

HOLZOFEN

Pizzeria

L'ANGOLO



della PIZZA

BENVENUTO & HERZLICH WILLKOMMEN

SCHON SEIT 1999 SERVIEREN WIR UNSEREN GÄSTEN
EINE ORIGINAL ITALIENISCHE PIZZA.

HERGESTELLT MIT TYPISCH, ITALIENISCHEN ZUTATEN, BELEGT MIT FRISCHEM MOZARELLA.

UNSER HOLZOFEN WIRD MIT ECHTEM BUCHENHOLZ BEHEIZT,

GEBACKEN WIRD BEI CA. 350 °,

SO ENTSTEHT DER EINZGARTIGE GESCHMACK UNSERER PIZZA.

WIR WÜNSCHEN IHNEN GUTEN APPETIT & BUON APPETITO

ALLE WEITEREN INFORMATIONEN UNTER:

www.langolo-della-pizza.de



MITTAGSMENÜ AB 9,90 EURO

JEDEN WERKTAG BIS 15:00 UHR

FREIE AUSWAHL AN PASTA UND PIZZA (AUSSER SPEZIALE) WAHLWEISE MIT SALAT ODER SUPPE

UNSERE EMPFEHLUNGEN FINDEN SIE AUF UNSEREN TAFELN IM LOKAL ODER
LASSEN SIE SICH VON UNSEREM PERSONAL BERATEN.

SIE KÖNNEN UNSERE RÄUMLICHKEITEN AUCH FÜR VERANSTALTUNGEN MIETEN

FIRMENLIEFERSERVICE AB 25.- EURO | KARTENZAHLUNG AB 10.- EURO | MENÜÄNDERUNG AB 1,50 EURO | ALLE PREISE INKL. MWST
ABENDS LIEFERN WIR MIT DELIVEROO.DE

ANTIPASTI

VITELLO TONNATO	Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern ^{C,D,6,2}	12,50 €
ANTIPASTI DELLA CASA	italienische Vorspeisen nach Art des Hauses vegetarische Vorspeisen ^{A,6,1}	12,50 €
CAPRESE	Frische Tomaten mit Mozzarella und Basilikum ^G	10,90 €
MEERESFRÜCHTESALAT	marinierte Muscheln, Sepia und Oktopus in Zitronen-Olivenölmarinade ^{B,A,L,N}	10,90 €
LACHS CARPACCIO	fein geschnittenes Lachsfilet mit Zwiebeln ^{A,2}	12,50 €
RINDER CARPACCIO	Rindercarpaccio mit Rucolasalat und Parmesan ^{A,6,1,2,4}	12,50 €
BURRATA	ital. Frischkäse mit Oliven, Kirschtomaten und Basilikum ^G	13,80 €
BRUSCHETTE AL POMODORO	geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Knoblauch und Olivenöl ^{A,1}	5,90 €
BRUSCHETTE MISTE	geröstetes Brot belegt mit verschiedenen Kreationen ^{A,C,6,1}	7,90 €

ZUPPE

MINISTRONE CLASSICO	traditionelle, italienische Gemüsesuppe ^{4,2}	6,90 €
ZUPPA DI POMODORI	Tomatensuppe ^{6,2}	6,50 €

INSALATA

INSALATE VERDE	grüner Salat	5,50 €
INSALATA POMODORI	Tomatensalat mit Zwiebeln	6,50 €
INSALATA FAGIOLI	Bohnensalat mit roten Zwiebeln und Sellerie ¹	6,50 €
INSALATA MISTA	gemischter grüner Salat mit Karotte, Gurke, Tomaten und Paprika	7,90 €
INSALATA RUCOLA	Rucolasalat mit Parmesan und Cocktailtomaten	9,50 €
INSALATA L'ANGOLO	Salat mit Thunfisch, Ei, Oliven und Artischocken ^{C,D}	11,90 €
INSALATA TACHHINO	Salat mit gegrillter Pute und Parmesan ^G	13,90 €

PASTA

SPAGHETTI POMODORO	Tomatensauce und Basilikum ^{A.G.1.2}	9,50 €
SPAGHETTI GENOVESE	Shrimps und Pestosauce ^{A.E.1}	9,50 €
SPAGHETTI AGLIO E OLIO	Knoblauch, Olivenöl und scharfe Peperoncino ^{A.1}	9,50 €
SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE	Rindfleischsauce ^{A.1.2}	9,90 €
SPAGHETTI AMATRICIANA	Speck, Zwiebeln und Tomatensauce ^{C.D.6.2}	9,90 €
SPAGHETTI CARBONARA	Speck, Ei und Sahnesauce ^{CA.C.G.1}	10,50 €
SPAGHETTI MARE	Meeresfrüchte mit Knoblauch und Cocktailtomaten in Weißweinsauce ^{A.B.D.N.1.2}	12,50 €
RIGATONI 4 FORMAGGI	vier verschiedene Käsesorten ^{A.G.1}	11,50 €
PENNE ALL' ARRABBIATA	scharfe Tomatensauce und Knoblauch ^{A.1.2}	9,90 €
PENNE BROCCOLI	Brokkoli, Zwiebeln und frische Tomaten ^{A.1}	10,50 €
PENNE AL TONNO	Thunfisch, Zwiebeln und Tomatensauce ^{A.D.2}	10,90 €
TAGLIATELLE ALL' EMILIANA	Schinken, Champignons, Erbsen in Sahnesauce ^{A.G.L.2}	10,90 €
TORTELLINI ALL' GORGONZOLA	mit Fleischfüllung in Gorgonzolasahnesauce ^{A.G.1}	9,90 €
LASAGNA CLASSICA	Bolognesesauce mit Mozzarella überbacken ^{A.G.1.2}	10,90 €
RIGATONI AL FORNO	Vorderschinken, Champignons, Erbsen in Bolognesesauce mit Mozzarella überbacken ^{A.G.1.2}	10,90 €

PASTA SPECIALE

PENNE SALSICCIA	mit italienischer Wurst und Zwiebeln ^{A.1.2.4}	12,90 €
TAGLIATELLE AL TARTUFO	schwarze Trüffel und Parmesanraspeln ^{A.G.1}	15,50 €
TAGLIATELLE AL SALMONE	Lachsfilet mit Zwiebeln in Sahnesauce ^{A.G.D.2}	13,50 €
SPAGHETTI SCAMPI	Riesengarnelen in Weißweinsauce ^{A.B.D.L.N.1}	15,90 €
GNOCCHI VENETO	mit Spinat und Gorgonzolasauce ^{A.G}	12,50 €

PIZZA CLASSICHE

Alle Pizzen werden mit frischer Tomatensauce und original italienischem Mozzarella belegt!
(Ø ca. 35 cm)

FOCACCIA	mit Rosmarin und Oregano ^{A.1}	5,90 €
PANE	mit Tomatensauce und Knoblauch ^{G.2}	6,90 €
MARGHERITA	mit Tomatensauce und Mozzarella ^{A.G.1.2}	8,90 €
NAPOLI	mit Anchouis und Kapern ^{A.G.1.2}	9,90 €
FUNGHI	mit Champignons ^{A.G.1.2}	9,90 €
PROSCIUTTO	mit Vorderschinken ^{A.G.1}	10,50 €
SALAME	mit Salami ^{A.G.1}	10,50 €
REGINA	mit Vorderschinken und Champignons ^{A.G.1}	11,50 €
BISMARCK	mit Vorderschinken, Champignons & Spiegelei ^{A.G.1.2.3.7}	12,50 €
4 STAGIONI	mit Schinken, Champignons, Artischocken & Oliven ^{A.G.2.3.7}	12,90 €
CAPRICCIOSA	mit Schinken, Champignons & Peperoni ^{A.G.2.3.7}	12,50 €
VEGETARIANA	mit frischem Saisongemüse ^A	12,50 €
4 FORMAGGI	mit 4 verschiedenen Käsesorten ^{A.G.1.2}	12,50 €
SPINACI	mit Spinat und Gorgonzolakäse ^{A.G.1.2}	12,50 €
TONNO	mit Thunfisch und Zwiebeln ^{A.G.D.1.2}	12,50 €
ETNA	mit Schinken, Paprika, Ei und Knoblauch (scharf) ^{A.G.C.1.2.3.7}	12,50 €
MARE	mit verschiedenen Meeresfrüchten ^{A.B.D.G.1.2}	12,90 €
CAPRESE	mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum ^{A.G.1.2}	11,90 €
L'ANGOLO	mit Salami, Gorgonzola, Knob. und Petersilie (scharf) ^{A.G.1.2.4}	12,50 €
CALZONE CLASSICO	mit Schinken, Champignons und Ei ^{A.C.G.1.2.4}	12,50 €

PIZZA SPECIALE

Alle Pizzen werden mit frischer Tomatensauce und original italienischem Mozzarella belegt!
(Ø ca. 35 cm)

BIANCA	mit Sahne, Parmaschinken und Käse (ohne Tomatensauce) ^{A.6.1}	12,90 €
TARTUFO	mit frischen schwarzen Trüffeln und Sherrytomaten ^{A.1.2}	15,50 €
SALMONE	mit Lachs und roten Zwiebeln ^{A.6.D.2}	12,90 €
PARMA	mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan ^{A.6.1.2}	13,90 €
DIABOLO (SCHARF)	mit scharfer Salamino und frischen Tomatenstücken ^{A.6.1}	12,90 €
SALSICCIA	mit frischer Salsiccia und Zwiebeln ^{A.6.1.2.4}	13,50 €

GIGANTE 45 cm	Riesenzpizza mit Ø ca. 45 cm Durchmesser ^{A.1}	25,00 €
	Belag nach Wunsch (2.- € Extra bei Parmaschinken, Bresaola, Salamino oder Meeresfrüchten)	

GERNE BELEGEN WIR IHRE PIZZA NACH WUNSCH

jede extra Beilage ab	2,00 €
Putenfleisch	3,50 €

RISOTTO

AL FUNGHI	mit frischen Champignons ^{G.2}	12,50	€
CONTADINA	mit frischem Gemüse ^{G.2}	12,50	€

CARNE

Servieren wir mit frischem Gemüse oder Salat

SCALOPPINA VINO BIANCO	in Weißweinsauce ^B	14,90	€
SCALOPPINA FUNGHI	mit frischen Champignons ^{A.G.1}	17,90	€
SALTIMBOCCA ROMANA	mit Parmaschinken und Salbei ^{A.G.1}	19,90	€
FILETTO DI MANZO ALLE GRIGLIA	Rinderfilet vom Grill ^B	24,50	€
FILETTO DI MANZO AL PEPE	Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce ^B	25,50	€
LAMMCARRÉ	mit Gemüsebeilage und Kartoffeln ^B	25,50	€

PESCE

Servieren wir mit frischem Gemüse oder Salat

SALMONE ALLA GRIGLIA	Lachs vom Grill ^{A.D.1.2}	17,90	€
SCAMPI ALLA GRIGLIA	Riesengarnelen vom Grill ^{A.D.N.2}	25,50	€
PIATTO DI PESCE	Scampi, Lachs und Calamari vom Grill ^{B.D.N}	25,90	€
OCTOPUS L'ANGOLO	mit Oliven, Kapern und Cocktailtomaten ^{D.H}	25,50	€

DOLCE

PANNA COTTA	italienischer Sahnepudding ^{A.G.1}	5,90	€
TIRAMISU	Dessert aus Biscuit und Mascarponecreme ^{A.G.1}	6,90	€
PROFITEROLS	cremig gefüllte Windbeutel mit Schokoladensauce ^{A.G.1}	6,90	€
MASCARPONE FRAGOLA	Mascarponecreme mit frischen Erdbeeren ^G	6,90	€

KAFFEE & HEISSGETÄNKE

Kaffee	3,20 €	Espresso ⁹	2,00 €
Capuccino ⁹	3,90 €	Espresso Doppio ⁹	3,50 €
Latte Macchiato	3,90 €	Espresso Macchiato ⁹	2,10 €
Tasse Tee (verschiedene Sorten)	2,80 €		



WASSER

 ACQUA PANNA	0,75 l	5,90 €	 S. PELLEGRINO	0,75 l	5,90 €
Tafelwasser ohne Kohlensäure	0,5 l	3,50 €	Mineralwasser mit Kohlensäure	0,4 l	3,50 €

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Afri Cola, Afri Cola Light ^{1, 3, 9}	0,4 l	4,20 €	Schweppes Bitter Lemon ¹⁰	0,2 l	3,50 €
Bluna Orangenlimonade ^{1, 3}	0,4 l	3,90 €	Schweppes Tonic Water ¹⁰	0,2 l	3,50 €
Spezi ^{1, 3, 9}	0,4 l	3,90 €	Schweppes Ginger Ale ¹	0,2 l	3,50 €
Eistee ³	0,4 l	3,90 €			

FRUCHTSAFTGETRÄNKE

Saft	0,4 l	4,20 €	Saft-Schore	0,4 l	3,90 €
Mango, Apfel, Maracuja, Orange, Johannisbeere und Rhabarber			Alle Sorten		

BIERE

Helles vom Fass (Löwenbräu)	0,25 l	2,90 €	Weißbier vom Fass (Franziskaner)	0,5 l	4,20 €
Helles vom Fass (Löwenbräu)	0,5 l	4,20 €	Kleines Weißbier	0,3 l	3,50 €
Helles vom Fass (Löwenbräu)	0,5 l	4,20 €	Dunkles Weißbier (Franziskaner)	0,5 l	4,20 €
PERONI Nastro Azzurro, Itlaien	0,33 l	3,50 €	Leichtes Weißbier (Franziskaner)	0,5 l	4,20 €
Schwarzbier (Löwenbräu)	0,5 l	4,20 €	Weißbier mit Cola (Franziskaner)	0,5 l	4,20 €
Pils (Becks)	0,33 l	3,90 €	Russn (Franziskaner)	0,5 l	4,20 €
Alkoholf. Bier (Löwenbräu)	0,5 l	3,90 €	Alkoholf. Weißbier (Franziskaner)	0,5 l	4,20 €

BIANCO

CHARDONNAY	Vino da Tavola, 1998, trocken intensive Blume	0,2 l	5,90 €
PINOT GRIGIO	Vino da Tavola, 1998, trocken, frisches und intensives Bukett	0,2 l	5,90 €
SOAVE (HAUSWEIN)	D.O.C. 1998, trocken, frisch und fruchtig	0,2 l	5,50 €
TREBIANO17	D.O.C., trocken, intensiv, blumig und wohlschmeckend	0,2 l	6,50 €
LUGANA 017	D.O.C., trocken, intensive Blume	0,2 l	6,50 €
SAUVIGNON	D.O.C., trocken, frisches und lebhaftes Aroma	0,2 l	6,50 €
WEINSCHORLE	klein	0,25 l	4,20 €
WEINSCHORLE	groß	0,5 l	7,50 €

ROSSO

LAMBRUSCO	VI.G.T., lieblich	0,2 l	5,90 €
PRIMITIVO	D.O.C., halbtrocken	0,2 l	6,50 €
BARDOLINO (HAUSWEIN)	D.O.C., trocken, intensive Blume	0,2 l	5,50 €
MERLOT	Vino Tavola, kräftig und trocken	0,2 l	5,90 €
MONTEPULCIANO	D'ABRUZZO, kräftig und fein	0,2 l	6,50 €
NERO D'AVOLA	I.G.T., trocken, fein und intensiv	0,2 l	6,50 €
CHIANTI	D.O.C., harmonisch, herb und würzig	0,2 l	5,90 €

ROSÉ

BARDOLINO CHIARETTO	D.O.C., 1998, trocken, fruchtig und harmonisch	0,2 l	6,50 €
---------------------	--	-------	--------

PROSECCO & CHAMPAGNER

PROSECCO BRUT	D.O.C., Vino Spumant Brut	0,2 l	6,50 €
	D.O.C., Vino Spumant Brut	0,75 l	27,00 €
MOET CHANDON	Nectar Imperia	0,75 l	119,00 €
MOET CHANDON	ICE Imperaial	0,75 l	129,00 €
RUINART	Brut Rosé	0,75 l	119,00 €

VINI DIE BOTTIGLIA - BIANCO

CHARDONNAY 921 COLLEVENTO IGT Cantina Antonutti	aus dem Friaul, Rebsorte Chardonnay Leichter Duft von Äpfeln und Akazie, frischer, reintoniger Wein mit Noten von Südfrüchten	0,75 l	19,50 €
TREBBIANO VILLA ADAMI DOC Cantina Casal Bordino	aus den Abruzzen, Rebsorte Trebbiano Delikates Bouquet, fruchtige und blumige Noten, trocken, weich, harmonisch und würzig	0,75 l	22,50 €
LUGANA DOC Cantina Bulgarini	aus der Lombardai, Rebsorte Turbiana Typisch und fruchtig mit einer delikaten Note von Pfirsich und Aprikose. Am Gaumen entscheidend frisch und würzig	0,75 l	25,50 €
SAUVIGNON DOC Cantina Kutatsch	aus dem Alto Adigen, Rebsorte Sauvignon Blanc Ausgeprägtes Bouquet, frisch und mineralisch mit Noten von Südfrüchten und Salbei	0,75 l	22,50 €

VINI DIE BOTTIGLIA - ROSSO

MERLOT 017 921 COLLEVENTO IGT Cantina Torrento	aus dem Friaul, Rebsorte Merlot An der Nase fruchtig und voll, Geschmacksnoten von Kirschen und Waldbeeren, weich und trocken	0,75 l	22,90 €
PRIMITIVO ANTICHE Cantina Torrento	aus Puglia, Rebsorte Primitivo Intensives Bouquet, Leicht fruchtig, aromatisch und vollmundig mit würzigen Noten, trocken	0,75 l	25,50 €
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO Cantina Terre de la Custodia	aus den Abruzzen, reinsortig Montepulciano rubinrot, reiches Bukett, weich und fruchtig und dabei würzig, trocken, harmonisch, elegant und gut strukturiert	0,75 l	24,90 €
NERO D'AVOLA IGT MANDRA ROSSE Cantina Settesoli S.C.A.	aus Sizilien, Rebsorte Nero d'Avola Würzig und vollmundig, trocken, gute Struktur mit Noten von Kirschen und Pflaumen	0,75 l	24,90 €

PREFERITO - UNSERE ROTEN LIEBLINGE

RIPASSO VALPOLICELLA DOC Cantinadie Soave	aus dem Friaul, Cuvee aus Corvina, Molinara, Rondinella Intensiver Duft von Kirschen, Vanille und Brombeere anhaltende Struktur und Eleganz harmonischer Tanningehalt	0,75 l	35,50 €
ROSSO DI MONTALCINO FANTI Tenuta San Giorgio	aus der Toscana, Rebsorte Sangiovese Grosso Breitgefächertes, komplexes Bouquet mit fruchtigen Noten die an Kirsche und Pflaume erinnern harmonische Struktur mit langanhaltendem Nachklang	0,75 l	35,50 €
AMARONE DELLA VALPOLICELLA Zenato	aus Peschiera del Garda, Venetien Cuvee aus Croatina, Corvina, Rondinella und Oseleta tiefe Aromen schwarzer Früchte gepaart mit Röstaromen ein mächtiger Wein von unvergleichlicher Aromakonzentration	0,75 l	89,50 €

BITTERS

Amaro Averna	4 cl	4,50 €	Fernet Branca / Menta	4 cl	4,50 €
Amaro Del Capo	4 cl	4,50 €	Fragellico	4 cl	4,50 €
Ramazotti	4 cl	4,50 €	Montenegro	4 cl	4,50 €
Ramazotti	4 cl	4,50 €	Limoncello	4 cl	4,50 €

BRANDY & COGNAC

Veccia Romagna	4 cl	5,50 €	Remy Martin VS	4 cl	5,50 €
----------------	------	--------	----------------	------	--------

WHISKY & RUM

Bacardi	4 cl	5,30 €	Jack Daniels	4 cl	5,30 €
Chivas Regal 12 Years	4 cl	6,80 €	Havana	4 cl	5,30 €
Glenfiddich	4 cl	6,80 €			

WODKA

Absolut	4 cl	5,50 €	Moskowskaya	4 cl	5,50 €
---------	------	--------	-------------	------	--------

GRAPPE

Grappe bianco	4 cl	4,50 €	Grappe Prosecco Reserva	4 cl	6,60 €
Grappe gold	4 cl	5,50 €			

LIKÖRE

Amaretto de Saronno	4 cl	4,50 €	Sambuca	4 cl	4,50 €
Baileys Irish Cream	4 cl	4,50 €			

APERITIV

APEROL SODA	4 cl Aperol mit Soda		5,50 €
CAMPARI SODA	4 cl Campari mit Soda		5,50 €
CAMPARI ORANGE	4 cl Campari mit Orangensaft		5,50 €
CRODINO / SANBITTER	4 cl Campari mit Orangensaft	0,1 l	3,50 €
MARTINI BIANCO	4 cl Martini Bianco		5,50 €



SUMMER CLASSICS

APEROL SPRITZ	Prosecco mit Soda uns Aperol	0,3 l	6,50 €
APEROL VENETO	Weißwein mit Soda uns Aperol	0,3 l	6,50 €
HUGO	Prosecco mit Holdunderblütensirup und frischer Minze	0,3 l	6,50 €
CAIPIRINHA	Cachaca mit Limetten, Zitronensaft und Rohrzucker	0,3 l	6,90 €

LONGDRINKS

WODKA LEMON	4 cl Wodka mit Bitter Lemon		7,90 €
GIN TONIC	4 cl Gin mit Tonic Water		7,90 €
WHISKEY COLA	4 cl Whiskey mit Cola		7,90 €
BARCARDI COLA	4 cl Barcardi mit Cola		7,90 €

WIR FREUEN UNS ÜBER IHREN BESUCH BEI UNS.
IHRE ZUFRIEDENHEIT IST UNSER ANLIEGEN DAHER SIND WIR ÜBER IHRE ANREGUNGEN,
FRAGEN ODER AUCH KRITIKEN DANKBAR.
KONTAKTIEREN SIE UNS ÜBER:

langolo@online.de

ODER

 [Langolo.della.Pizza_Haidhausen](https://www.instagram.com/Langolo.della.Pizza_Haidhausen)

WIR HOFFEN SIE BALD WIEDER ALS UNSERE GÄSTE BEGRÜSSEN ZU DÜRFEN!

IHR L'ANGOLO TEAM

ALLERGENE

A glutenhaltiges Getreide | B Krebstiere | C Eier | D Fisch- und Fischeerzeugnisse | E Erdnüsse | F Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse | G Milch und Milcherzeugnisse
H Schalenfrüchte und Schalenfrüchterzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pecannüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse)
I Sellerie und Sellerieerzeugnisse | K Senf und Senferzeugnisse | L Sesamsamen und Sesamerzeugnisse | M Schwefeldioxid und Sulphite | N Lupinen und Lupinenerzeugnisse
O Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

ZUSATZSTOFFE

1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 Geschwefelt | 6 Geschwärzt | 7 Phosphat | 8 Milcheiweiß | 9 Koffein-
haltig | 10 Chininhaltig | 11 Süßungsmittel | 12 Phenylalaninquelle | 13 Gewachst | 14 Taurin | 15 Saccharose | 16 NIACIN – ALLE ANGABEN OHNE GEWÄHR