



AGLI ANGELI

PIZZERIA • RISTORANTE

made with love for you



TASTE • ATMOSPHERE • ITALIAN SOUL





WELCOME



Agli Angeli is much more than a pizzeria or a restaurant.
It is a place where a passion for cooking
meets a love of hospitality.

Since 1997 we have proudly carried on the Italian tradition,
carefully selecting the finest ingredients
and turning them each day into genuine dishes,
prepared with dedication and respect.

From our slowly risen dough to the recipes of our kitchen,
everything is designed to offer you an authentic experience,
made of flavours, aromas and a feeling of home.

Whether you are here for a special dinner, a pizza among friends
or simply to take a moment for yourself,
our wish is to make you feel... at home.

Thank you for choosing Agli Angeli.
Buon appetito!



TASTE • ATMOSPHERE • ITALIAN SOUL



OUR DOUGHS



CLASSIC DOUGH

Selected type “0” soft wheat flour,
water, brewer’s yeast, salt, malt powder.
Naturally leavened for at least 48 hours
for a light, fragrant and digestible dough.



WHOLEWHEAT

Stone-ground wholewheat flour,
rich in fibre and nutrients.
Naturally leavened for at least 48 hours
for an authentic, more rustic taste.



GLUTEN FREE

A blend of selected gluten-free flours,
specifically for people intolerant to gluten.
Naturally leavened for a dough that is
soft, light and highly digestible.

EXTRA DOUGH: € 1,50
GLUTEN FREE DOUGH: € 3,50



FOR ANY ALLERGEN OR INTOLERANCE
PLEASE ASK OUR STAFF.



TASTE • ATMOSPHERE • ITALIAN SOUL

OUR SPECIALS

the house special pizzas



PRIMAVERA	€ 11,00
tomato sauce, mozzarella, blue cheese, garlic basil pesto, datterino tomatoes <i>salsa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola, pesto di basilico all'aglio, pomodorini datterino</i>	
RAGGIO DI SOLE	€ 11,00
tomato sauce, buffalo mozzarella, dried tomatoes <i>salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, pomodori secchi</i>	
MEDITERRANEA	€ 12,00
tomato sauce, mozzarella, sliced tomatoes, scamorza cheese, rocket leaves <i>salsa di pomodoro, mozzarella, pomodoro a fette, scamorza, rucola</i>	
LA PAESANA <i>seasonal only</i>	€ 13,00
tomato sauce, mozzarella, sopressa salami, grilled red chicory, grain during cooking (only in season) <i>salsa di pomodoro, mozzarella, sopressa, radicchio grigliato, grana in cottura</i>	
PIZZA GENTILE	€ 11,00
tomato sauce, mozzarella, sweetcorn, datterino tomatoes, grilled courgettes <i>salsa di pomodoro, mozzarella, mais, pomodorini datterino, zucchine grigliate</i>	
MONTANARA	€ 12,50
tomato sauce, mozzarella, porcini mushrooms*, dry-cured smoked ham <i>salsa di pomodoro, mozzarella, porcini*, speck</i>	
RUSTICA	€ 12,50
tomato sauce, mozzarella, grilled aubergines, walnuts, dry-cured smoked ham <i>salsa di pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, noci, speck</i>	
TIROLESE	€ 10,00
tomato sauce, mozzarella, Vienna sausage, cooked bacon <i>salsa di pomodoro, mozzarella, würstel Servelade, pancetta stufata</i>	
EL PABLITO	€ 13,00
tomato sauce during cooking and after cooking buffalo mozzarella, seasoned datterino tomatoes, rocket leaves and Parma ham <i>salsa di pomodoro in cottura e dopo cottura mozzarella di bufala, pomodorini datterino conditi, rucola e crudo di Parma 24 mesi riserva</i>	
LA NORDICA	€ 12,50
tomato sauce, mozzarella, sausage, chiodini mushrooms, taleggio cheese <i>salsa di pomodoro, mozzarella, salsiccia, chiodini e taleggio</i>	
SPECK D'ANATRA ARTIGIANALE	€ 12,00
tomato sauce, mozzarella, artisanal duck speck <i>salsa di pomodoro, mozzarella, speck d'anatra artigianale</i>	
PIZZA CARBONARA	€ 10,00
tomato sauce, mozzarella, scrambled eggs, stewed bacon <i>salsa di pomodoro, mozzarella, uova strapazzate e pancetta stufata</i>	
LA BOLOGNA	€ 10,00
tomato sauce, mozzarella, potatoes rosemary, Bologna sausage <i>salsa di pomodoro, mozzarella, patate al rosmarino, mortadella Gigante IGP</i>	



TASTE • ATMOSPHERE • ITALIAN SOUL

OUR SPECIALS



CICCIO € 12,50

tomato sauce, mozzarella, sautéed mushrooms, grilled peppers, spicy salami, emmenthal
salsa di pomodoro, mozzarella, funghi trifolati, peperoni grigliati, salamino piccante Levoni, emmenthal

CHERUBINA € 13,00

tomato sauce, mozzarella, Vienna sausage, stewed bacon, spicy salami, Bologna sausage
salsa di pomodoro, mozzarella, würstel Servelade, pancetta stufata, salamino piccante Levoni, mortadella Gigante IGP

CALABRA € 12,50

tomato sauce, spicy Calabrian sauce, mozzarella, Calabrian spicy salami, grilled aubergines
salsa di pomodoro, salsa calabra piccante, mozzarella, spianata piccante calabrese, melanzane grigliate

INNSBRUCK € 12,50

tomato sauce, mozzarella, Vienna sausage, scamorza cheese, dry-cured smoked ham
salsa di pomodoro, mozzarella, würstel Servelade, scamorza, speck

LA GUSTOSA € 12,00

tomato sauce, mozzarella, salted horse meat, datterino tomatoes, grain during cooking
salsa di pomodoro, mozzarella, sfilacci di cavallo, pomodorini datterino, grana in cottura

GHIOTTONA € 12,00

tomato sauce, mozzarella, smoked provola cheese, rocket leaves, salted horse meat
salsa di pomodoro, mozzarella, provola affumicata, rucola, sfilacci di cavallo

FANTASIA € 15,00

our chef's special pizza
a fantasia del pizzaiolo

NORMA € 12,00

tomato sauce during cooking and after cooking buffalo mozzarella, seasoned cherry tomatoes, garlic basil pesto, fried diced aubergines
salsa di pomodoro in cottura e dopo cottura mozzarella di bufala, pomodorini conditi, pesto di basilico all'aglio, melanzane a cubetti fritte

MARCO *seasonal only* € 10,00

little tomato sauce, mozzarella, grilled red chicory, montasio cheese (only in season)
poca salsa di pomodoro, mozzarella, radicchio grigliato, montasio

AGLI ANGELI € 12,50

tomato sauce, mozzarella, datterino tomatoes, parmesan au gratin, pecorino sheep's milk cheese au gratin, capers
salsa di pomodoro, mozzarella, pomodorini datterino, grana e pecorino gratinati, capperi



el pablito



CALZONI AND ROLLS



CALZONE € 10,00

tomato sauce, mozzarella, ham, champignon mushroom
salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon

CALZONE FARCITO € 12,00

tomato sauce, mozzarella, blue cheese, grilled aubergines, grilled peppers and courgettes
salsa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola, melanzane, peperoni e zucchine grigliati

CALZONE NAPOLETANO € 13,50

half-moon-shaped pizza filled with mozzarella, ricotta, parmesan and spicy salami, topped with tomatoes, basil, parmesan and mozzarella
mozzarella, ricotta, grana, salamino Levoni e sopra in cottura salsa di pomodoro, mozzarella, basilico, grana e mozzarella

IL TUBO € 13,00

rolled pizza filled with mozzarella, brie, datterino tomatoes, grilled aubergines, smoked ham and tomato sauce after cooking
arrotoato con mozzarella, brie, pomodorini datterino, melanzane grigliate, speck e salsa di pomodoro dopo cottura

IL TUBO ESTIVO € 13,00

rolled pizza filled with mozzarella, smoked provola cheese, grilled courgettes, prawns* and served on a bed of rocket leaves and sweetcorn
arrotoato con mozzarella, provola affumicata, zucchine grigliate, gamberetti servito su un letto di rucola e mais*

IL TUBO INVERNALE *seasonal only* € 13,00

rolled pizza filled with mozzarella, red chicory, champignon mushrooms, taleggio cheese, roast pork (only in season)
arrotoato con mozzarella, radicchio tardivo grigliato, funghi champignon, taleggio, porchetta

FAGOTTINO SFIZIOSO € 13,00

mozzarella, grilled peppers, soft cream cheese, garlic and basil pesto, stewed bacon
mozzarella, peperoni grigliati, mascarpone, pesto genovese, pancetta stufata

FAGOTTINO PUGLIESE € 13,00

mozzarella, datterino tomatoes, pitted greek olives, processed cheese sliced, onion
mozzarella, pomodorini datterino, olive greche snocciolate, sottillette, cipolla

FAGOTTINO MARINARO € 13,00

mozzarella, rocket, crabmeat*, salmon, brie
mozzarella, rucola, granchio, salmone, brie*

LA CIAMBELLINA *not on weekends or public holidays* € 14,50

rolled pizza filled with mozzarella, dry-cured smoked ham, grilled peppers, porcini mushrooms* and scamorza cheese, served on a bed of rocket leaves (not available on public holidays)
rotolo ripieno di mozzarella, speck, peperoni grigliati, porcini, scamorza, servito in letto di rucola*



WHITE PIZZAS

without tomato sauce



SMOKE € 13,00

mozzarella, smoked salmon, rocket leaves, smoked ricotta
mozzarella, salmone affumicato, rucola e ricotta affumicata

MYKONOS € 12,50

mozzarella, feta, greek olives, dried tomatoes
mozzarella, feta (formaggio greco), olive greche, pomodori secchi

GENOVESE € 12,00

mozzarella, casatella (fresh and mild cheese), Parma ham
mozzarella, casatella, prosciutto crudo di Parma 24 mesi riserva

PARIS € 12,50

mozzarella, boiled potatoes, processed cheese sliced, dry-cured smoked ham
mozzarella, patate lesse, sottilette, speck

BOSCAIOLA € 11,50

mozzarella, sausage, montasio cheese, rosemary
mozzarella, salsiccia, montasio, rosmarino

FOCACCIA GOLOSA € 12,50

mozzarella, rocket, seasoned datterino tomatoes and Colonnata lard
mozzarella, rucola, pomodorini datterino conditi e lardo di Colonnata

SETTIMO CIELO € 12,50

mozzarella, grilled courgettes, casatella (fresh and mild cheese), Bologna sausage
mozzarella, zucchine grigliate, casatella, mortadella

SAPORITA *seasonal only* € 11,00

mozzarella, grilled red chicory, Colonnata lard (only in season)
mozzarella, radicchio tardivo grigliato, lardo di Colonnata



saporita



TASTE • ATMOSPHERE • ITALIAN SOUL

SEAFOOD PIZZAS



FRUTTI DI MARE € 16,00

tomato sauce, mozzarella, octopus*, cuttlefish*, squid*, shrimp*, mussels*, clams*, scampi* and razor clams*

salsa di pomodoro, mozzarella, polpo, seppia*, calamaro*, gamberi*, cozze*, vongole*, scampo* e cannolicchio**

GAMBERETTI € 10,00

tomato sauce, mozzarella, shrimps*

*salsa di pomodoro, mozzarella, gamberetti**

BRIE E SALMONE € 11,50

tomato sauce, mozzarella, brie, salmon

salsa di pomodoro, mozzarella, brie, salmone

AL GRANCHIO € 10,00

tomato sauce, brie, crabmeat*

salsa di pomodoro, brie, polpa di granchio (surimi)*

TONNO € 9,00

tomato sauce, mozzarella, tuna

salsa di pomodoro, mozzarella, tonno pinnagialla

TONNO, ASPARAGI E PEPERONI € 12,00

tomato sauce, mozzarella, tuna, asparagus spears, grilled peppers

salsa di pomodoro, mozzarella, tonno pinnagialla, asparagi, peperoni grigliati

TONNO E CIPOLLA € 10,00

tomato sauce, mozzarella, tuna, onion

salsa di pomodoro, mozzarella, tonno pinnagialla, cipolla

ROMANA € 9,00

tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers

salsa di pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi

ZINGARA € 12,00

tomato sauce, mozzarella, peppers, spicy salami Levoni, anchovies, taggiasca olives

salsa di pomodoro, mozzarella, peperoni, salamino piccante Levoni, acciughe, olive taggiasche

SICILIANA € 11,00

tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, olives, spicy salami Levoni

salsa di pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive greche, salamino piccante Levoni

MARE E MONTI € 13,50

tomato sauce, mozzarella, brie, shrimps*, porcini mushrooms*

salsa di pomodoro, mozzarella, brie, gamberetti, porcini**



CLASSIC PIZZAS



FOCACCINA	€ 5,00
oil, salt, oregano <i>olio, sale, origano</i>	
MARINARA	€ 6,00
tomato sauce, chopped garlic, oregano <i>salsa di pomodoro, aglio tritato, origano</i>	
MARGHERITA	€ 7,00
tomato sauce, mozzarella <i>salsa di pomodoro, mozzarella</i>	
BUFALA	€ 9,50
tomato sauce, buffalo mozzarella, basil <i>salsa di pomodoro, mozzarella di bufala campana, basilico</i>	
PROSCIUTTO COTTO	€ 8,50
tomato sauce, mozzarella, ham <i>salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto</i>	
FUNGHI	€ 8,50
tomato sauce, mozzarella, champignon mushrooms <i>salsa di pomodoro, mozzarella, funghi champignon</i>	
DIAVOLA	€ 9,00
tomato sauce, mozzarella, spicy salami Levoni <i>salsa di pomodoro, mozzarella, salamino piccante Levoni</i>	
VIENNESE	€ 8,50
tomato sauce, mozzarella, Vienna sausage <i>salsa di pomodoro, mozzarella, würstel Servelade</i>	
PROSCIUTTO E FUNGHI	€ 9,00
tomato sauce, mozzarella, ham, champignon mushrooms <i>salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon</i>	
CAPRICCIOSA	€ 10,00
tomato sauce, mozzarella, artichokes, ham, champignon mushrooms <i>salsa di pomodoro, mozzarella, carciofi, prosciutto cotto, funghi champignon</i>	
QUATTRO STAGIONI	€ 10,00
tomato sauce, mozzarella, champignon mushrooms, ham, artichokes, spicy salami <i>salsa di pomodoro, mozzarella, champignon, prosciutto cotto, carciofi, salamino piccante Levoni</i>	
PUGLIESE	€ 8,50
tomato sauce, mozzarella, onion <i>salsa di pomodoro, mozzarella, cipolla</i>	
CRUDO DI PARMA 24 MESI RISERVA	€ 11,00
tomato sauce, mozzarella, Parma ham 24 months reserve <i>salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma 24 mesi riserva</i>	



CLASSIC PIZZAS



SPECK	€ 9,50
tomato sauce, mozzarella, dry-cured smoked ham <i>salsa di pomodoro, mozzarella, speck</i>	
PANNA E SPECK	€ 11,00
tomato sauce, mozzarella, cream, dry-cured smoked ham <i>salsa di pomodoro, mozzarella, panna, speck</i>	
PORCHETTA	€ 9,50
tomato sauce, mozzarella, roast pork <i>salsa di pomodoro, mozzarella, porchetta</i>	
RICOTTA E SPINACI	€ 9,00
tomato sauce, mozzarella, ricotta, spinach* <i>salsa di pomodoro, mozzarella, ricotta e spinaci*</i>	
PORCINI	€ 9,80
tomato sauce, mozzarella, porcini mushrooms* <i>salsa di pomodoro, mozzarella, porcini*</i>	
FUNGHISSIMA	€ 11,00
tomato sauce, mozzarella, porcini* and chiodini mushrooms <i>salsa di pomodoro, mozzarella, porcini*, chiodini</i>	
BRIE E SPECK	€ 11,50
tomato sauce, mozzarella, brie, dry-cured smoked ham <i>salsa di pomodoro, mozzarella, brie, speck</i>	
REGINA	€ 9,00
tomato sauce, mozzarella, datterino tomatoes, basil <i>salsa di pomodoro, mozzarella, pomodorini datterino, basilico</i>	
LA TREVIGIANA <i>seasonal only</i>	€ 9,00
tomato sauce, mozzarella, grilled red chicory (only in season) <i>salsa di pomodoro, mozzarella, radicchio tardivo grigliato</i>	
AMERICANA	€ 9,00
tomato sauce, mozzarella, chips* <i>salsa di pomodoro, mozzarella, patate fritte*</i>	
UNDER 20	€ 10,00
tomato sauce, mozzarella, chips*, Vienna sausage <i>salsa di pomodoro, mozzarella, patate fritte*, würstel Servedade</i>	
PATATE E PANCETTA	€ 10,00
tomato sauce, mozzarella, chips*, cooked bacon <i>salsa di pomodoro, mozzarella, patate fritte*, pancetta stufata</i>	
AI FORMAGGI	€ 10,00
tomato sauce, mozzarella, mixed cheese, gorgonzola cheese <i>salsa di pomodoro, mozzarella, formaggi misti, gorgonzola</i>	



CLASSIC PIZZAS



PRIMO AMORE E CASATELLA € 10,00

tomato sauce, mozzarella, datterino tomatoes, casatella (fresh and mild cheese), basil
salsa di pomodoro, mozzarella, pomodorini datterino, casatella, basilico

SPIANATA € 10,00

tomato sauce, mozzarella, calabrian spicy salami
salsa di pomodoro, mozzarella, spianata calabrese piccante

VEGETARIANA € 10,00

tomato sauce, mozzarella, grilled aubergines, peppers and courgettes, asparagus
salsa di pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni e zucchine grigliate, asparagi

ITALIANA € 11,00

tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, rocket and parmesan after cooking
salsa di pomodoro, mozzarella, pomodorini, rucola e grana dopo cottura

PORCINI E BRIE € 11,00

tomato sauce, mozzarella, porcini mushrooms*, brie
salsa di pomodoro, mozzarella, porcini, brie*

BRIE E POMODORO FRESCO € 10,00

tomato sauce, mozzarella, brie, datterino tomatoes
salsa di pomodoro, mozzarella, brie, pomodorini datterino

BRIE, PEPERONI E PORCHETTA € 12,50

tomato sauce, mozzarella, grilled peppers, brie, roast pork
salsa di pomodoro, mozzarella, peperoni grigliati, brie, porchetta

BRESAOLA, RUCOLA E GRANA € 12,50

tomato sauce, mozzarella, bresaola, rocket and parmesan after cooking
salsa di pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e grana dopo cottura

BRIE E NOCI € 10,50

tomato sauce, mozzarella, brie, walnuts
salsa di pomodoro, mozzarella, brie, noci

SFILATINA DI CAVALLO € 10,00

tomato sauce, mozzarella, salted horse meat
salsa di pomodoro, mozzarella, sfilacci di cavallo

PARMIGIANA € 10,50

tomato sauce, mozzarella, grilled aubergines, basil, parmesan
salsa di pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, basilico e grana in cottura



raggio di sole



TASTE • ATMOSPHERE • ITALIAN SOUL

FROM THE SEA



SEAFOOD STARTERS

ANTIPASTO DI MARE* <i>hot and cold</i>	€ 25,00
mixed seafood platter*	
CAPASANTA GRATINATA*	€ 4,80
gratinated scallop*	
GUAZZETTO DI COZZE* <i>red or white</i>	€ 13,00
mussel stew*	
CROSTINI AL DENTICE*	€ 10,00
sea bream crostini*	

FISH FIRST COURSES

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE*	€ 18,00
spaghetti with seafood*	
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI FRESCHE	€ 18,50
spaghetti with fresh clams	

FISH MAIN COURSES

FRITTURA DI PESCE* CON POLENTA 330 g	€ 18,50
fried mixed fish* with polenta	
CALAMARI FRITTI* CON POLENTA 330 g	€ 18,50
fried squid* with polenta	
TAGLIATA DI TONNO	€ 22,00
served on a bed of salad, with datterino tomatoes, taggiasca olives, capers and rosemary potatoes	
<i>servita in letto d'insalata, con pomodoro datterino, olive taggiasche, capperi e patate al rosmarino</i>	



spaghetti alle vongole veraci fresche



tagliata di tonno



FROM THE LAND



STARTERS

IL TRIS <i>croquettes, stuffed olives, fried mozzarella</i>	€ 6,00
the trio	
VERDURE PASTELLATE	€ 6,00
battered vegetables	
ANELLI DI CIPOLLA	€ 6,00
onion rings	
CROSTINI CALDI CON LARDO DI COLONNATA	€ 9,00
warm crostini with Colonnata lard	
TAGLIERE DI SALUMI GRANDE SERVITO CON FOCACCIA	€ 23,00
large cured meat board with focaccia	

FIRST COURSES

SPAGHETTI ALLA CARBONARA	€ 14,00
spaghetti carbonara	
SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO	€ 10,00
spaghetti with garlic, olive oil and chilli	
LASAGNE ALLA BOLOGNESE FATTE IN CASA	€ 12,00
homemade lasagne bolognese	
GNOCCHETTI TIROLESИ FATTI IN CASA CON SPECK E SCAMORZA AFFUMICATA	€ 13,00
homemade Tyrolean gnocchetti with speck and smoked scamorza	



lasagne alla bolognese fatte in casa



TASTE • ATMOSPHERE • ITALIAN SOUL

MAIN COURSES



PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA	€ 14,00
grilled chicken breast	
GRIGLIATA DI CARNE MISTA CON POLENTA	€ 19,00
mixed grilled meat with polenta	
TAGLIATA DI MANZO IN LETTO DI RUCOLA 250 g	€ 19,00
sliced beef steak on rocket	
COTOLETTA DI POLLO ALLA MILANESE IMPANATA A MANO, CON PATATE FRITTE*	€ 15,00
hand-breaded chicken Milanese with chips*	
HAMBURGER DI ANGUS IRLANDESE ALLA GRIGLIA CON PATATE FRITTE*	€ 15,00
grilled Irish Angus burger with chips*	
FORMAGGIO DOBBIACO COTTO ALLA PIASTRA CON POLENTA	€ 13,00
griddled Dobbiaco cheese with polenta	

SIDE DISHES

INSALATA MISTA	€ 4,50
mixed salad	
PATATE AL ROSMARINO	€ 5,00
rosemary potatoes	
PATATE FRITTE	€ 5,00
chips	
PATATE FRITTE RUSTICHE CON BUCCIA	€ 5,00
rustic potato wedges	
PISELLI	€ 5,00
peas	
ERBE COTTE	€ 5,00
cooked greens	
VERDURE GRIGLIATE	€ 5,50
grilled vegetables	



frittura mista di pesce



TASTE • ATMOSPHERE • ITALIAN SOUL

LARGE SALADS



PARADISO	€ 13,00
seasonal vegetables, diced mozzarella, tuna, sweetcorn, eggs <i>verdure di stagione, mozzarella a cubetti, tonno, mais, uova</i>	
LA GRECA	€ 13,00
seasonal vegetables, feta (greek cheese), greek olives, dried tomatoes <i>verdure di stagione, feta (formaggio greco), olive greche, pomodori secchi</i>	
RIO	€ 14,00
green salad, sweetcorn, shrimps*, hearts of palm, hard-boiled eggs <i>insalata verde, mais, gamberetti*, cuore di palma, uova sode</i>	
CESAR SALAD	€ 15,00
green salad, yoghurt dressing, chicken breast, croutons, parmesan shavings <i>insalata verde, salsa yogurt, petto di pollo, crostini di pane, grana a scaglie</i>	
GOURMET	€ 15,00
green salad, cherry tomatoes, taggiasca olives, brie, Parma ham 24 months <i>insalata verde, pomodorini ciliegino, olive taggiasche, brie, crudo di Parma 24 mesi riserva</i>	
NETTUNO	€ 17,00
green salad, dried tomatoes, pine nuts, sesame-crusted sliced tuna, fiordilatte mozzarella balls <i>insalata verde, pomodori secchi, pinoli, tagliata di tonno in crosta di sesamo, bocconcini di mozzarella fiordilatte</i>	

CHILDREN'S MENU

GARGANELLI / GNOCCHETTI AL POMODORO	€ 7,50
garganelli or gnocchetti with tomato sauce	
GARGANELLI / GNOCCHETTI AL RAGÙ	€ 7,50
garganelli or gnocchetti with meat sauce	
LASAGNE ALLA BOLOGNESE <i>half portion</i>	€ 8,00
lasagne bolognese	
½ WÜRSTEL ALLA GRIGLIA CON PATATE FRITTE	€ 9,50
half grilled sausage with chips	
COTOLETTA BABY DI POLLO ALLA MILANESE CON PATATE FRITTE	€ 12,00
small chicken Milanese with chips	



cesar salad



DESSERTS



CROSTATA E DESSERT FATTI IN CASA <i>ask our staff</i>	from € 5,00
homemade tart and desserts	
TIRAMISÙ TRADIZIONALE CON SAVOIARDI	€ 5,00
traditional tiramisù with ladyfingers	
TIRAMISÙ CON AMARETTI	€ 5,00
tiramisù with amaretti biscuits	
PROFITTEROL* NERO	€ 5,00
dark chocolate profiteroles*	
MERINGATA* ALLA VANIGLIA	€ 5,50
vanilla meringue cake*	
TARTUFO* BIANCO O NERO O NOCCIOLA	€ 4,50
tartufo ice cream* — white, dark or hazelnut	
TARTUFO* AFFOGATO AL CAFFÈ	€ 5,50
tartufo ice cream* with espresso	
TARTUFO* AFFOGATO AMARI	from € 6,00
tartufo ice cream* with bitter liqueur	

DRINKS

ACQUA MINERALE <i>0.5l</i>	€ 2,50
mineral water	
ACQUA MINERALE <i>0.75l</i>	€ 3,00
mineral water	
BIBITA ALLA SPINA <i>small</i>	€ 3,00
soft drink on tap	
BIBITA ALLA SPINA <i>medium</i>	€ 5,00
soft drink on tap	
BIBITA IN LATTINA	€ 3,00
canned soft drink	
SUCCHI DI FRUTTA	€ 3,00
fruit juice	



tiramisù tradizionale con savoiardi



TASTE • ATMOSPHERE • ITALIAN SOUL

WINES AND BEERS



BEERS

SCHLEPPE MARZEN <i>lager — small</i>	€ 3,00
SCHLEPPE MARZEN <i>lager — medium</i>	€ 5,50
FALTER REGENATOR <i>red — small</i>	€ 3,50
FALTER REGENATOR <i>red — medium</i>	€ 6,00
BIRRA DEL MESE <i>small — ask our staff</i>	€ 3,50
beer of the month	
BIRRA DEL MESE <i>medium — ask our staff</i>	€ 6,00
beer of the month	
BIRRA IN BOTTIGLIA <i>ask our staff</i>	on request
bottled beer	

WINES

VINO ROSSO E BIANCO DA TAVOLA <i>0.25l</i>	€ 3,00
house red and white wine	
VINO ROSSO E BIANCO DA TAVOLA <i>0.5l</i>	€ 4,50
house red and white wine	
VINO ROSSO E BIANCO DA TAVOLA <i>1l</i>	€ 8,00
house red and white wine	

DIGESTIFS

GRAPPE AROMATIZZATE	from € 3,50
flavoured grappa	
GRAPPE SELEZIONATE E INVECCHIATE	from € 4,00
selected and aged grappa	
WHISKY	from € 5,00
whisky	
LIQUORI NAZIONALI	from € 3,50
Italian liqueurs	
SGROPPINO	from € 3,50
lemon sorbet with prosecco and vodka	



COFFEE BAR



CAFFÈ ESPRESSO € 1,40
espresso

CAFFÈ MACCHIATO € 1,50
espresso with a dash of milk

CAFFÈ DECAFFEINATO € 1,50
decaffeinated coffee

CAFFÈ DECAFFEINATO CORRETTO € 2,10
decaf coffee with a shot of liqueur

CAFFÈ CORRETTO € 2,00
espresso with a shot of liqueur

CAFFÈ D'ORZO € 1,60
barley coffee

CAFFÈ D'ORZO CORRETTO € 2,20
barley coffee with a shot of liqueur

CAFFÈ GINSENG € 1,70
ginseng coffee

CAPPUCCINO € 2,50
cappuccino

LATTE MACCHIATO € 3,00
latte macchiato

THÈ CALDO € 3,00
hot tea



TASTE • ATMOSPHERE • ITALIAN SOUL

ALLERGENS

please let us know any food allergies or intolerances
si prega di avvisare il personale in presenza di allergie o intolleranze alimentari



- | | | | |
|---|---|----|---|
| 1 | gluten-containing cereals: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut, and their derivatives
<i>cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati</i> | 8 | fruit with shell like almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios, and their derivatives
<i>frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti</i> |
| 2 | crustaceans and products that contain shellfish
<i>crostacei e prodotti a base di crostacei</i> | 9 | celery and products containing celery
<i>sedano e prodotti a base di sedano</i> |
| 3 | eggs and products containing eggs
<i>uova e prodotti a base di uova</i> | 10 | mustard and products containing mustard
<i>senape e prodotti a base di senape</i> |
| 4 | fish and products containing fish
<i>pesce e prodotti a base di pesce</i> | 11 | sesame seeds and products containing sesame seeds
<i>semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</i> |
| 5 | peanuts and products containing peanut
<i>arachidi e prodotti a base di arachidi</i> | 12 | sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg or 10 ml/lt. total sulfur dioxide
<i>anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale</i> |
| 6 | soy and soy products that contain
<i>soia e prodotti a base di soia</i> | 13 | lupins and products containing lupins
<i>lupini e prodotti a base di lupini</i> |
| 7 | milk and products containing milk (also lactose)
<i>latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)</i> | 14 | molluscs and products that contain shellfish
<i>molluschi e prodotti a base di molluschi</i> |

Please ask our staff for allergen information.
Per informazioni sugli allergeni chiedere al personale.

SERVICE

PIZZA BATTUTA <i>not on public holidays — 1 dough</i>	€ 4,50
extra-large thin pizza	
INGREDIENTI EXTRA AGGIUNTA	from € 1,50 to € 5,00
extra toppings	
SERVIZIO TAGLIO TORTA <i>per person</i>	+ € 0,50
cake cutting service	
SERVIZIO E TOVAGLIATO	€ 2,50
cover charge	

Oregano on pizza is added on request.
Sometimes frozen products (*) may be used if fresh ones are not available.
L'origano sulla pizza è a richiesta. Talvolta, in mancanza di quelli freschi, alcuni prodotti possono essere surgelati ().*



TASTE • ATMOSPHERE • ITALIAN SOUL



Buon Appetito

AGLI ANGELI



TASTE • ATMOSPHERE • ITALIAN SOUL