cortado	1,40
con leche	1,50
cappuccino	1,80
con licor	2,50
infusion	1,40

IVA incluido

postre del día

Pregunta por nuestros postres del día

ESTABLECIMIENTO CON INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA DE ALÉRGICOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS
REGLAMENTO (EU) N° 1169/2011

Soliciten información a nuestro personal
Muchas gracias

www.angoloditrastevere.com

CARTA dei VINI

CARTA de VINOS



..... rosso | tinto

- **Morellino di Scansano Docg** 16,50
Castelli del Grevepesa, Toscana, 2018, Sangiovese, 75 cl
Rojo rubí; fresco con aromas a frutos rojos; tánico, equilibrado y redondo.

- **Chianti Classico Docg Castelgreve** 19,50
Castelli del Grevepesa, Toscana, 2016, Sangiovese, Merlot.
Fiasco 50 cl
Rubí intenso; notas de fruta madura y con matices de viola; ligeramente tánico y persistente.

- **Supertuscan Igt Settimo VII** 19,50
Castelli del Grevepesa, Toscana, 2013, Sangiovese, Merlot, Syrah, 75 cl
Rubí muy intenso; equilibrio entre taninos de la fruta y de la madera; complejo y persistente.

- **Chianti Classico Docg Clemente VII** 22,00
Castelli del Grevepesa, Toscana, 2015, Sangiovese, 75 cl
Rubí intenso; aromas a frutas del bosque con matices tostados de vainilla y especias; cálido y persistente.

- **Chianti Classico RISERVA Docg Clemente VII** 25,50
Castelli del Grevepesa, Toscana, 2013, Sangiovese, 75 cl
Rubí muy intenso; notas de frutas del bosque, equilibrio entre especias y notas de vainilla; equilibrado, cálido y persistente.

rosso | tinto

- **Brunello di Montalcino** 39,50
Terre Nere Campigli Vallone, Toscana, Sangiovese, 75 cl
Rubí intenso con tonos granate; aromas a frutos rojos maduros con notas ligeras de tabaco y menta; muy buena estructura, matices tánicos equilibrados, cálido y persistente
- **Rosso di Montalcino** 17,50
Terre Nere Campigli Vallone, Toscana, Sangiovese, 75 cl
Rubí con matices granate; notas de viola y frutas del bosque; tanino equilibrado, fresco y con retrogusto afrutado
- **Sant'Antimo DOC La Maestà dei Sassi** 18,50
Terre Nere Campigli Vallone, Toscana, Sangiovese y Cabernet Sauvignon, 75 cl
Rojo intenso con reflejos violáceos; aromas a cerezas y frutos del bosque con delicadas notas de tostado; persistente y con buen equilibrio entre la intensidad afrutada y las notas tánicas

- **Altavilla Montepulciano d'Abruzzo Doc** 13,50
Marchesi de' Cordano, Abruzzo, 2016, Montepulciano, 75cl.
Rojo rubí; notas frutales de cereza; equilibrado y con buena persistencia.
- **Aida Montepulciano d'Abruzzo Doc** 15,50
Marchesi de' Cordano, Abruzzo, 2015, Montepulciano, 75cl.
Rubí con tonalidades violáceas; notas de fruta madura y regaliz; taninos delicados y buena persistencia.
- **Trinità Montepulciano d'Abruzzo Doc** 19,50
Marchesi de' Cordano, Abruzzo, 2013, Montepulciano, 75cl.
Rubí; aromas a fruta madura con notas de café, regaliz, nuez moscada; cálido, tánico y persistente.
- **Santinumi Terra dei Vestini Montepulciano d'Abruzzo Doc** 35,50
Marchesi de' Cordano, Abruzzo, 2011, Montepulciano, 75cl.
Rubí con reflejos teja; notas de fruta roja madura, pimienta negra, regaliz, especias y vainilla; taninos equilibrados, cálido y con mucha persistencia.

..... bianco | blanco

- Frascati Superiore DOC** 17,50
Fontana Candida, Colinas de Roma, Malvasia Bianca, Trebbiano
Toscano, 75 cl.
*Amarillo pajizo intenso; aromas floreales con notas cítricas, de
manzana y melocotón; intenso, notas de almendra fresca,
persistente.*
- Diamine Pecorino Colline Pescaresi Igt** 16,50
Marchesi de' Cordano, Abruzzo, 2017, Pecorino, 75cl.
*Amarillo pajizo intenso; notas de fruta amarilla y tropical; fresco,
seco y con buena persistencia.*
- Brilla Cococciola Colline Pescaresi Igt** 16,50
Marchesi de' Cordano, Abruzzo, 2017, Cococciola, 75cl.
*Amarillo pajizo con tonos verdosos; floreal y con notas de
pomelo; fresco e intenso.*
- Falanghina Irpinia DOP** 15,50
Fontenovella, Campania, Falanghina, 75 cl
*Amarillo pajizo con tonos verdosos; notas floreales a plátano,
melocotón, fruta amarilla; suave, fresco y sedoso.*

..... rosato | rosado

- Puntarosa Cerasuolo d'Abruzzo Doc** 16,50
Marchesi de' Cordano, Abruzzo, 2017, Montepulciano, 75cl.
*Rosado típico del Cerasuolo; notas a pequeños frutos rojos de
bosque; afrutado y fresco.*

..... copa | jarra

- Rosso Toscano Igt**

Copa	3,00
Jarra 50 cl.	9,00

IVA incluido

bollicine | burbujas

- **Prosecco Valdobbiadene DOCG Extra Dry** 19,00
Valdo, Veneto, Glera, 75 cl
Amarillo pajizo claros con reflejos dorados; afrutado con notas de manzana Golden y miel; suave, fresco con burbujas finísima y persistente.
- **Prosecco Cá del Teo DOC Brut** 19,00
Veneto, Glera, 75 cl
Amarillo pajizo claros con reflejos dorados; afrutado con notas de manzana Golden, notas ligeramente cítricas; suave, fresco con burbujas finísima y persistente.
- **Lambrusco rosso** 11,50
Emilia Romagna, Lambrusco, 75 cl.
Vino alegre, juguetón, espontáneo, chispeante y fresco.
- **Lambrusco rosato** 9,50
Emilia Romagna, Lambrusco, 75 cl.
Vino alegre, juguetón, espontáneo, chispeante y fresco.
- **Moscato** 13,00
Piemonte, Moscato Bianco (Moscatel), 75 cl.
Sabores afrutados. Albaricoque, durazno, nectarinas, limón meyer, naranja.



¿sabes de donde vienen
nuestros vinos de Italia?



IVA incluido

rioja

Oikos vino de autor	17,00
Muñarrate tinto / Oikos tinto vino de año	10,50
Solagüen vino crianza	14,50
Izadi vino crianza	16,00
Muñarrate blanco vino de año	10,50

Sidra	9,50
Txakolí	16,00

birra

Caña Peroni "Nastro Azzurro" 5,1% Alc.	3,00
Free Damm 0,0% Alc.	3,00
Birra Ichnusa 33cl. 5% Alc.	3,50
Gorritxo de Garagart 5,2% Alc. American Amber Ale	4,00

acqua | agua

natural	2,10
gas	3,00

IVA incluido