

Carne - Fleischspezialitäten

Braciola Rouladen gefüllt mit Schinken und Scamorzakäse in Weißweinsauce mit Tagesbeilage	24,50
Polpetta Hackfleischbällchen mit Salsiccia und Speck in Tomatensauce mit Tagesbeilage	18,50
Trippa Kutteln mit Tagesbeilage	17,50
Fegato Kalbsleber mit Zwiebeln aus Tropea, Rosinen und Pinienkernen dazu die Tagesbeilage	22,50
Agnello al Pastore Lamm mit Kartoffeln, Oliven, Rosmarin und Tagesbeilage	21,50
Filetto di Manzo ai Ferri Rinderfilet vom Rost mit Tagesbeilage	28,50



Pesce - Fisch

Baccala Gesalzener Kabeljau in verschiedenen Saucen mit Tagesbeilage	24,50
Calamari vom Grill mit kleinem gemischten Salat	20,50
Tintenfisch gedämpft oder vom Grill mit kleinem gemischten Salat	24,50
Salmone alla Griglia Lachs vom Grill mit Tagesbeilage	26,50
Salmone Mele e Pinoli Lachs mit Apfel und Pinienkernen und Tagesbeilage	28,50
Gamberoni Argentini alla Griglia Argentinische Garnelen vom Grill mit kleinem gem. Salat	32,50



Dessert

Tiramisu	8,50
Tartufo (Classico, Nocciola, Limoncello, Pistacchio)	6,50
Semifreddo Torroncino	6,50
Crema Catalana	5,80
1 Kugel Eis (Vanille, Schokolade, Zitrone, Erbeere)	1,50
Portion Sahne	1,00

Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Fiordilino - ital. Mineralwasser still	0,25 l	2,90
Fiordilino - ital. Mineralwasser still	0,5 l	4,00
Fiordilino - ital. Mineralwasser still	0,75 l	6,00
Fiordilino - ital. Mineralwasser spritzig	0,25 l	2,90
Fiordilino - ital. Mineralwasser spritzig	0,5 l	4,00
Fiordilino - ital. Mineralwasser spritzig	0,75 l	6,00
Tafelwasser - spritzig oder still	0,25 l	2,10
Tafelwasser - spritzig oder still	0,5 l	3,10
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,2 l	3,60
Cola, Cola light ^{1,9}	0,33 l	3,30
Fanta, Sprite, Mezzo Mix ^{1,9}	0,33 l	3,30
Fruchtsäfte von Rauch		
Orange, Kirsche, Mango,	0,2 l	3,00
Maracuja, Rhabarber,	0,3 l	3,60
Johannisbeer, Apfel	0,4 l	4,30

Biere

Ettaler Kloster Dunkel	0,5 l	4,20
Ettaler Kloster-Radler naturtrüb	0,5 l	4,20
Benediktiner Hell	0,5 l	4,20
Benediktiner Weißbier Dunkel	0,5 l	4,50
Benediktiner Weißbier Hell	0,5 l	4,50
Benediktiner Weißbier alkoholfrei	0,5 l	4,50
Karg leichtes Weißbier	0,5 l	4,50
Ettaler Kloster Curator 7,0%vol.		
(Dunkler Doppelbock)	0,33 l	4,50
Ettaler Kloster Heller Bock 7,2%vol.	0,33 l	4,50
Bitburger Pils	0,33 l	3,60
Bitburger Pils alkoholfrei 0,0%	0,33 l	3,60

Spirituosen

Vecchia Romagna	2cl	4,50
Jägermeister	2cl	4,50
Limoncello	2cl	4,50
Sambuca Molinari	2cl	3,50
Fernet Branca	2cl	3,50
Cynar	2cl	3,50
Martini Rosso oder Bianco	2cl	3,50
Grappa Nonnino - Il Prosecco Riserva	2cl	6,50
Ettaler Klosterliqueur Gelb 40%vol		2,90
Ettaler Klosterliqueur Grün 42%vol		2,90
Ettaler Klosterliqueur Heidelbeer 25%vol.		2,90
Ettaler Kloster Bitter 45%vol.		2,90
Ettaler Manndl Geist 40%vol.		2,90
Ammergauer Heuliqueur 38%vol		2,90

Weine

Weißwein	0,2 l	0,5 l	0,75 l
Vermentino di Toscana	5,20	13,70	18,80
Pinot Grigio DOC	4,20	12,70	17,70
Chardonnay Alto Adige DOC	6,00	16,10	23,80
Weißweinschrole	3,90	6,90	
Gespitzter Weißwein	1/4 l	3,90	
Lugana Ca de Frati DOC			32,50
Rotwein	0,2 l	0,5 l	0,75 l
Primitivo di Manduria DOC	5,60	14,50	21,80
Sangiovese Marche	6,90	16,50	24,50
Chianti Classico DOC	4,80	13,50	20,80
Rotweinschorle	3,90	6,90	
Ronchedone Ca de Frati DOC			43,00
Rosé	0,2 l	0,5 l	0,75 l
Fresco Baldi	5,20	13,70	18,80
Rosé Frati Ca de Frati			33,50

Kaffee / Tee / Schokolade

Espresso ⁹	2,50
Espresso macchiato ⁹	2,60
Espresso corretto	
Der kleine mit einem Schuss Grappa oder Sambuca ⁹	3,50
Espresso Affogato	
Der kleine Starke mit einer Kugel Vanilleis ⁹	3,90
Espresso Doppio ⁹	4,30
Cappuccino ⁹	3,50
Latte Macchiato ⁹	3,90
Tasse Kaffee ⁹	3,00
Heiße Schokolade	4,20
Glas Tee	2,90
Eiskaffee oder Eisschokolade	6,10

Sie können Ihren Kaffee auch entkoffeiniert bestellen.



Speise- und Getränkekarte

Aperitif

Americano	0,33 l	6,50
Limoncello Spritz - Prosecco, Limoncello, Tonic, Soda, Zitronenscheibe	0,35 l	6,90
Maracuja Spritz - Prosecco, Aperol, Maracuja, Soda, Orangenscheibe	0,35 l	7,20
Aperol Spritz - Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe	0,35 l	6,90
Hugo - Prosecco, Holundersirup, Soda, Minze	0,35 l	6,90
Veneziano - Weißwein, Aperol, Soda, Orangenscheibe	0,35 l	7,20
Spritz Crodino - Prosecco oder Weißwein, Crodino, Soda	0,35 l	7,20
Spritz Sanbitter - Prosecco, Soda, Sanbitter, Zitronenscheiben	0,35 l	7,20
Campari oder Cynar Soda	0,33 l	4,90
Campari oder Cynar Orange	0,33 l	5,90
Campari oder Cynar Rosso	0,33 l	4,90
Sanbitter oder Crodino alkoholfrei	0,1 l	3,90

Antipasti mit selbstgebackenem Brot

Tagliere

Gemischte Vorspeisenplatte mit italienischem Wurstaufschnitt, Käse und Gurken

kl. 11,80 / gr. 17,50

Bruschetta Calabrese

mit kalabresischem Käse und Salsiccia

6,50

Melanzane alla Parmiggiana

mit Käse überbackener Auberginenauflauf mit Tomatensauce

9,50

Bruschetta Nduja e Pecorino

Bruschetta mit scharfer Salamipaste und Pecorinokäse

8,50

Salate mit selbstgebackenem Brot

Insalata Verde

- grüner Salat

4,20

Insalata Mista

- gemischter Salat

5,50

Insalata di Pomodoro

- Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum

5,50

Insalata Rucola

- Rucola mit kleinen Mozzarellabällchen

7,50

Insalata L'Angolo Divino

mit kalabresischem Speck und Hähnchenbruststreifen

10,50

Alle Salate werden auf Wunsch mit Essig-Öl oder hausgemachtem Kräuterdressing serviert.

Suppen mit selbstgebackenem Brot

Zuppa di Cipolle di Tropea Zwiebelsuppe mit Käse überbackenen Crostini	6,50
Zuppa del Contadino Bauernsuppe mit Bohnen, Weizen und Gerste	7,80
Minestra di Scarola mit Reis, Rindfleisch und Scarola	6,50

Pizza

Pizza Pane Bianca	5,50
Pizza Rosso mit Tomatensauce, Sardellen und Oregano	5,80
Pizza Margherita mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum	6,50
Pizza Salami	7,20
Pizza Prosciutto mit Vorderschinken	7,20
Pizza Capricciosa mit Vorderschinken, Champignons, Artischockenherzen und Oliven	8,50
Pizza Tonno mit Thunfisch und Zwiebeln aus Tropea	9,50
Pizza Toscana mit Tomaten, Salami und Zwiebeln	9,50
Pizza dell'Orto mit gegrillten Auberginen, Zucchini, Paprika	10,50
Pizza 4 Stagioni mit Vorderschinken, Salami, Peperoni und Oliven	10,50
Pizza Spinaci e Gorgonzola mit Spinat und Gorgonzola	10,50
Pizza Calabrese mit Friarielli, Scamorzakäse, Schiacciata piccante	11,50
Pizza Paesana mit gegrillten Auberginen, Gorgonzola und Speck	11,50
Pizza Silana mit Steinpilzen und Salsiccia	11,50
Pizza Bufala mit Kirschtomaten, Büffelmozzarella und Basilikum	12,50
Pizza Italia mit Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten und Parmesanspäne	12,50
Pizza Amore Mio mit Parmaschinken, Büffelmozzarella und Artischocken	12,50
Pizza L'Angolo Divino mit Scamorzakäse, Pilze und Kartoffeln	13,00

Pasta

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino mit Semmelbrösel	8,50
Spaghetti alla Corte d'Assisi mit Tomatensauce	9,50
Spaghetti alla Cabonara mit Guanciale (ohne Sahne)	8,50
Lasagne	10,50
Tagliatelle al Melanzane, Ricotta e Basilico mit Auberginen, Ricotta und Basilikum	12,80
Tagliatelle Bolognese mit Bolognesesauce	11,80
L'Angolo divino Tagliolini mit Lakritze, Wildbrokkoli und hartem Ricotta	12,80
Maccheroni al Ferretto mit Wurst und Steinpilzen	13,80
Bucatini Cacio e Pepe mit Käse und Pfeffer	11,80
Bucatini Amatriciana mit Guanciale und Pecorinokäse	11,80
Pasta al Forno	11,50
Paccheri alle Vongole mit Muscheln	14,50
Gnocchi alla Sorrentina al Forno mit Tomatensauce und Käse überbacken	10,50
Risotto alle verdure mit Gemüse	12,50



Für Extrawünsche oder Umbestellungen berechnen wir eine kleine Zusatzpauschale
Als Allergiker fragen Sie bitte unser Servicemitarbeiter nach der Allergenkarte