

ANGELO

PIZZERIES *and* RESTAURANTS

PER A COMPARTIR

Focaccia amb all i oli i olives	6,90€
Focaccia con all i oli y olivas	
Formatge provolone gratinat amb focaccia	9,50€
Queso provolone gratinado con focaccia	
Croquetes de pernil Bísaro	2,10€/u
Croquetas de jamón Bísaro	
Croquetes de formatge gorgonzola, poma, nous i ruca	1,90€/u
Croquetas de queso gorgonzola, manzana, nueces y rucula	
Braves amb pollastre cruixent i salsa mallorquina	9,80€
Bravas con pollo crujiente y salsa mallorquina	
Llàgrimes de pollastre cruixent amb salsa de curri-mango	10,20€
Lagrimas de pollo crujiente con salsa curri y mango	

AMANIDES I ENTRANTS

Amanida tèbia amb crestes farcides de formatge de cabra, poma i nous, bacó cruixent i vinagreta de mel	16,90€
Ensalada tibia con rollitos rellenos de queso de cabra, manzana y nueces, bacon ibérico crujiente y vinagreta de miel	
Amanida d'escarola amb ou poché, llàgrimes de pollastre cruixent, tomàquet sec, encenalls de parmesà, olives Kalamata, i vinagreta Caesar	15,90€
Ensalada d'escarola con huevo poché, lagrimas de pollo, tomate seco, virutas de parmesano y olivas Kalamata con vinagreta Caesar	
Carpaccio de carbassó amb anxoves de l'Escala, formatge Parmegiano Reggiano, tomàquets confitats i pa pintu	14,90€
Carpaccio de calabacín con anchoas de la Escala, queso Parmegiano Reggiano, tomates confitados y pan pintu	
Albergínia rostides amb burrata fumada (Valcolatte), tomàquets semisecs, i vinagreta de semilles. Focaccia de massa mare i grissini de vidre	15,80€
Berenjenas asadas con burrata ahumada (Valcolatte), tomates semisecos y vinagreta de semilles. Focaccia de masa madre y grissini de cristal	
Carpaccio de bou XXL, cruixent de parmigià, encenalls de parmigià reggià de 20 mesos, escuma de pa amb tomàquet i esferes de tomàquet i vinagreta de tòfona	18,90€
Carpaccio de buey XXL, crujiente de Parmigiano, virutas de Parmigiano Reggiano 20 meses, espuma de pan con tomate, esferas de tomate y vinagreta de trufa	
BOWL de salmó a la plantxa, arròs basmati, alvocat, poma verda, bròcoli, faves de edamame, alga wakame, mix de semilles i vinagreta de mostassa i cítrics	16,10€
Bowl de salmón a la plancha, arroz basmati, aguacate, manzana verde, brócoli, habas de edamame, alga wakame, mix de semillas y vinagreta de mostaza y cítricos	



En cas d'al·lèrgia o intolerància, si us plau avisar als cambrers abans de realitzar la comanda.
En caso de alergia o intolerancia, por favor avisar a los camareros antes de realizar el pedido.

Tenim les fitxes amb la informació sobre els al·lèrgens de tots els productes a disposició dels nostres clients.
Tenemos las fichas con la información sobre los alérgenos de todos los productos a disposición de nuestros clientes.

ANGELO

PIZZERIES *and* RESTAURANTS



PASTES FRESQUES I RISOTTOS

Pasta farcida casolana / Pasta rellena casera

Tortelli farcits de carn rostida al vi Barolo amb salsa de tomàquet i ceps
amb encenalls de parmesà 16,90€
Tortelli rellenos de carne asada al vino Barolo, con salsa de tomate y setas
y virutas de Parmegiano Regiano

Pasta fresca

Spaghetti alla bolognese Ragú de vedella i verdures / Ragú de buey y verduras..... 15,90€
Spaghetti alla carbonara di guanciale e pecorino 16,40€
Fetuccine amb salsa de tòfona i encenalls de foie-gras..... 17,20€
Fetuccine con salsa de trufa y virutas de foie-gras
🍷 Gnocchis amb salsa de gorgonzola, nous i espinacs gratinats..... 15,80€
Gnocchis con salsa gorgonzola, nueces y espinacas gratinados

Risotto

🍷 Risotto melós de tòfona negra amb ànec confitat..... 21,90€
Risotto meloso de trufa negra con pato confitado

PASTA SENSE GLUTEN



Tagliatelle de blat de moro / Tagliatelle de maíz

16,40€

Pots demanar d'acompanyar amb qualsevol de les nostres salses; **Bolognese | Carbonara | Pomodoro | Norma**
(sense gluten, risc de contaminació creuada).

Puedes pedir acompañar con cualquiera de nuestras salsas; **Bolognese | Carbonara | Pomodoro | Norma**
(sin gluten, riesgo de contaminación cruzada)

ANGELO

PIZZERIES *and* RESTAURANTS



CARNS

Totes les nostres carns van amb patates fregides naturals
 Todas nuestras carnes van con patatas fritas naturales

- 🍴 **Magret sencer d'ànec de Gers** (aprox. 500 g) amb compota de poma i gerds 25,90€
 Magret entero de pato de Gers (aprox. 500 g) con compota de manzana y frambuesas
 *Opció de 1/2 magret d'ànec / *Opción de 1/2 magret 16,90€
- 🍴 **Picanya de bou Mirandesa D.O.P.** al grill amb saltejat de shiitake i xalota 21,50€
 Picaña de buey Mirandesa D.O.P. al grill con salteado de shiitake y chalota
- 🍴 **Melós de jarret de vedella a baixa temperatura en la seva salsa amb tagliatelle**..... 21,90€
 Meloso de jarrete de ternera a baja temperatura en su salsa con tagliatelle
- Angelo Burguer**, Hamburguesa de 190g, bacon crispy, ou ferrat, formatge cheddar, ceba caramel·litzada i emulsió suau de pebre 16,90€
 Hamburguesa de 190g, beicon crispy, huevo frito, queso cheddar, cebolla caramelizada y emulsión suave de pimienta
- Tagliata de secret ibèric**, al grill amb emulsió de moniato, chimichurri d'avellanes, tòfona i tomàquet sec 21,90€
 Tagliata de secreto ibérico, al grill con emulsión de boniato, chimichurri de avellanas, trufa y tomate seco
- Escalopa de vedella alla milanese amb formatge Taleggio i pernil ibèric**..... 21,30€
 Escalopa de ternera alla milanese con taleggio y jamón ibérico

OPCIÓ: DEMANAR HAMBURGUESA SENSE GLUTEN* +1,50€
OPCIÓN: PEDIR HAMBURGUESA SIN GLUTEN* +1,50€

D.O.P.: Denominación de origen protegido

*Risc de contaminació creuada

*Riesgo de contaminación cruzada

ANGELO

PIZZERIES *and* RESTAURANTS



LES NOSTRES PIZZES

LES CLÀSSIQUES / LAS CLÁSICAS

- Margherita** Tomàquet, formatge fior di latte, olives i oli d'alfabrega 13,20€
 Tomato, queso Fior di latte, aceitunas y aceite de albahaca
- Prosciutto** Tomàquet, formatge, pernil dolç i orenga 13,80€
 Tomato, queso, jamón dulce y orégano
- Regina** Tomàquet, formatge, xampinyons, pernil dolç i orenga 14,10€
 Tomato, queso, champiñones, jamón dulce y orégano
- Napolitana** Tomàquet, formatge, tàperes, anxoves, olives i orenga 14,10€
 Tomato, queso, alcaparras, anchoas, aceitunas y orégano
- 4 Stagioni** Tomàquet, formatge, xoriço, bacó de Bísaro, pernil dolç, xampinyons, carxofes, olives i orenga 15,20€
 Tomato, queso, chorizo de Bísaro, beicon, jamón dulce, champiñones, alcachofas, aceitunas y orégano
- Nettuno** Tomàquet, formatge, tonyina, olives i orenga 13,60€
 Tomato, queso, atún, aceitunas y orégano
- 4 Formaggio** Tomàquet, edam, emmental, gorgonzola, mozzarella i orenga 14,90€
 Tomato, edam, emmental, gorgonzola, mozzarella y orégano
- Verdure al forn** Tomàquet, formatge, -albergínia, pebrot verd i vermell- al forn i orenga 13,90€
 Tomato, queso, berenjena, pimienta verde y rojo- al horno y orégano
- Formaggio di capra** Tomàquet, formatge, formatge de cabra, pinyons, mel, cogombret, anís verd i ametlles 14,10€
 Tomato, queso de cabra, piñones, miel, pepinillos, anís verde y almendras
- Pepperoni** Tomàquet, formatge i pepperoni natural Bísaro 13,60€
 Tomato, queso y pepperoni de Bísaro
- Angelo** Tomàquet, formatge, bacó, poma i formatge de cabra 14,40€
 Tomato, queso, beicon, manzana y queso de cabra
- Tropical** Tomàquet, formatge, pernil dolç, bacó i pinya 14,20€
 Tomato, queso, jamón dulce, beicon y piña
- Cantabrica marinara** Tomàquet, formatge, tonyina, tomàquet xerry, anxoves de Palamós, pebrots del piquillo i all i oli 15,20€
 Tomato, queso, atún, tomate cherry, anchoas de Palamós, pimientos del piquillo y alioli
- Donatello** tomàquet, fior di latte, salmó fumat i olives 14,90€
 Tomato, fior di latte, salmón ahumado y olivas

Suplement INGREDIENT extra/unitat / Suplemento INGREDIENTE extra/unidad 0,80€

OPCIÓ BASE INTEGRAL / OPCIÓN BASE INTEGRAL

OPCIÓ BASE DE PIZZA SENSE GLUTEN* / OPCIÓN BASE DE PIZZA SIN GLUTEN* +2,90€

OPCIÓ FORMATGE SENSE LACTOSA* OPCIÓN QUESO SIN LACTOSA* +1,90€

*Risc de contaminació creuada / *Riesgo de contaminación cruzada

LES NOSTRES PIZZES

ANGELO

PIZZERIES *and* RESTAURANTS



LES NOSTRES PIZZES

LES BLANQUES / LAS BLANCAS

Carbonara Crema de llet, bacó i ceba tendra	13,60€
Carbonara Crema de leche, beicon y cebolla tierna	
Formaggio raclette Crema de llet, formatge raclette, bacó i ceba tendre.....	14,20€
Formaggio raclette Crema de leche, queso, raclette, beicon y cebolla tierna	

LES PREMIUM / LAS PREMIUM

Iberica Tomàquet, formatge manxego, pernil Ibèric i oli d'olives arbequines	18,90€
Iberica Tomate, queso manchego, jamón ibérico y aceite de olivas arbequinas	
Bressaola Tomàquet, formatge, bressaola (vedella curada), rúcula, mozzarella fresca, tomàquet cherry i oli d'alfàbrega	16,10€
Tomate, queso, bressaola (ternera curada), rúcula, mozzarella fresca, tomate cherry y aceite de albahaca	
Vitello bbq Tomàquet, formatge, tires de vedella, ceba vermella, pebrot vermell, verd i groc, pebrots de Padró i salsa barbaoca	15,80€
Tomate, queso, tiras de ternera, cebolla roja, pimiento rojo, verde y amarillo, pimientos de Padrón y salsa barbaoca	
Campestre Tomàquet, formatge, pernil Bísaro, xampinyons, bacó de Bísaro i ou	16,20€
Tomate, queso, jamón de Bísaro, champiñones, beicon de Bísaro y huevo	
Toscana Crema fresca a la tòfona negra, formatge, xampinyons, cansalada de Bísaro, ruca i oli de tòfona (No es pot fer sense gluten).....	16,20€
Crema fresca a la trufa negra, queso, champiñones, tocino de Bísaro, rúcula y aceite de trufa (No se puede hacer sin gluten)	

Suplement INGREDIENT extra/unitat / Suplemento INGREDIENTE extra/unidad	0,80€
---	-------

OPCIÓ BASE INTEGRAL / OPCIÓN BASE INTEGRAL

OPCIÓ BASE DE PIZZA SENSE GLUTEN* / OPCIÓN BASE DE PIZZA SIN GLUTEN* +2,90€

OPCIÓ FORMATGE SENSE LACTOSA* OPCIÓN QUESO SIN LACTOSA* +1,90€

*Risc de contaminació creuada / *Riesgo de contaminación cruzada

LES NOSTRES PIZZES

ANGELO

PIZZERIES *and* RESTAURANTS

Tots els nostres postres son *casolans*



POSTRES

Tarta tatin de poma amb sablé d'avellanes i gelat de mascarpone	8,20€
Tarta tatin de manzana con sablé de avellanas y helado de mascarpone	
Tiramisú de mascarpone i cafè. L'autèntic	8,40€
Tiramisú de mascarpone y café. El auténtico	
La nostra versió del Cheesecake de mango i pinya amb crumble de coco i encenalls de xocolata blanca	7,90€
Nuestra versión del Cheesecake de mango y piña con crumble de coco y virutas de chocolate blanco	
Lemon pie desestructurat amb blat sarrai	8,50€
Lemon pie, desestructurado con trigo de sarraceno	
Coulant de xocolata negra al 70% amb sorbet de mandarina	6,90€
Coulant de chocolate negro al 70% con sorbete de mandarina	
Crep de nutella	7,90€



GELATS / HELADOS

Häagen-Dazs mini cups 100 cc	6,50€
---	--------------

- ☛ **Vainilla amb nous de macadàmia / Vainilla con nueces de macadamia**
Vainilla amb cookies / Vainilla con cookies
- ☛ **Maduixa / Fresa**
- ☛ **Xocolata belga / Chocolate belga**
Cheesecake amb maduixes / cheesecake con fresas
- ☛ **Dolç de llet / Dulce de leche**

CAFÈS ESPECIALS / CAFÈS ESPECIALES

Cafè Irlandès Whisky, cafè i nata / Whisky, café y nata	6,90€
Cafè Cubano Rom, cafè i nata / Ron, café y nata	6,90€
Cafè Vienès Whisky, cafè i gelat de vainilla / Whisky, café y helado de vainilla	6,90€
Caputxino amb nata i cacau / con nata y cacao	4,50€

INFUSIONS

DAMMANN
FRÈRES
Paris 1692

*Les infusions de Dammann Frères
es caracteritzen per una àmplia gamma de mesclres úniques
i una qualitat superior de fragàncies, aromes i sabors autèntics.*

Te Poleo Menta · Te Tila Tisana · Camamil·la	2,30€
Te Rooibos a la vainilla La dolçor i la suavitat de l'aroma de la vainilla aliat al caràcter suau de la infusió rooibos	2,80€
Te verd Gunpowder Te verd de Xina, un dels més apreciats	2,80€
Te verd a la menta Tuareg Te verd Gunpowder i fulles de menta. Un aroma ric i acollidor	2,80€
Te verd perfumat oriental	
Te verd Sencha amb aromes de fruita de la passió, préssec de vinya, fruits del bosc i pètals de flors. Un aroma fresc i voluptuós	2,80€
Te verd perfumat al "Jaune Lemon" Unió original de te verd Sencha a la citronella, associats al gingebre. Un aroma fresc i de tonicitat	2,80€
Te negre als 4 fruits vermells Te negre aromatitzat amb cireres, maduixes, gerd i groselles. Un aroma deliciosament afruitat	2,80€
Te negre Darjeeling Te negre provinent de l'Himàlaia. Aromes lleugers ideals per prendre durant tot el dia	2,80€

INFUSIONES

Té Poleo Menta · Té Tila Tisana · Manzanilla	2,30€
Té Rooibos a la vainilla La dulçura y redondez del aroma de vainilla aliado con el carácter suave de la infusión Rooibos	2,80€
Té verde Gunpowder Té verde de china, uno de los más apreciados	2,80€
Té verde a la menta Tuareg Té verde Gunpowder, hojas de menta. Un aroma rico y acogedor	2,80€
Té verde al aroma oriental	
Té verde Sencha con aromas de fruta de la pasión, melocotón de viña, frutas del bosque y pétalos de flores. Un aroma fresco y voluptuoso	2,80€
Té verde perfumado al "Jaune Lemon"	
Unión original de té verde Sencha con cidronela, asociado al jengibre. Un aroma fresco y de tonicidad	2,80€
Té negro a los 4 frutos rojos Té negro aromatizado con cerezas, fresas, frambuesas y grosellas. Un aroma deliciosamente afruitado	2,80€
Té negro Darjeeling Té negro de las laderas del Himalaya. Aromas ligeros ideales para tomar durante todo el día	2,80€



@angelo.pizzeries

www.pizzeriaangelo.restaurant