



**LANGOLO**  
RISTORANTE - PIZZERIA

# Benvvenuti

Wir freuen uns, Sie heute  
als Gast bei uns begrüßen  
zu dürfen.

**MANGIA**

*Bene*

**RIDI**

*Spesso*

**AMA**

*Malta*



# Aperitivi

|   |      |      |
|---|------|------|
| PROSECCO  | 0,1l | 4,90 |
| CRODINO (ALKOHOLFREI) SAN BITTER <sup>1-8-13</sup>          | 0,1l | 4,90 |
| MARTINI BIANCO, ROSSO <sup>1</sup> , DRY, ROSE <sup>1</sup> | 4 cl | 6,50 |
| CAMPARI SODA <sup>1-M</sup> / CAMPARI ORANGE <sup>1-8</sup> | 4 cl | 6,90 |
| APEROL SPRITZ <sup>1-13</sup>                               | 4 cl | 6,90 |
| HUGO <sup>1-4-5-8-M</sup>                                   | 4 cl | 7,50 |
| RAMAZOTTI SPRITZ <sup>1-8</sup>                             | 4 cl | 7,50 |
| LILLET <sup>1-8-4</sup>                                     | 4 cl | 7,50 |

# Antipasti

|   |       |
|---|-------|
| BRUSCHETTA – 3 Stück <sup>A</sup>   | 8,50  |
| MOZZARELLA CAPRESE – Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum <sup>G</sup>                      | 14,50 |
| PARMA E BUFALA – Parmaschinken mit Büffelmozzarella <sup>G</sup>                                  | 17,50 |
| CARPACCIO DI MANZO – Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan <sup>G</sup>                         | 15,50 |
| VITELLO TONATO – Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch auf Thunfisch-Kaperncreme <sup>2-4-C-D-G</sup> | 15,50 |
| CARPACCIO DI SALMONE – Lachscarpaccio mit Rucola und Frühlingszwiebeln <sup>B-D</sup>             | 15,50 |
| INSALATA DI MARE – Meeresfrüchtesalat <sup>B-D-L-0</sup>  | 16,50 |
| ANTIPASTO MISTO – Gemischte Vorspeise <sup>B-D-E-G-L-0</sup>                                      | 17,50 |



# Insalate

|   |       |
|---|-------|
| INSALATA VERDE – grüner Salat   | 5,50  |
| INSALATA POMODORI – Tomatensalat mit Zwiebeln   | 6,50  |
| INSALATA MISTA – gemischter Salat   | 6,90  |
| INSALTA RUCOLA – Rucolasalat mit Kirschtomaten und geholbeltem Parmesan <sup>G</sup>                                | 11,50 |
| INSALATA MEDITERRANEA – gem. Salat mit Büffelmozzarella, Artischocken, Oliven u. Joghurtdressing <sup>2-4-C-G</sup> | 14,50 |
| INSALATA TONNO – Bohnensalat mit Thunfisch und Zwiebeln <sup>2-D-0</sup>  | 10,50 |
| INSALATA „L'ANGOLO“ – gemischter Salat mit Thunfisch, Mozzarella, Oliven und Ei <sup>2-4-C-D-G-0</sup>              | 12,50 |
| INSALATA SALMONE – gemischter Salat mit frisch gegrilltem Lachs <sup>D</sup>  | 15,50 |

# Zuppe

|  |      |
|--|------|
| MINISTRONE – Gemüsesuppe <sup>2</sup>                                    | 6,50 |
| ZUPPA DI POMODORO – Tomatensuppe mit frischem Basilikum <sup>2-4-8</sup> | 6,50 |
| TORTELLINI IN BRODO – Rinderbrühe mit Tortellini <sup>2-A-C-G-I-N</sup>  | 7,00 |



# Pasta

|  |       |
|--|-------|
| SPAGHETTI NAPOLI – mit Tomatensauce und Basilikum <sup>2-4-8-A</sup>                           | 10,50 |
| SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO – mit Knoblauch, Olivenöl und frischer Chilli <sup>A</sup> | 10,50 |
| SPAGHETTI BOLOGNESE – mit Hackfleischragout <sup>2-4-8-A-F-0</sup>                             | 11,50 |
| PENNE ARRABBIATA – mit scharfer Tomatensauce <sup>2-4-8-A-G-0</sup>                            | 13,00 |
| PENNE AMATRICIANA – mit Speck, Zwiebeln und Tomatensauce <sup>2-4-A-G-0</sup>                  | 13,00 |
| SPAGHETTI CARBONARA – mit Speck und Ei <sup>A-C-D</sup>  | 13,50 |
| TAGLIATELLE SALMONE – mit Lachs, Rucola und Parmesanflocken <sup>A-B-C-D-G</sup>               | 16,50 |
| SPAGHETTI FRUTTI DI MARE – mit Meeresfrüchten <sup>2-A-D-0</sup>                               | 18,50 |

# dal Forno

ALLE GERICHTE IM OFEN ÜBERBACKEN

|  |       |
|--|-------|
| GNOCCHETTI ALLA SORRENTINA – mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum <sup>2-4-8-A-G</sup> | 13,50 |
| LASAGNE – mit Hackfleischragout gefüllte Schichtbandnudeln <sup>2-4-8-A-G</sup>              | 13,50 |
| RIGATONI AL FORNO – mit Hackfleisch, Mozzarella und Bechamelsauce <sup>2-4-8-A-G-F-0</sup>   | 13,50 |

# Risotti

|   |       |
|---|-------|
| RISOTTO VERDURE – mit frischem Gemüse <sup>G-F</sup>                          | 13,50 |
| RISOTTO SALSICCIA – mit italienischer Wurst und Safran <sup>2-4-E-H-I-0</sup> | 15,50 |
| RISOTTO FRUTTI DI MARE – mit Meeresfrüchten <sup>1-2-8-B-D-F</sup>            | 17,50 |

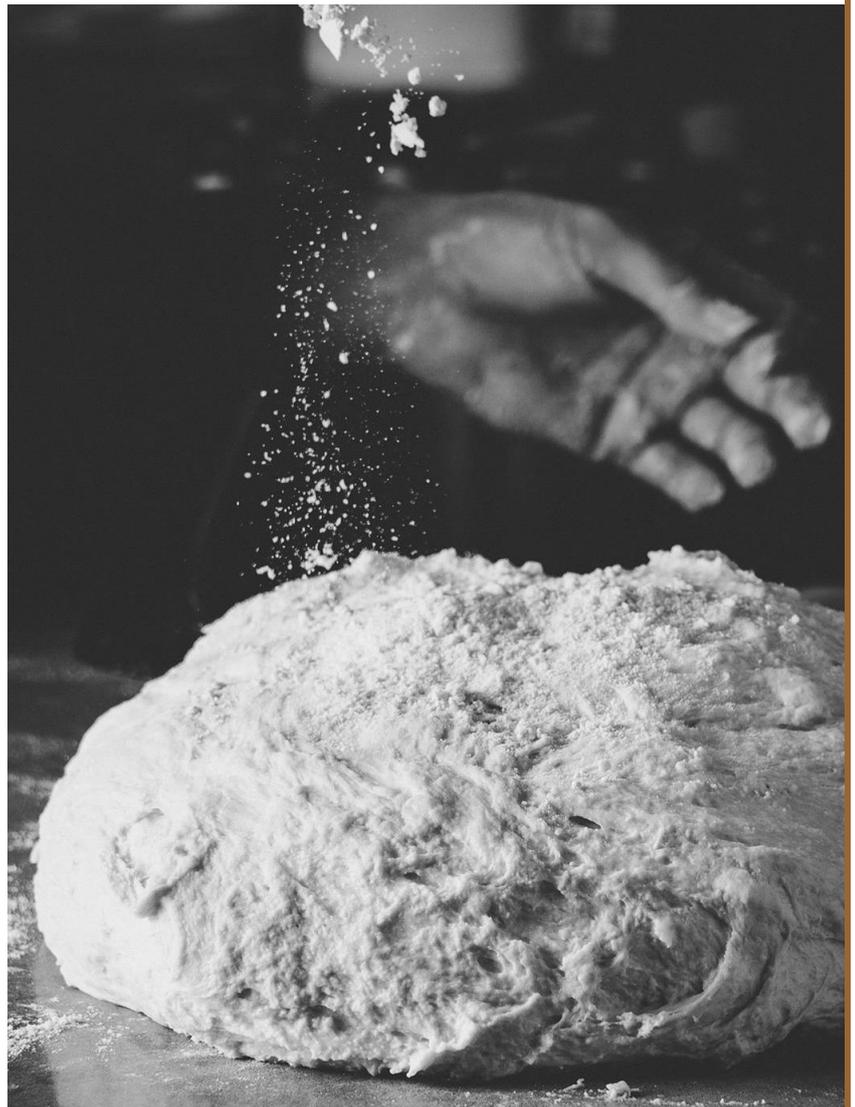
# Pizza o Pinsa

AUFFREIS PINSATEIG: 2,90  
JEDE PIZZA/PINSA MIT TOMATENSAUCE UND MOZZARELLA

|   |       |
|---|-------|
| PIZZA PANE – Pizzabrot <sup>1-8-A</sup>   | 4,90  |
| PIZZA MARGHERITA – mit Tomatensauce und Mozzarella <sup>1-8-A-G</sup>                             | 8,50  |
| PIZZA ORTOLANA – mit frischem Gemüse <sup>2-8-A-G</sup>   | 11,00 |
| PIZZA QUATTRO FORMAGGI – mit Tomatensoße und vier verschiedenen Käsesorten <sup>1-8-A-E-G-H</sup> | 12,00 |
| PIZZA QUATTRO STAGIONI – mit Artischocken, Schinken, Salami, Champignons <sup>2-4-8-10-A-G</sup>  | 11,50 |
| PIZZA CAPRICCIOSA – mit Schinken, Paprika, Champignons, Oliven, Peperoni <sup>2-4-10-A-G</sup>    | 12,50 |
| PIZZA PROSCIUTTO – mit Schinken <sup>2-7-A-G</sup>  | 10,00 |
| PIZZA REGINA – mit Schinken und Champignons <sup>2-4-A-G</sup>                                    | 11,50 |
| PIZZA EMILIANA – mit Rucola, Parmaschinken und gehobeltem Parmesan <sup>2-8-A-G</sup>             | 16,50 |
| PIZZA SALAME – mit Salami <sup>2-7-A-G</sup>  | 10,00 |
| PIZZA DIAVOLA – mit scharfer Salami <sup>2-7-8-A-G</sup>  | 10,50 |
| PIZZA TONNO E CIPOLLA – mit Thunfisch und Zwiebeln <sup>2-4-8-A-C-D-G</sup>                       | 12,50 |
| PIZZA NAPOLI – mit Sardellen, Oliven und Kapern <sup>2-4-5-10-A-D-G-N-O</sup>                     | 12,50 |
| PIZZA FRUTTI DI MARE – mit Meeresfrüchten <sup>2-4-8-A-B-D-G</sup>                                | 17,50 |

## WAS IST PINSA?

Die Pinsa wurde bereits im antiken Rom zubereitet. Obwohl sie oft mit der klassischen Pizza verwechselt wird, ist sie ein eigenständiges Gericht. Aus dem Lateinischen abgeleitet bedeutet „pinsere“ „zerquetschen“ oder „zerdrücken“ und geht auf die Zubereitungsform der Pinsa zurück. Im alten Rom wurde das Getreide für den Teig zerquetscht und gemeinsam mit Kräutern verarbeitet. Heute ist die Herstellung der Pinsa noch sehr altertümlich. Es werden Weizen- und Reismehl, Sauerteig und Soja verwendet. Dabei soll das Soja für die Festigkeit, das Reismehl für die Leichtigkeit und der Sauerteig für die Bekömmlichkeit und Auflockerung sorgen. Nachdem die Zutaten vermischt worden sind, kommt der wohl größte Unterschied zur klassischen Pizza: Der Pinsateig kommt für 48 bis 72 Stunden in den Kühlschrank, bis er vollständig aufgegangen ist. Das macht ihn ungemein bekömmlich und leicht zu verdauen, da im Magen keine Gärungsprozesse mehr stattfinden. Lassen Sie sich überraschen und probieren Sie unsere leckere Pinsa.





# Pesce

ALLE FISCHGERICHTE WERDEN MIT KARTOFFELN UND GEMÜSE ODER SALAT SERVIERT.

|  |       |
|--|-------|
| SALMONE ALLA GRIGLIA – Lachsfilet vom Grill <sup>D</sup>                   | 27,00 |
| CALAMARI – gebacken oder vom Grill <sup>A-D-0</sup>                        | 28,00 |
| SCAMPI ALLA GRIGLIA – gegrillte Scampi <sup>B-D</sup>                      | 31,00 |
| GRIGLIATA MISTA DI PESCE – gemischter Fischteller vom Grill <sup>B-D</sup> | 36,00 |



# Carne

ALLE FLEISCHGERICHTE WERDEN MIT KARTOFFELN UND GEMÜSE ODER SALAT SERVIERT.

|  |       |
|--|-------|
| SCALOPPINA AL LIMONE – Kalbsschnitzel in cremiger Zitronensoße <sup>A-1</sup>            | 25,00 |
| SALTIMBOCCA ALLA ROMANA – Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei <sup>A-G-F-I</sup> | 25,00 |
| PAILLARD – Kalbsschnitzel vom Grill  | 23,00 |
| COSTATA ALLA GRIGLIA – Rinderlende vom Grill mit frischen Kräutern <sup>A-F-I-L</sup>    | 28,00 |
| FILETTO AL PEPPE VERDE – 250g Rinderfilet in grüner Pfeffersauce <sup>2-4-A-G-0</sup>    | 36,00 |



# Dolci

|   |      |
|---|------|
| TIRAMISU <sup>11-14-A-C-G</sup>   | 8,50 |
| PANNA COTTA <sup>8-G</sup>  | 8,00 |
| MOUSSE AL CIOCCOLATO <sup>8-E-G</sup>                                       | 8,00 |
| TARTUFO – mit Espresso und Amaretto <sup>14-C-G</sup>                       | 9,50 |
| LAMPONI – Vanilleeis mit heißen Himbeeren <sup>1-2-4-C-G</sup>              | 9,50 |
| GEMISCHTER EISBECHER – Vanille, Erdbeere, Schokolade <sup>1-2-4-C-G-H</sup> | 8,00 |



# Caffè

|                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| ESPRESSO <sup>14-G</sup>          | 2,80 |
| DOPPIO ESPRESSO <sup>14-G</sup>   | 5,60 |
| ESPRESSO CORRETTO <sup>14-G</sup> | 3,50 |
| CAPPUCCINO <sup>14-G</sup>        | 4,50 |
| LATTE MACCHIATO <sup>14-G</sup>   | 5,00 |
| KAFFEE <sup>14-G</sup>            | 4,50 |
| TEE – verschiedene Sorten         | 4,00 |

# Bevande

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

|   |        |      |
|---|--------|------|
| SAN PELLEGRINO  | 0,25 l | 3,00 |
| SAN PELLEGRINO  | 0,5 l  | 4,50 |
| SAN PELLEGRINO  | 0,75 l | 6,50 |
| PANNA   | 0,5 l  | 4,50 |
| PANNA   | 0,75 l | 6,50 |
| COCA-COLA <sup>1-14</sup> / COCA-COLA LIGHT <sup>1-8-9-14</sup>                         | 0,33 l | 3,50 |
| FANTA <sup>1-3</sup>  | 0,33 l | 3,50 |
| SPEZI <sup>1-14</sup>   | 0,5 l  | 3,90 |
| ZITRONENLIMO  | 0,5 l  | 3,50 |
| JOHANNISBEER-, RHABARBER-, ORANGEN-, MARACUJASAFT                                       | 0,25 l | 3,00 |
| APFEL <sup>3-</sup> , JOHANNISBEER-, RHABARBER-, ORANGEN-, MARACUJASCHORLE <sup>3</sup> | 0,5 l  | 3,90 |

## BIER

|   |        |      |
|---|--------|------|
| HELLES <sup>A</sup> / ALKOHOLFREI                     | 0,5 l  | 4,50 |
| PILS <sup>A</sup>                                     | 0,33 l | 3,90 |
| ALTBAYRISCHES DUNKEL <sup>A</sup>                     | 0,5 l  | 4,50 |
| WEIßBIER <sup>A</sup> / DUNKEL / LEICHT / ALKOHOLFREI | 0,5 l  | 4,50 |
| RADLER <sup>8-A</sup>                                 | 0,5 l  | 4,50 |

## SCHNAPS

|                              |      |      |
|------------------------------|------|------|
| GRAPPA                       | 2 cl | 4,50 |
| SAMBUCA <sup>1</sup>         | 2 cl | 4,00 |
| WILLIAMS BIRNE <sup>1</sup>  | 2 cl | 4,00 |
| RAMAZOTTI <sup>1</sup>       | 2 cl | 4,50 |
| AMARO AVERNA <sup>1</sup>    | 2 cl | 4,50 |
| AMARO DEL CAPO <sup>1</sup>  | 2 cl | 4,50 |
| FERNET-BRANCA <sup>1-4</sup> | 2 cl | 4,50 |
| VECCHIA ROMAGNA <sup>1</sup> | 2 cl | 4,50 |
| LIMONCELLO <sup>1</sup>      | 2 cl | 4,00 |
| BAILEYS <sup>1-14-G</sup>    | 2 cl | 4,50 |



# Vini

WEINE KÖNNEN MIT SCHWEFELDIOXIDEN, SULFITEN ODER EIWEISSENZYMEN VERSEHEN SEIN.

## HAUSWEIN

|   |      |       |
|---|------|-------|
| CHARDONNAY – Weißwein, Region Veneto, 12% <sup>5-M</sup>            | 0,2l | 5,90  |
| CHARDONNAY – Weißwein, Region Veneto, 12% <sup>5-M</sup>            | 0,5l | 14,50 |
| CHARDONNAY WEIßWEINSCHORLE – Region Friuli, 12% <sup>5-M</sup>      | 0,5l | 6,90  |
| LUGANA – Weißwein, Region Lombardei, 13% <sup>5-M</sup>             | 0,2l | 8,90  |
| LUGANA – Weißwein, Region Lombardei, 13% <sup>5-M</sup>             | 0,5l | 19,50 |
| LUGANA WEIßWEINSCHORLE – Region Lombardei, 13% <sup>5-M</sup>       | 0,5l | 9,90  |
| MERLOT – Rotwein, Region Friuli, 12,5% <sup>5-M</sup>               | 0,2l | 5,90  |
| MERLOT – Rotwein, Region Friuli, 12,5% <sup>5-M</sup>               | 0,5l | 14,50 |
| MERLOT ROTWEINSCHORLE – Region Friuli, 12,5% <sup>5-M</sup>         | 0,5l | 6,90  |
| LAMBRUSCO – Rotwein, Region Emilia-Romagna, 8% <sup>5-M</sup>       | 0,2l | 5,90  |
| LAMBRUSCO – Rotwein, Region Emilia-Romagna, 8% <sup>5-M</sup>       | 0,5l | 14,50 |
| LAMBRUSCO ROTWEINSCHORLE – Region Emilia-Romagna, 8% <sup>5-M</sup> | 0,5l | 6,90  |
| PRIMITIVO – Rotwein, Region Manduria, 13,5% <sup>5-M</sup>          | 0,2l | 8,90  |
| PRIMITIVO – Rotwein, Region Manduria, 13,5% <sup>5-M</sup>          | 0,5l | 19,50 |
| PRIMITIVO ROTWEINSCHORLE – Region Manduria, 13,5% <sup>5-M</sup>    | 0,5l | 9,90  |

# UNSERE WEINEMPFEHLUNG



**ULISSE PECORINO TERRE DI CHIETI IGP\*  
TENUTE ULISSE**

**ANBAUGEBIET:** Abruzzo  
**REBSORTE:** Pecorino  
**BESCHREIBUNG:** fruchtig, intensiv und angenehm, gute Säure und Mineralität, langanhaltenden Abgang.

0,75 l 29,00€



**LUGANA DI SIRMIONE DOC\*  
AVANZI**

**ANBAUGEBIET:** Lombardia-Sirmione  
**REBSORTE:** Turbiana (Trebbiano di Lugana)  
**BESCHREIBUNG:** blumig und fruchtig, schmackhaft und frisch, mit Nachgeschmack von Bittermandeln.

0,75 l 39,00€



**SAUVIGNON DOC\*  
ALTÜRIS**

**ANBAUGEBIET:** Friuli  
**REBSORTE:** Sauvignon  
**BESCHREIBUNG:** dieser autochthone Wein repräsentiert das Anbaugebiet wohl am besten. Einzigartiger und warmer Duft, blumig und fruchtig, harmonisch, weich, würzig und frisch.

0,75 l 29,00€



**CUTIZZI GRECO DI TUFO DOCG\*  
FEUDI DI SAN GREGORIO**

**ANBAUGEBIET:** Calabria  
**REBSORTE:** Greco  
**BESCHREIBUNG:** intensiv und anhaltend, fruchtig mit ausgeprägter Mineralität. Der Abgang ist sehr harmonisch mit sanften balsamischen Noten.

0,75 l 43,00€



**CAYEGA ROERO ARNEIS DOCG\*  
TENUTA CARRETTA**

**ANBAUGEBIET:** Piemonte  
**REBSORTE:** Arneis  
**BESCHREIBUNG:** gute Struktur, angenehm, anhaltend und mündend.

0,75 l 32,00€



**CRITONE CALABRIA BIANCO IGT\*  
LIBRANDI**

**ANBAUGEBIET:** Calabria  
**REBSORTE:** Chardonnay & Sauvignon  
**BESCHREIBUNG:** frisch und schmackhaft, aber gleichzeitig tief und anhaltend.

0,75 l 30,00€

# UNSERE WEINEMPFEHLUNG



## NEGROAMARO ROSATO SALENTO IGT\* CANTELE

ANBAUGEBIET: Puglia  
REBSORTE: Negroamaro  
BESCHREIBUNG: intensiv und elegant, feine  
und vielschichtige Geschmacknuancen.

0,75 l 26,00€



## STELLA ROSSA BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG\* MARCO BONFANTE

ANBAUGEBIET: Piemonte  
REBSORTE: Barbera  
BESCHREIBUNG: trocken, vollmundig, mit  
ausgeprägter Säure, langem Abgang und gut  
balanciert. 10 Monate in Barriques gereift.

0,75 l 31,00€



## STILO PRIMITIVO DI MANDURIA DOC\* VILLA MOTTURA

ANBAUGEBIET: Puglia  
REBSORTE: Primitivo  
BESCHREIBUNG: das Bouquet duftet nach  
schmelziger Konfitüre und Walnüssen, im  
Geschmack ist er vollmundig und warm mit  
abgerundeten Tanninen.

0,75 l 37,00€



## CUTAJA NERO D'AVOLA RISERVA DOC\* CARUSO & MININI

ANBAUGEBIET: Sicilia  
REBSORTE: Nero d'Avola  
BESCHREIBUNG: intensiv und komplex, warm  
und seidig, angenehm, vollmundig und  
langanhaltend.

0,75 l 42,00€



## LA CASETTA VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE DOC\* DOMINI VENETI

ANBAUGEBIET: Veneto  
REBSORTE: Corvina, Corvione & Rondinella  
BESCHREIBUNG: das Aroma ist intensiv und der  
Geschmack vollmundig mit Noten von  
Trockfrüchten.

0,75 l 39,00€



## CHIANTI CLASSICO DOCG\* NARDI VITICOLTORI

ANBAUGEBIET: Toscana  
REBSORTE: Sangiovese, Canaiolo, Colorino  
BESCHREIBUNG: ausgewogen und  
harmonisch, mit würzigen Noten von Pfeffer  
und Himbeere, gute Struktur und anhaltende  
Aromen.

0,75 l 38,00€

# Auflistung

## ZUSATZSTOFFE

- |   |                          |    |                                 |
|---|--------------------------|----|---------------------------------|
| 1 | mit Farbstoff            | 8  | mit Süßungsmittel               |
| 2 | mit Konservierungsstoff  | 9  | enthält eine Phenylalaninquelle |
| 3 | mit Antioxidationsmittel | 10 | gewachst                        |
| 4 | mit Geschmacksverstärker | 11 | mit Nitritpökelsalz             |
| 5 | geschwefelt              | 12 | mit Milcheiweiß                 |
| 6 | geschwärzt               | 13 | chininhaltig                    |
| 7 | mit Phosphat             | 14 | koffeinhaltig                   |

## ALLERGENE

- A glutenhaltiges Getreide (namentlich a<sup>1</sup> = Weizen (wie Dinkel oder Khorasan-Weizen), a<sup>2</sup> = Roggen, a<sup>3</sup> = Gerste, a<sup>4</sup> = Hafer, a<sup>5</sup> = Kamut oder Hybridstämme davon sowie sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier und Eierzeugnisse
- D Fisch und Fischerzeugnisse
- E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse
- G Milch und Milcherzeugnisse
- H Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (namentlich h<sup>1</sup> = Mandeln, h<sup>2</sup> = Walnüsse, h<sup>4</sup> = Cashewnüsse, h<sup>5</sup> = Pecannüsse, h<sup>6</sup> = Paranüsse, h<sup>7</sup> = Pistazien, h<sup>8</sup> = Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)
- I Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- K Senf und Senferzeugnisse
- L Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- M Schwefeldioxid und Sulfite
- N Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- O Weichtiere und Weichtiererzeugnisse