



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 ¹⁻⁸⁻¹³	0,1l	4,90
Martini Bianco, Rosso ¹ , Dry, Rose ¹	4 cl	6,50
Campari Soda ^{1-M} / Campari Orange ¹⁻⁸	4 cl	6,90
Aperol Spritz ¹⁻¹³	4 cl	6,90
Hugo ^{1-4-5-8-M}	4 cl	7,50
Ramazotti Spritz ¹⁻⁸	4 cl	7,50
Lillet ¹⁻⁸⁻⁴	4 cl	7,50

Antipasti

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



Insalate

Insalata verde – grüner Salat	5,50
Insalata pomodori – Tomatensalat mit Zwiebeln	6,50
Insalata mista – gemischter Salat	6,90
Insalata rucola – Rucolasalat mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan ^G	11,50
Insalata mediterranea – gem. Salat mit Büffelmozzarella, Artischocken, Oliven u. Joghurdressing ^{2-4-C-G}	14,50
Insalata tonno – Bohnensalat mit Thunfisch und Zwiebeln ^{2-D-O}	10,50
Insalata „L'ANGOLO“ – gemischter Salat mit Thunfisch, Mozzarella, Oliven und Ei ^{2-4-C-D-G-O}	12,50
Insalata salmone – gemischter Salat mit frisch gegrilltem Lachs ^D	15,50

Zuppe

Minestrone – Gemüsesuppe ²	6,50
Zuppa di pomodoro – Tomatensuppe mit frischem Basilikum ²⁻⁴⁻⁸	6,50
Tortellini in brodo – Rinderbrühe mit Tortellini ^{2-A-C-G-I-N}	7,00



Pasta

Spaghetti Napoli – mit Tomatensauce und Basilikum ^{2-4-8-A}	10,50
Spaghetti aglio, olio e peperoncino – mit Knoblauch, Olivenöl und frischer Chilli ^A	10,50
Spaghetti bolognese – mit Hackfleischragout ^{2-4-8-A-F-0}	11,50
Penne arrabbiata – mit scharfer Tomatensauce ^{2-4-8-A-G-0}	13,00
Penne amatriciana – mit Speck, Zwiebeln und Tomatensauce ^{2-4-A-G-0}	13,00
Spaghetti carbonara – mit Speck und Ei ^{A-C-D}	13,50
Tagliatelle salmone – mit Lachs, Rucola und Parmesanflocken ^{A-B-C-D-G}	16,50
Spaghetti frutti di mare – mit Meeresfrüchten ^{2-A-D-0}	18,50

dal Forno

ALLE GERICHTE IM OFEN ÜBERBACKEN

Gnocchetti alla Sorrentina – mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum ^{2-4-8-A-G}	13,50
Lasagne – mit Hackfleischragout gefüllte Schichtbandnudeln ^{2-4-8-A-G}	13,50
Rigatoni al forno – mit Hackfleisch, Mozzarella und Bechamelsauce ^{2-4-8-A-G-F-0}	13,50

Risotti

Risotto verdure – mit frischem Gemüse ^{G-F}	13,50
Risotto salsiccia – mit italienischer Wurst und Safran ^{2-4-E-H-I-0}	15,50
Risotto frutti di mare – mit Meeresfrüchten ^{1-2-8-B-D-F}	17,50

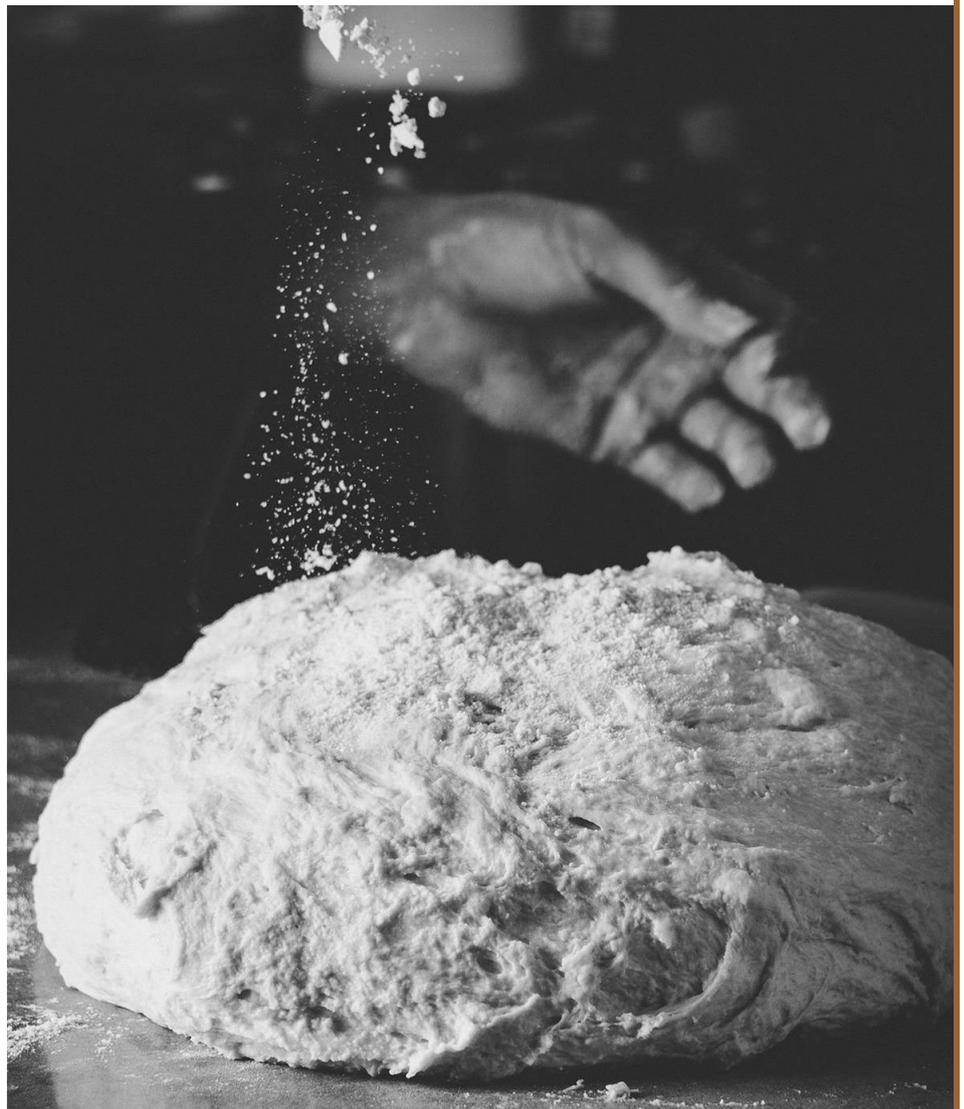
Pizza o Pinsa

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

Pizza Pane – Pizzabrot ^{1-8-A}	4,90
Pizza margherita – mit Tomatensauce und Mozzarella ^{1-8-A-G}	8,50
Pizza ortolana – mit frischem Gemüse ^{2-8-A-G}	11,00
Pizza quattro formaggi – mit Tomatensoße und vier verschiedenen Käsesorten ^{1-8-A-E-G-H}	12,00
Pizza quattro stagioni – mit Artischocken, Schinken, Salami, Champignons ^{2-4-8-10-A-G}	11,50
Pizza capricciosa – mit Schinken, Paprika, Champignons, Oliven, Peperoni ^{2-4-10-A-G}	12,50
Pizza prosciutto – mit Schinken ^{2-7-A-G}	10,00
Pizza regina – mit Schinken und Champignons ^{2-4-A-G}	11,50
Pizza emiliana – mit Rucola, Parmaschinken und gehobeltem Parmesan ^{2-8-A-G}	16,50
Pizza salame – mit Salami ^{2-7-A-G}	10,00
Pizza diavola – mit scharfer Salami ^{2-7-8-A-G}	10,50
Pizza tonno e cipolla – mit Thunfisch und Zwiebeln ^{2-4-8-A-C-D-G}	12,50
Pizza napoli – mit Sardellen, Oliven und Kapern ^{2-4-5-10-A-D-G-N-O}	12,50
Pizza frutti di Mare – mit Meeresfrüchten ^{2-4-8-A-B-D-G}	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 ^D	20,50
Calamari – gebacken oder vom Grill ^{A-D-O}	21,50
Scampi alla griglia – gegrillte Scampi ^{B-D}	28,50
Grigliata mista di pesce – gemischter Fischsteller vom Grill ^{B-D}	27,50



Carne

ALLE FLEISCHGERICHTE WERDEN MIT KARTOFFELN UND GEMÜSE ODER SALAT SERVIERT.

Scaloppina al limone – Kalbsschnitzel in cremiger Zitronensoße ^{A-I}	21,50
Saltimbocca alla Romana – Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei ^{A-G-F-I}	21,50
Paillard – Kalbsschnitzel vom Grill	21,50
Costata alla griglia – Rinderlende vom Grill mit frischen Kräutern ^{A-F-I-L}	23,50
Filetto al pepe verde – 250g Rinderfilet in grüner Pfeffersauce ^{2-4-A-G-O}	32,50



Dolci

Tiramisu ^{11-14-A-C-G}	7,50
Panna Cotta ^{8-G}	7,50
Mousse al cioccolato ^{8-E-G}	7,50
Tartufo – mit Espresso und Amaretto ^{14-C-G}	8,50
Lamponi – Vanilleeis mit heißen Himbeeren ^{1-2-4-C-G}	7,50
Gemischter Eisbecher – Vanille, Erdbeere, Schokolade ^{1-2-4-C-G-H}	7,90



Caffè

Espresso ^{14-G}	2,20
Doppio Espresso ^{14-G}	4,20
Espresso Corretto ^{14-G}	2,90
Cappuccino ^{14-G}	3,50
Latte Macchiato ^{14-G}	4,50
Kaffee ^{14-G}	3,00
Tee – verschiedene Sorten	3,00

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 ¹⁻¹⁴ / Coca-Cola light ¹⁻⁸⁻⁹⁻¹⁴	0,33 l	3,50
Fanta ¹⁻³	0,33 l	3,50
Spezi ¹⁻¹⁴	0,5 l	3,90
Zitronenlimo	0,5 l	3,50
Johannisbeer-, Rhabarber-, Orangen-, Maracujasaft	0,25 l	3,00
Apfel ³⁻ , Johannisbeer-, Rhabarber-, Orangen-, Maracujaschorle ³	0,5 l	3,90

BIER

Helles ^A / alkoholfrei	0,5 l	4,50
Pils ^A	0,33 l	3,90
Altbayrisches Dunkel ^A	0,5 l	4,50
Weißbier ^A / dunkel / leicht / alkoholfrei	0,5 l	4,50
Radler ^{8-A}	0,5 l	4,50

SCHNAPS

Grappa	2 cl	4,50
Sambuca ¹	2 cl	4,00
Williams Birne ¹	2 cl	4,00
Ramazotti ¹	2 cl	4,50
Amaro Averna ¹	2 cl	4,50
Amaro del Capo ¹	2 cl	4,50
Fernet-Branca ¹⁻⁴	2 cl	4,50
Vecchia Romagna ¹	2 cl	4,50
Limoncello ¹	2 cl	4,00
Baileys ^{1-14-G}	2 cl	4,50



Vini

WEINE KÖNNEN MIT SCHWEFELDIOXIDEN, SULFITEN ODER EIWEISSENZYMEN VERSEHEN SEIN.

HAUSWEIN

Chardonnay – Weißwein, Region Veneto, 12% ^{5-M}	0,2l	5,90
Chardonnay – Weißwein, Region Veneto, 12% ^{5-M}	0,5l	14,50
Chardonnay Weißweinschorle – Region Friuli, 12% ^{5-M}	0,5l	6,90
Lugana – Weißwein, Region Lombardei, 13% ^{5-M}	0,2l	8,90
Lugana – Weißwein, Region Lombardei, 13% ^{5-M}	0,5l	19,50
Lugana Weißweinschorle – Region Lombardei, 13% ^{5-M}	0,5l	9,90
Merlot – Rotwein, Region Friuli, 12,5% ^{5-M}	0,2l	5,90
Merlot – Rotwein, Region Friuli, 12,5% ^{5-M}	0,5l	14,50
Merlot Rotweinschorle – Region Friuli, 12,5% ^{5-M}	0,5l	6,90
Lambrusco – Rotwein, Region Emilia-Romagna, 8% ^{5-M}	0,2l	5,90
Lambrusco – Rotwein, Region Emilia-Romagna, 8% ^{5-M}	0,5l	14,50
Lambrusco Rotweinschorle – Region Emilia-Romagna, 8% ^{5-M}	0,5l	6,90
Primitivo – Rotwein, Region Manduria, 13,5% ^{5-M}	0,2l	8,90
Primitivo – Rotwein, Region Manduria, 13,5% ^{5-M}	0,5l	19,50
Primitivo Rotweinschorle – Region Manduria, 13,5% ^{5-M}	0,5l	9,90

UNSERE WEINEMPFEHLUNG*



WEISSWEINE



ULISSE PECORINO IGT TERRE DI CHIETI
Tenuta Ulisse
Anbaugebiet: Abruzzo
Rebsorte: Pecorino
Beschreibung: intensiv mit angenehmen Noten von weißen Früchten wie Pfirsich, Zitrusfrüchten und exotischen Früchten, gute Säure und Mineralität.

0,75 l 27,00 €



SAUVIGNON DOC*
Alturis

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 €



CAYEGA ROERO ARNEIS DOCG*
Tenuta Carretta

Anbaugebiet: Piemonte
Rebsorte: Arneis
Beschreibung: guter Struktur, angenehm anhaltend und mundend.

0,75 l 32,00 €



IL GRUCCONE LUGANA DOC*
Nunzio Ghiraldi

Anbaugebiet: Lombardia
Rebsorte: Turbiana
Beschreibung: fein und elegant, fruchtig, mit Noten von Mandeln und Feuerstein, schmackhaft mit ausgewogener Säure. Im Abgang ist sein Charakter von Frische geprägt.

0,75 l 39,00 €



CUTIZZI GRECO DI TUFO DCG*
Feudi di San Gregorio

Anbaugebiet: Calabria
Rebsorte: Greco
Beschreibung: intensiv und anhaltend, fruchtig mit ausgeprägte Mineralität. Der Abgang ist sehr harmonisch mit sanften balsamischen Noten.

0,75 l 43,00 €



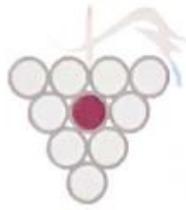
CRITONE CALABRIA BIANCO IGT*
Librandi

Anbaugebiet: Calabria
Rebsorte: Chardonnay und Sauvignon
Beschreibung: frisch und schmackhaft, aber gleichzeitig tief und anhaltend.

0,75 l 30,00 €



UNSERE WEINEMPFEHLUNG*



ROSÉ & ROTWEINE



NEGROAMARO ROSATO SALENTO IGT*
Cantele

Anbaugebiet: Puglia
Rebsorte: Negroamaro
Beschreibung: intensiv und elegant, feine und vielschichtige Geschmacknuancen.

0,75 l 26,00 €



STILIO 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 €



LA CASETTA VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE DOC *
Domini Veneti

Anbaugebiet: Venetien
Rebsorte: Corvina, Corvinone und Rondinella
Beschreibung: das Aroma ist intensiv und der Geschmack vollmundig mit Noten von Trockenfrüchten.

0,75 l 39,00 €



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 Mon. in Barriques gereift.

0,75 l 31,00 €



CUTAJA NERO D'AVOLA RISERVA DOC
Caruso & Minini

Anbaugebiet: Sizilien
Rebsorte: Nero d'Avola
Beschreibung: intensiv und komplex, warm und seidig, angenehm, vollmundig und langanhaltend.

0,75 l 42,00 €



CHIANTI CLASSICO DOCG*
Cafaggio

Anbaugebiet: Toscana
Rebsorte: Sangiovese
Beschreibung: ausgewogen und elegant, komplex und vielschichtig, fruchtig und würzig, feine Tannine mit einem exzellenten, überzeugenden Abgang.

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 a¹ = Weizen (wie Dinkel oder Khorasan-Weizen), a² = Roggen, a³ = Gerste, a⁴ = Hafer, a⁵ = Kamut oder Hybridstämme davon 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 Schalenfrüchterzeugnisse (namentlich h¹ = Mandeln, h² = Walnüsse, h⁴ = Cashewnüsse, h⁵ = Pecannüsse, h⁶ = Paranüsse, h⁷ = Pistazien, h⁸ = 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