

Carne - Fleischspezialitäten - Meat specialties

Braciolo

Rouladen gefüllt mit Schinken und Scamorzakäse in Weißweinsauce mit Tagesbeilage
Roulades filled with ham and scamorza cheese in white wine sauce with daily side dish ^G

25,50

Polpetta

Hackfleischbällchen mit Salsiccia und Tiroler Speck in Tomatensauce mit Tagesbeilage
Minced meatballs with salsiccia and Tyrolean bacon in tomato sauce with daily side dish ^G

20,50

Saltimbocca alla Romana

gebratenes Kalbsschnitzel mit Parmaschinken San Daniele und Salbei mit Tagesbeilage
Roast veal schnitzel with Parma ham San Daniele and sage with daily side dish

25,50

Fegato

Kalbsleber mit Zwiebeln aus Tropea, Rosinen und Pinienkernen dazu die Tagesbeilage
Veal liver with onions from Tropea, raisins and pine nuts is the daily side dish

24,50

Ragù d'Agnello

Lammragout mit Kartoffeln, Oliven, Rosmarin und Tagesbeilage
Lamb with potatoes, olives, rosemary and daily side dish

23,50

Scaloppina ai Spinaci

Kalbsschnitzel mit Spinat und Mozzarella dazu Rosmarinkartoffeln
Cotoletta di vitello con spinaci e mozzarella e patate al rosmarino

25,50



Pesce - Fisch - Fish

Calamari vom Grill mit kleinem gemischten Salat

Grilled calamari with a small mixed salad

23,50

Luccio alla Calabrese in pikanter Tomatensauce mit Oliven, Knoblauch und Rosmarin
in a spicy tomato sauce with olives, garlic and rosemary ^D

26,50

Salmon alla Griglia Lachs vom Grill mit Tagesbeilage

Grilled salmon with daily side dish ^D

26,50

Salmone Mele e Pinoli Lachs mit Apfel und Pinienkernen und Tagesbeilage

Salmon with apple and pine nuts and daily side dish ^D

28,50

Dessert

Tiramisu ^{G/A}

Tartufo (Classico, Nocciola, Limoncello, Pistacchio) ^G

8,50

Semifreddo Torroncino ^G

8,50

Crema Catalana ^G

8,50

1 Kugel Eis (Vanille, Schokolade, Zitrone, Erdbeere)

1 scoop of ice cream (Vanilla, chocolate, lemon, strawberry) ^G

1,50

Portion Sahne ^G Portion of cream

1,00



Getränke | Drinks

Alkoholfreie Getränke

Soft drinks

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	3,40
Fanta, Sprite, Mezzo Mix ^{1,9}	0,33 l	3,40

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 | Beers

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 Hell alkoholfrei	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
Russ	0,5 l	4,50

Spirituosen

Vecchia Romagna	2cl	4,80
Jägermeister	2cl	4,80
Limoncello	2cl	4,50
Sambuca Molinari	2cl	4,50
Fernet Branca	2cl	4,50
Amaretto	2cl	4,50
Averna	2cl	4,50
Ramazotti	2cl	4,50
Cynar	2cl	4,50
Martini Rosso oder Bianco	2cl	3,50
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 Mannl Geist 40%vol.		2,90
Ammergauer Heuliqueur 38%vol		2,90

Weine | Wine

Weißwein

	0,2 l	0,5 l	0,75 l
Vermentino di Toscana	5,50	13,70	20,50
Pinot Grigio DOC	6,00	13,70	20,50
Chardonnay Alto Adige DOC	6,00	13,70	20,50
Cirò Bianco	6,80	13,50	19,80
Weißweinschorle	4,50	6,90	
Lugana Ca de Frati DOC			35,00

Rotwein

	0,2 l	0,5 l	0,75 l
Primitivo di Manduria DOC	6,00	14,50	22,00
Chianti Classico DOC	6,00	14,80	22,00
Cirò Rosso	6,80	12,50	19,80
Rotweinschorle	4,50	6,90	
Ronchedone Ca de Frati DOC			45,00

Rosé

	0,2 l	0,5 l	0,75 l
Rosé Frati Ca de Frati			35,00
Cirò Rosato	6,80	12,50	12,80

Kaffee / Tee / Schokolade Coffee / tea / chocolate

Espresso ⁹	2,50
Espresso macchiato ⁹	2,60
Espresso corretto	
Der kleine mit einem Schuss Grappa oder Sambuca	
The small one with a shot of grappa or sambuca ⁹	3,50
Espresso Affogato ⁹	
Der kleine Starke mit einer Kugel Vanilleeis	
The little strong one with a scoop of vanilla ice cream	3,90
Espresso Doppio ⁹	4,50
Cappuccino ⁹	3,50
Großer Cappuccino ⁹	4,50
Latte Macchiato ⁹	3,90
Tasse Kaffee ⁹ Cup of coffee	3,00
Große Tasse Kaffee ⁹ Big cup of coffee	4,00
Heiße Schokolade Hot chocolate	4,20
Glas Tee	2,90
Eiskaffee oder Eisschokolade ⁹	6,10

Sie können Ihren Kaffee auch entkoffeiniert bestellen.



Speise- und Getränkekarte

Aperitivi L'Angolo Divino

Red Bull, Garnita Limone, Gin, Menta	9,50
Lillet, Prosecco, Soda, Waldfrüchte	7,50

Aperitif

Prosecco Valdo	0,1 l	5,20
Prosecco Valdo	Flasche	28,00
Americano	0,33 l	7,50
Limoncello Spritz - Prosecco, Limoncello, Tonic, Soda, Zitronenscheibe	0,35 l	7,50
Maracuja Spritz - Prosecco, Aperol, Maracuja, Soda, Orangenscheibe	0,35 l	7,50
Aperol Spritz - Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe	0,35 l	7,50
Hugo - Prosecco, Holundersirup, Soda, Minze	0,35 l	7,50
Veneziano - Weißwein, Aperol, Soda, Orangenscheibe	0,35 l	7,50
Spritz Crodino - Prosecco oder Weißwein, Crodino, Soda	0,35 l	7,50
Spritz Sanbitter - Prosecco, Soda, Sanbitter, Zitronenscheiben	0,35 l	7,50
Campari oder Cynar Soda	0,33 l	5,90
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 | with homemade bread

Tagliere ^G	
Gemischte Vorspeisenplatte mit italienischem Aufschnitt und Käse	
Mixed starter platter with Italian Cold cuts, cheese	kl. 13,80 / gr. 20,50
Bruschetta Calabrese ^{G/A}	
mit kalabresischem Käse und Salsiccia Bruschetta with Calabrian cheese and salsiccia	7,50
Melanzane alla Parmigiana ^G	
mit Käse überbackener Auberginenaufwurf mit Tomatensauce	
Eggplant casserole baked with cheese and tomato sauce	11,50
Bruschetta Nduja e Pecorino ^{G/A}	
Bruschetta mit scharfer Salamipaste und Pecorinokäse	
Bruschetta with spicy salami paste and pecorino cheese	9,50

Suppen mit selbstgebackenem Brot | with homemade bread

Minestrone italienische Gemüsesuppe Zuppa di verdure italiana	7,80
Zwiebelsuppe Onion soup with cheese-baked crostini ^{G/A}	6,50

Salate mit selbstgebackenem Brot

Insalata Verde - grüner Salat green salad	5,20
Insalata Mista - gemischter Salat mixed salad	6,50
Insalata di Pomodoro	
Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum Tomato salad with onions and basil	6,50
Insalata Rucola ^G	
Rucola mit kleinen Mozzarellabällchen Rocket with small mozzarella balls	8,50
Insalata L'Angolo Divino	
Großer gemischter Salat mit Putenbruststreifen mixed salad with chicken breast strips	13,50

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

Pizza

Pizza Pane Bianca white ^{G/A}	5,50
Pizza Rosso ^{G/A} mit Tomatensauce, Sardellen und Oregano with tomato sauce, anchovies and oregano	5,80
Pizza Margherita ^{G/A}	
mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum with tomato sauce, mozzarella and basil	8,00
Pizza Salami ^{G/A}	9,00
Pizza Prosciutto mit Vorderschinken with ham ^{G/A}	9,00
Pizza Capricciosa ^{G/A}	
mit Vorderschinken, Champignons, Artischockenherzen und Oliven	
with ham, mushrooms, artichoke hearts and olives	13,50
Pizza Tonno ^{G/A/D} mit Thunfisch und Zwiebeln aus Tropea with tuna and onions from Tropea	12,50
Pizza Toscana ^{G/A} mit Tomaten, Salami und Zwiebeln with tomatoes, salami and onions	11,50
Pizza dell'Orto ^{G/A}	
mit gegrillten Auberginen, Zucchini, Paprika with grilled aubergines, zucchini and peppers	13,50
Pizza 4 Stagioni ^{G/A}	
mit Vorderschinken, Salami, Peperoni und Oliven with shoulder ham, salami, pepperoni and olives	12,50
Pizza Spinaci e Gorgonzola mit Spinat und Gorgonzola with spinach and gorgonzola ^{G/A}	13,50
Pizza Calabrese ^{G/A}	
mit Friarielli, Scamorzakäse, Schiacciata piccante with friarielli, scamorza cheese, schiacciata piccante	13,50
Pizza Paesana ^{G/A}	
mit gegrillten Auberginen, Gorgonzola und Tiroler Speck with grilled eggplant, gorgonzola and bacon	13,50
Pizza Silana mit Steinpilzen und Salsiccia with porcini mushrooms and salsiccia ^{G/A}	14,50
Pizza Bufala ^{G/A}	
mit Kirschtomaten, Büffelmozzarella und Basilikum with cherry tomatoes, buffalo mozzarella and basil	14,50
Pizza Italia ^{G/A} mit San Daniele Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten und Parmesanspäne	
with Parma ham San Daniele, rocket, cherry tomatoes and Parmesan shavings	14,50
Pizza Amore Mio mit San Daniele Parmaschinken, Büffelmozzarella und Artischocken	
with Parma ham San Daniele, buffalo mozzarella and artichokes ^{G/A}	15,50
Pizza L'Angolo Divino ^{G/A}	
mit Scamorzakäse, Pilzen und Kartoffeln with scamorza cheese, mushrooms and potatoes	14,50

Pasta

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino ^A	
Spaghetti Garlic, oil and hot pepper	10,50
Spaghetti alla Corte d'Assisi mit Tomatensauce with tomato sauce ^A	11,50
Spaghetti alla Cabonara mit Guanciale (ohne Sahne) with guanciale (without cream) ^{A/C}	12,50
Lasagne ^{A/G}	12,00
Tagliatelle al Melanzane, Ricotta e Basilico ^{A/G}	
mit Auberginen, Ricotta und Basilikum with eggplant, ricotta and basil	13,80
Tagliatelle Bolognese mit Bolognesesauce with Bolognese sauce ^A	12,80
L'Angolo divino Tagliolini mit Lakritze, Wildbrokkoli und hartem Ricotta ^{A/G}	
Tagliolini with licorice, wild broccoli and hard ricotta	13,80
Penne Candele del Rifugio ^A	
mit Salsiccia und Steinpilzen with sausage and porcini mushrooms	14,80
Mafaldine Cacio e Pepe mit Käse und Pfeffer with cheese and pepper ^{A/G}	12,80
Fusilloni Amatriciana ^{A/G}	
mit Guanciale und Pecorinokäse with guanciale and pecorino cheese	13,50
Pasta al Forno gratinated ^{A/G}	12,50
Paccheri alle Vongole mit Muscheln with clams ^{A/R}	14,50
Gnocchi alla Sorrentina al Forno ^{A/G}	
mit Tomatensauce und Käse überbacken baked with tomato sauce and cheese	12,50
Risotto alle verdure mit Gemüse rice with vegetables	12,50

Für Extrawünsche oder Umbestellungen berechnen wir eine kleine Zusatzpauschale.



Allergeninformation:

A=Glutenhaltiges Getreide / B=Krebstiere / C=Ei / D=Fisch / E=Erdnuss / F=Soja / G=Milch oder Laktose / H=Schalenfrüchte / L= Sellerie / M=Senf / N=Sesam / O=Sulfite / P=Lupinen / R=Weichtiere