

L'Angolo da Biagio

MENU

- Sommer -

L'A

L'Angolo da Biagio

Willkommen in unserer kleinen Ecke Italiens

„L'Angolo da Biagio“ bedeutet „Die Ecke bei Biagio“.

*Hier sind Sie Teil unserer Familie –
einer Gemeinschaft, die gutes Essen, herzliche
Gastfreundschaft und schöne Momente zelebriert.*

*Auch wenn sich der Name geändert hat,
bleibt unser Herz dasselbe:
Das L'Angolo bleibt das L'Angolo – ein Ort,
der Tradition und Werte bewahrt, die Sie schätzen.*

***Grazie, dass Sie Teil unserer Reise sind!
Ihre Familie vom L'Angolo da Biagio***

Speisen



Davor oder dazu

Bruschetta Classica (4 Stück) **9,90**

Insalata Mista **6,70**

Beilagensalat mit Tomaten, Zwiebeln & Gurken

Vorspeisen

Dazu reichen wir hausgemachtes Brot.

Carpaccio di Filetto **16,80**

Rindercarpaccio mit Rucolasalat & Parmesan

Insalata di Mare Meeresfrüchtesalat **20,80**

Vitello Tonnato Classico Hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch **16,90**

mit Thunfischcreme & Kapern

Antipasto Rustico mit gemischtem Gemüse, italienischer Salami, **18,50**

Parmaschinken & Oliven, Parmesan & getrockneten Tomaten

Marktfrische Salate

Unsere Salate werden mit Balsamico & Öl zubereitet.

Dazu reichen wir hausgemachtes Brot.

Mozzarella di Buffalo **16,50**

Büffelmozzarella mit Tomaten & Basilikum

Insalata Italiana gemischter Salat, Schinken*, Tomaten, Ei, **13,70**

Gurken, Zwiebeln, Mozzarella, Oliven

Insalata di Avocado gemischter Salat mit Avocado, **16,90**

Cherrytomaten, Walnüssen & Parmesan

Insalata della Casa gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, **16,90**

gebratenen Putenbruststreifen mit Weißwein & Champignons

Insalata L'Angolo gemischter Salat, gebratene Scampi **18,50**

mit Weißwein, Tomaten, Gurken & Champignons

Fischgerichte

Dorade alla Griglia	28,10
<i>Dorade gegrillt mit Kartoffeln & Gemüse</i>	
Calamari alla Griglia	28,50
<i>gegrillte Kalamari mit Beilagensalat</i>	
Grigliata di Pesce Misto	35,80
<i>gegrillte Fischplatte mit Lachs, Dorade und Kalamari</i>	

Fleischgerichte

Alle folgenden Fleischgerichte servieren wir Ihnen mit Kartoffeln & Salat.

Scaloppina alla Crema	20,00
<i>Schweinerücken mit in Sahnesauce gedünsteten Champignons</i>	
Scaloppina al Gorgonzola	20,00
<i>Schweinerücken in Gorgonzolasauce</i>	
Paillard alla Griglia	19,40
<i>Schweinerücken vom Grill mit Kräutern</i>	

Statt Schweinerücken servieren auf Wunsch auch gerne Pute, Aufpreis 2,50 €

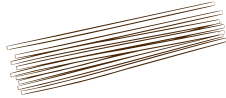
Tagliata Naturale	27,50
<i>Rumpsteak in Scheiben auf Rucolabett & Salat</i>	

Zu Ihrem Steak können Sie eine unserer köstlichen Extras wählen:

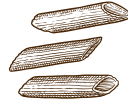
Geröstete Zwiebeln – knusprig & aromatisch	3,50
Cognac-Pfefferrahm – würzig mit edler Note	3,50
Gorgonzola-Sauce – cremig & intensiv	3,50

Pasta & Lasagne

Wählen Sie sich Ihre Pasta-Sorte und kombinieren Sie diese mit einer Sauce Ihrer Wahl.
Alle Nudelgerichte servieren wir auch gerne al forno (überbacken) – Aufpreis 3,20 €



Spaghetti



Penne

Napoli Tomatensauce	10,80
Panna Schinken & Sahne	12,50
Bologna Hackfleischsauce	12,70
Aglio Olio Olivenöl, Knoblauch & Peperoncini (scharf)	12,50
Carbonara Speck, Zwiebeln, mit Eigelb verfeinert (auf Wunsch mit Sahne)	13,90
All Arrabbiata Schinkenstreifen, Peperoncini, Oliven, Zwiebeln & Tomatensauce (scharf)	14,10
Spinaci Speciale Schinkenstreifen, Spinat, Zwiebeln & Sahnesauce	14,10
Norma Auberginen, Basilikum & Tomaten-Mozzarellasauce	14,50
Royal Scampi, Knoblauch & Tomaten-Sahnesauce	19,50
Frutti di Mare Meeresfrüchte, mit Weißwein- oder Tomatensauce	20,00

Unsere Nudelgerichte können auf Wunsch auch mit
glutenfreier Pasta (Penne) zubereitet werden – Aufpreis 3,70 €

Lasagne **13,50**

Nudelaufbau mit Bechamel-Tomaten-Hackfleisch-Sauce

Cannelloni **13,50**

Ricotta, Spinat (vegetarisch)

Combinazione al Forno **14,50**

überbackener Nudel-Mix in Hackfleischsauce und Béchamel

Gefüllte Pasta

Triangoli ripieni di Caprino **17,60**

*Triangoli gefüllt mit Ziegenkäse & getrockneten Tomaten
in Tomaten-Sahne-Sauce & mit Rucola bedeckt*

Tortelloni di Arance Rosse **18,00**

*Tortelloni aus Blutorangenteig gefüllt
mit Krabben & Rucola in Safran-Sauce*

Tortelloni al Tartufo **20,70**

Tortelloni gefüllt mit Trüffel & Käsecreme in Butter-Salbei-Sauce

Pizza

Margherita	11,50
<i>Tomatensauce, Mozzarella & Basilikum</i>	
Salami	12,50
<i>Tomatensauce, Käse & Salami</i>	
Diavola	14,70
<i>Tomatensauce, Käse, Salami, Zwiebeln, Peperoniwurst & Peperonischoten</i>	
Vegetaria	14,70
<i>Tomatensauce, Käse, Champignons & Gemüse</i>	
Chef	13,90
<i>Käse, Schinken, Zwiebeln, mit Sahne verfeinert</i>	
Speciale	14,70
<i>Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignons, Salami & Zwiebeln</i>	
Marinara	20,90
<i>Tomatensauce, Käse, Meeresfrüchte & Knoblauch</i>	
Gorgonzola	16,80
<i>Tomatensauce, Käse, Gorgonzola & Peperoniwurst</i>	
Parma	18,90
<i>Tomatensauce, Parmesan, Mozzarella, Parmaschinken & Rucola</i>	
Tonno	16,80
<i>Tomatensauce, Thunfisch, Käse & Zwiebeln</i>	
Buffala	18,10
<i>Tomatensauce, Büffelmozzarella, Cocktailtomaten, Basilikum & gehobelter Parmesan</i>	


*Auf Wunsch erhalten Sie auch zusätzliche Beläge auf Ihrer Pizza.
Diese werden als Extra wie folgt berechnet, auch wenn für den Zusatzbelag
ein Standardbelag weggefallen ist:*

<i>Knoblauch, Basilikum, Zwiebeln, Tomaten, Ei</i>	<i>je 2,20</i>
<i>Käse, Salami, Peperoniwurst, Champignons Schinken, Oliven, grüne Peperoni, Speckwürfel Paprika, Blattspinat</i>	<i>je 2,90</i>
<i>Thunfisch, Sardellen, Mozzarella</i>	<i>je 3,90</i>
<i>Gorgonzola</i>	<i>je 5,50</i>
<i>Pute</i>	<i>je 5,60</i>
<i>Parmaschinken, Scampi, Meeresfrüchte</i>	<i>je 7,10</i>

Desserts

hausgemacht (solange der Vorrat reicht)

<i>Tiramisu</i>	<i>7,60</i>
<i>Panna Cotta mit Erdbeersauce</i>	<i>6,50</i>
<i>Tartufo al Cioccolato</i>	<i>8,50</i>
<i>Sorbetto al Limone</i>	<i>9,50</i>



*Eine Liste der Allergene liegt auf Wunsch zur Einsicht bereit.
Fragen Sie unseren Service.*

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Getränke



Aperitivo

<i>Prosecco*</i>	0,1 l	5,70
	0,75 l	41,75
<i>Prosecco* Aperol</i>	0,1 l	6,50
<i>Prosecco* Kir Royal</i>	0,1 l	6,50
<i>Prosecco*</i> mit Pfirsichlikör	0,1 l	6,50
<i>Prosecco</i> mit Limoncello	0,1 l	6,50
<i>Aperol Sprizz*</i>		8,70
mit Aperol, Prosecco, Soda, Orange		
<i>Limoncello Sprizz*</i>		8,70
mit Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone		
<i>Campari Sprizz</i>		8,70
mit Campari, Prosecco, Soda, Orange		
<i>Lillet Sprizz</i>		9,00
mit Lillet, Prosecco, Soda		
<i>Sarti Sprizz</i>		9,50
mit Sarti, Prosecco, Soda		

* auch alkoholfrei erhältlich (mit Prosecco Frizzante)

Bianco & Rosé

Frascati blumiges Bouquet, frisch & lebhaft	0,2 l	5,90
Pinot Grigio Bouquet frischer Äpfel, spritzig & harmonisch	0,2 l	5,90
Chardonnay erinnert an Zitrusfrüchte, fruchtig & trocken	0,2 l	5,90
Rosé fruchtiges Bouquet mit Kirschnote, kräftig, langer Abgang	0,2 l	5,90
Diese 4 Weine bieten wir Ihnen auch als 1l- oder 0,5l-Karaffe an.	0,5 l	14,75
	1,0 l	29,50

Regaleali bianco	0,2 l	8,30
Sizilien, blumig, harmonisch, frisch, trocken	0,75 l	30,00
Scaia bianca Venetien, intensives Bouquet nach	0,2 l	8,30
Südfrüchten, frisch, angenehm, trocken	0,75 l	30,00
Lugana angenehmer Duft nach weißen Blüten, fruchtiger,	0,2 l	8,90
Geschmack nach Birne und Pfirsich, harmonische Säure, trocken	0,75 l	33,00
Regaleali rosato	0,2 l	8,30
Sizilien, ausgeprägt fruchtig, leicht, elegant, aromatisch, trocken	0,75 l	30,00
Pinot Grigio Rosé,	0,2 l	7,50
Lombardei, lebendig, fruchtig, sehr harmonisch, trocken	0,75 l	27,20

Rosso

Bardolino weiniges Bouquet, fruchtig & weich	0,2 l	5,90
Chianti Veilchen-Bouquet, harmonisch, trocken	0,2 l	5,90
Montepulciano erinnert an Pflaumen, vollmundig & samtig	0,2 l	5,90
Diese 3 Weine bieten wir Ihnen auch als 1l- oder 0,5l-Karaffe an.	0,5 l	14,75
	1,0 l	29,50

Primitivo del Salento	0,2 l	7,90
Puglia, intensives Bouquet, kräftig, gehaltvoller Körper, trocken	0,75 l	29,90
Cannonau	0,2 l	7,90
intensives Bouquet, vollmundig, trocken	0,75 l	29,90
Regaleali rosso	0,2 l	8,50
Sizilien, rote Beeren, leicht, harmonische Säure, trocken	0,75 l	32,00

Biere

<i>Radeberger Pils</i>	0,3 l	4,00
	0,5 l	6,40
<i>Schöffelhofer Weizenbiere</i>	0,5 l	5,50
<i>Hefeweizen hell & dunkel, Hefeweizen alkoholfrei</i>		
<i>Radeberger Alkoholfrei</i>	0,33 l	4,40

Spirituosen

<i>Ramazotti</i>	4 cl	5,50
<i>Averna</i>	4 cl	5,50
<i>Amaretto di Saronno</i>	4 cl	5,50
<i>Sambuca</i>	4 cl	5,50
<i>Martini Bianco</i>	5 cl	5,50
<i>Grappa</i>	2 cl	5,30
<i>Grappa di Prosecco</i>	2 cl	6,60
<i>Grappa Moscato</i>	2 cl	7,60
<i>Limoncello</i>	4 cl	5,50
<i>Campari</i>	4 cl	5,50

Longdrinks

Alle Longdrinks werden mit 4 cl Alkohol gemixt.

Bitte fragen Sie unseren Service!

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,4 l	4,60
Selters	0,25 l	3,40
La Culinaria & Naturell	0,75 l	7,00
Softdrinks	0,2 l	3,40
Pepsi Cola, Pepsi Max, Schwip Schwap Orange, Spezi, Seven up	0,4 l	5,20
Thomas Henry	0,2 l	4,20
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale		
Säfte / Nektar		
Apfelsaft, Orangensaft	0,2 l	3,50
Alle Säfte auch als Schorle erhältlich.	0,2 l	3,30
	0,4 l	5,20
Kirsch-Nektar, Maracuja-Nektar	0,2 l	3,90
Alle Nektar-Sorten auch als Schorle erhältlich.	0,2 l	3,50
	0,4 l	5,20
Sanbitter	0,1 l	4,30
mit Wasser	0,2 l	4,80
mit Orangensaft	0,2 l	5,30

Heißgetränke

Alle Heißgetränke können auch als corretto (mit Schuss)
bestellt werden – Aufpreis 3,00 €

Tasse Kaffee	3,60
Cappuccino mit Milch	4,20
Espresso	2,90
Espresso Doppio	5,00

**Sollten Sie etwas vermissen,
fragen Sie gerne bei unserem Service nach!**

*Da wir ausschließlich mit hochwertigen Produkten arbeiten,
kann mal etwas ausverkauft sein.*

*Sie schaffen einen großen Teil Ihrer Portion nicht? Wir packen Ihnen
gerne das restliche Gericht ein (Gebühr für Verpackung 0,80 Euro).*

*Wir akzeptieren nur Barzahlung oder EC-Karte!
(We only accept cash payment or debit card!)*

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

L'Angolo da Biagio

*Augustinerstraße 8
55116 Mainz*

Telefon: +49 6131 – 231737

E-Mail: info@l-angolo.de

www.l-angolo.de

April 2025