

ANGELO

PIZZERIES *and* RESTAURANTS

LA MASSANA & SANT JULIÀ

CAT

*Ara pots compartir els teus plats preferits,
o bé fes una amanida o entrant rics en nutrients i vitamines*

* *

PER A COMPARTIR

Croquetes de pernil Bísaro	1,90€/u
🍷 Croquetes de formatge gorgonzola, poma, nous i ruca	1,80€/u
Braves amb pollastre cruixent i salsa mallorquina	7,80€
🍷 Hummus de cigrons i alvocat, dips de pastanaga i carbassó amb pa pintu (o galeta blat de moro, sense gluten)	8,90€
Coca de mortadella Favola amb straciatella de burrata i pesto de festucs	12,80€
Coca fina de farina d'espelta amb salmó fumat, formatge feta, guacamole, ruca i salsa nòrdica	13,50€
🍷 Ous estrellats amb patates naturals, pernil Bísaro i formatge provolone fos	13,60€
Burratina 125gr. de Caseificio Valcolatte amb cecina fumada de León, ruca, tomaquet semiconfitat, pesto de festucs i pa Pintu	14,50€

AMANIDES I ENTRANTS

Amanida tèbia amb torradetes de formatge de cabra, mesclum, bacon, nous, nabius confitats i vinagreta de gerds	12,90€
New Amanida tèbia de pedrers d'ànec, pernil d'ànec, poma saltejada i crostons	13,90€
Carpaccio de vedella Mirandesa D. O. P. amb vinagreta de tòfona negra i encenalls de parmesà reggiano reserva 24 mesos i pa pintu.	14,50€
🍷 Carpaccio de carbassó amb anxoves de l'Escala, formatge Parmegiano Reggiano, ametlles laminades, tomàquets confitats i pa pintu	12,90€
New Tàrtar de salmó marinat amb vinagreta de yuzu, poma, alvocat i emulsió de mango	16,80€
Crema de temporada	8,50€

Poke Bowls

🍷 Poke fish, salmó a la plantxa, arròs basmati, alvocat, poma verda, bròcoli, faves de edamame, alga wakame, mix de semilles i vinagreta de mostassa i cítrics	12,90€
Poke Caesar, pollastre saltejat amb gingebre, col Kale, ou dur, tomàquet cherry, cigrons, crostons, encenalls de Parmegiano Reggiano i vinagreta de caesar	12,90€



En cas d'al·lèrgia o intolerància, si us plau avisar als cambrers abans de realitzar la comanda.

Tenim les fitxes amb la informació sobre els al·lèrgens de tots els productes a disposició dels nostres clients.

PER A COMPARTIR | AMANIDES I ENTRANTS

ANGELO

PIZZERIES *and* RESTAURANTS

LA MASSANA & SANT JULIÀ

Saps que utilitzem productes artesans?

Valcolatte, l'origen de la millor ricotta, buffala i burrata italiana.

Casa Bísaro: petit productor d'on prové el pernil, la cansalada, ploma, peperoni i xoriço

* *

PASTES FRESQUES I RISOTTOS

Pasta farcida casolana

Raviolis Porto Vecchio Farcits de cues de gambes fresques i ceps amb salsa de marisc..... 16,50€

🌱 Raviolis alla zuca Farcits de verdures i ricotta Valcolatte amb salsa de carbassa, avellanes i cúrcuma..... 13,20€

Pasta fresca

Spaghetti alla bolognese Ragú de vedella i verdures..... 11,90€

Fettuccine alla carbonara Panxeta Bio, rovell d'ou i formatge Pecorino..... 11,30€

New 🌱 Fettuccine amb salsa de tartufo i escalopa de foie extra poêlé 16,90€

🌱 Penne alla norma Alberginia, Sofregit de tomàquet, formatge ricotta Valcolatte i alfàbrega..... 11,40€

🌱 Penne love cheese Formatge Gorgonzola, formatge taleggio, formatge pecorino i crema de llet..... 12,60€

🌱 Spaghetti al pesto i zucchini Carbassó, alls tendres formatge pecorino i alfàbrega 11,30€

🌱 Gnocchi alla sorrentina Salsa de tomàquet, mozzarella fresca, alfàbrega i gratinats amb Parmigiano Reggiano 24 mesos 10,80€

Risotto

New 🌱 Risotto d'ànec confitat amb ceps i Parmigiano Reggiano..... 14,90€

PASTA SENSE GLUTEN



Radiatore de blat de moro

12,20€

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

ANGELO

PIZZERIES *and* RESTAURANTS

LA MASSANA & SANT JULIÀ

Les nostres carns de qualitat de bou, pollastre de gra o porc Bísaro, venen totes amb guarnició de patates fregides naturals

✱ ✱

CARNS I HAMBURGUESES

- ✦ **Tàrtar de bou** tallat al ganivet amb avellanes, olives Kalamata, fines herbes, encenalls de Parmigiano Reggiano i la nostra salsa especial 19,90€
- 🍷 **Pit de pollastre de corral**, cuit a baixa temperatura acabat al grill amb hummus de cigrons i guacamole 16,20€
- Ploma de porc Bísaro**, al grill amb emulsió de moniato, chimichurri d'avellanes, tartufo, i tomàquet sec 16,40€
- Magret sencer d'ànec de Gers** (aprox. 500 g) amb compota de poma i gerds 28,50€
- *Opció de 1/2 magret d'ànec 16,90€
- Picanya de bou Mirandesa D.O.P.** al grill amb saltejat de shiitake i xalota 18,20€
- New** **Melós de vedella Mirandesa D.O.P** a baixa temperatura amb verdures, ceps i fetuccini saltejats en la seva salsa 19,20€
- 🍷 **Angelo Burger**, Hamburguesa de 190 g, bacó Bísaro, ceba confitada, enciam Iceberg, formatge Cheddar i salsa ketchup casolana 12,80€
- 🍷 **Zara Clàssic**, hamburguesa de bou de 190g, ceba confitada i formatge Cheddar 11,80€
- 🍷 **Calvin Klein**, Hamburguesa de 190 g de bou, bacó bísaro, ou i formatge Emmental 12,80€

D.O.P.: Denominación de origen protegido

🍷 **OPCIÓ: DEMANAR HAMBURGUESA SENSE GLUTEN* +1,50€**

*Risc de contaminació creuada

El porc Bísaro es distingeix pel seu sabor inconfusible i la textura fina del greix intramuscular que el fa marbre, suau i sucós. Qualitat única de porc criat lliurement al camp i alimentat amb castanyes.

MENÚ INFANTIL (Fins als 10 anys) 10,50€

Sticks de pollastre
amb patates
fregides

o

Macarrons al gust:
Bolonyesa | Carbonara | 4 formatges

+

logurt natural
o
Gelat de vainilla i xocolata
o
Crep de sucre
(opció Nutella 1€)

Possibilitat de fer un menú infantil sense gluten (Risc de contaminació creuada)

CARNS I HAMBURGUESES

ANGELO

PIZZERIES *and* RESTAURANTS

LA MASSANA & SANT JULIÀ

*Un bon clàssic és tornar
a gaudir dels sabors autèntics*

✱ ✱

LES NOSTRES PIZZES

LES CLÀSSIQUES

🍃 Margherita	Tomàquet, formatge fior di latte, olives i oli d'alfàbrega.....	11,20€
	Prosciutto Tomàquet, formatge, pernil dolç i orenga.....	11,80€
	Regina Tomàquet, formatge, xampinyons, pernil dolç i orenga	12,10€
	Napolitana Tomàquet, formatge, tàperes, anxoves, olives i orenga.....	12,10€
	4 Stagioni Tomàquet, formatge, xoriço, bacó de Bísaro, pernil dolç, xampinyons, carxofes, olives i orenga	13,20€
	Nettuno Tomàquet, formatge, tonyina, olives i orenga	11,60€
🍃 4 Formaggio	Tomàquet, edam, emmental, gorgonzola, mozzarella i orenga.....	12,90€
🍃 Verdure al forn	Tomàquet, formatge, -albergínia, pebrot verd i vermell- al forn i orenga	11,90€
🍃 Formaggio di capra	Tomàquet, formatge, formatge de cabra, pinyons, mel, cogombret, anís verd i ametlles	12,10€
	Bolognese Salsa bolonyesa i formatge	11,80€
🍷 Pepperoni	Tomàquet, formatge i pepperoni natural Bísaro	11,60€
	Angelo Tomàquet, formatge, bacó, poma i formatge de cabra	12,40€
	Tropical Tomàquet, formatge, pernil dolç, bacó i pinya	12,20€
	Cantabrica marinara Tomàquet, formatge, tonyina, tomàquet xerry, anxoves de Palamós i all i oli.....	13,20€

Suplement INGREDIENT extra/unitat.....	0,80€
--	-------

OPCIÓ BASE INTEGRAL

🌾 OPCIÓ BASE DE PIZZA SENSE GLUTEN* +2,90€

🥛 OPCIÓ FORMATGE SENSE LACTOSA* +1,90€

*Risc de contaminació creuada

LES NOSTRES PIZZES

ANGELO

PIZZERIES *and* RESTAURANTS

LA MASSANA & SANT JULIÀ

*La millor massa i els millors ingredients
donen pas al millor plaer*

✱ ✱

LES NOSTRES PIZZES

LES BLANQUES

Carbonara Crema de llet, bacó i ceba tendra	11,60€
Formaggio raclette Crema de llet, formatge raclette, bacó i ceba tendre.....	12,20€

LES PREMIUM

Iberica Tomàquet, formatge manxego, pernil Ibèric i oli d'olives arbequines	14,50€
Bressaola Tomàquet, formatge, bressaola (vedella curada), rúcula, mozzarella fresca, tomàquet cherry i oli d'alfàbrega	14,10€
Vitello bbq Tomàquet, formatge, tires de vedella, ceba vermella, pebrot vermell, verd i groc, pebrots de Padró i salsa barbacoa	13,80€
Campestre Tomàquet, formatge, pernil Bísaro, xampinyons, bacó de Bísaro i ou	14,20€
✪ Toscana Crema fresca a la tòfona negra, formatge, xampinyons, cansalada de Bísaro, ruca i oli de tòfona (No es pot fer sense gluten).....	14,20€
Thai Tomàquet, formatge, pollastre, ceba, pebrot verd i vermell i salsa de curry	13,80€

Suplement INGREDIENT extra/unitat.....	0,80€
--	-------

OPCIÓ BASE INTEGRAL

✪ OPCIÓ BASE DE PIZZA SENSE GLUTEN* +2,90€

✪ OPCIÓ FORMATGE SENSE LACTOSA* +1,90€

*Risc de contaminació creuada

LES NOSTRES PIZZES

ANGELO

PIZZERIES *and* RESTAURANTS

LA MASSANA & SANT JULIÀ

*Tots els nostres postres
son casolans i de sabor únic*

* *

POSTRES

New Cannoli sicilià farcit mascarpone i ricotta Valcolatte	6,50€
Tarta tatin de poma amb sablé d'avellanes i gelat de mascarpone	7,50€
Tiramisú de mascarpone i cafè. L'autèntic	6,30€
Tarta Sacher de xocolata praliné amb llima i espuma de mango	7,50€
Fondant de xocolata negra al 70% amb sorbet de mandarina	6,50€
Flam de mató del Pirineu amb caramel de taronja i chantilly	5,90€
La nostra versió del Cheesecake de mango i pinya amb crumble de coco i encenalls de xocolata blanca	6,50€
Mousse de xocolata casolana fet amb xocolata 70% origen de Santo Domingo i chantilly	6,20€
Sorbet de llimona o mandarina	5,50€
Crep de sucre (2 unitats).....	5,10€
Crep al gust (2 unitats): Xocolata calenta, confitura de préssec o maduixa, nata	5,50€
Suplement de nata, xocolata, bola de gelat	1,90€



GELATS

Häagen-Dazs mini cups 100 cc	4,90€
------------------------------------	-------

Sabors: Vainilla amb nous de macadàmia, vainilla amb cookies, maduixa, xocolata belga, cheesecake amb maduixes, dolç de llet.

CAFÈS ESPECIALS

Cafè Irlandès Whisky, cafè i nata	6,90€
Cafè Cubano Rom, cafè i nata	6,90€
Cafè Vienès Whisky, cafè i gelat de vainilla	6,90€
Caputxino amb nata i cacau	4,50€

CARTA VINS

A Angelo Pizzerias & Restaurants creiem que un bon àpat ha d'anar acompanyat d'un bon vi. Per això estem en constant cerca de noves referències, perquè els nostres clients gaudeixin d'una àmplia selecció de vins, amb la millor relació qualitat/preu.

NEGRES DE LA CASA

 0,20L |  0,75L

Vins fàcils de beure, golosos, alegres i que t'animaran el dia

Tunante de Azabache, Rioja, Tempranillo.....	3,90€	19,80€
Anais 2019 Penedès. Ull de Llebre, Syrah	3,90€	21,30€
Heraclio Alfaro 2016, Rioja, Garnacha, Tempranillo, Graciano		20,90€
Les Abeilles De La Bergerie, Roussillon/Collioure, Garnacha, Cariñena.....	4,80€	24,90€

Vins per a gaudir i gaudir...

El rincón de los Enébros, Rioja, Garnacha, Tempranillo.....		25,90€
Pura Vida, Costers del Segre, Garnacha, Tempranillo, Syrah		26,70€
Hito negro 2018, Ribera del Duero, Tempranillo.....		26,40€
Blau, Montsant, Garnacha, Samsó, Syrah		23,30€

Vins amb caràcter propi, et sorprendran

Dominio de Tares - Cepas Viejas, Bierzo, Mencía		28,90€
Els Pics 2017, Priorat, Cabernet Sauvignon, Cariñena, Syrah, Garnacha.....		31,20€
Vega Aixala - Viern, Conca de Barberà, Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon, Syrah.....		29,90€
Dominio de Atauta, Ribera del Duero, Tinta Fina.....		39,90€

BLANCS

Ens encanten els blancs i creiem que mariden perfectament amb els nostres plats, t'atreveixes?

Viña Sanzo Clásico 2019, Rueda, Verdejo, Sauvignon Blanc	3,90€	19,80€
Anais Xarel-lo 2019, Penedès, Xarel-lo.....		22,30€
MQ Blanco 2018, Rioja, Viura, Tempranillo blanco.....		24,50€
Sauvignon Blanc, Touraine/France, Sauvignon Blanc		24,90€
Castiñeira, Rias Baixas, Albariño		25,60€
Libalis Frizz, Valle de Sadacia, Moscatell, Viura, Malvasía		23,40€
Prieto Pariente Viognier 2018, Castilla y León, Viognier.....		29,90€

ROSATS

Rosats que t'enamoran...

Esquisse, Cote de Provence, Garnacha, Cinsault, syrah.....	3,90€	23,50€
Aroa Larrosa, Navarra, Garnacha		22,90€

ESPUMOSOS

Escofet Rossell Brut Nature Reserva . Macabeo, Chardonnay, Xarel-lo, Parellada i Pinot noir.....		22,50€
Juve&Camps Reserva de la familia. Xarel-lo, Macabeu, Parellada		28,90€
Gosset Grande Reserve. Champagne.....		46,50€

ANGELO

PIZZERIES *and* RESTAURANTS

LA MASSANA & SANT JULIÀ

INFUSIONS

DAMMANN
FRÈRES
Paris 1692

*Les infusions de Dammann Frères
es caracteritzen per una àmplia gamma de mescles 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 ginebre. 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€



@angelo.pizzeries

www.pizzeriaangelo.restaurant