



Da Angelo

SOCIAL BRUNCH AND PASTA BAR

BREAKFAST

ENGLISH BREAKFAST 9.95

Uova biologiche da allevamento all'aperto, salsiccia di Cumberland, bacon affumicato, funghi, fagioli Borlotti, patate a fette cotte al forno, servite con pane a lievitazione naturale

EGG BENEDICT-ROYALE-FLORENTINE 6.95

Muffin inglese, uovo in camicia, salsa olandese (con prosciutto, salmone o spinaci)

SALMON AND SCRUMBLED EGG 7.95

Uova strapazzate su pane artigianale a lievitazione naturale con salmone scozzese affumicato

AVOCADO ON TOAST 6.95

Guacamole schiacciato, uovo poché, rucola, parmigiano, su pane artigianale



MUSHROOM OMELETTE 6.95

Omelette con Funghi Portobello, Peperoni Grigliati e Spinaci, accompagnata da pane

SHAKSHUKA 10.95

Uova biologiche allevate a terra cotte lentamente in una salsa di pomodoro piccante, arricchita con peperoni, spezie e formaggio, servite con pane artigianale e sasizzu piccante

BUTTERMILK PANCAKES 6.95

Pancakes di latticello serviti con composta di frutti di bosco o Nutella e burro

FRENCH TOAST 6.95

Artisan Brioche French Toast with Vanilla Crème Fraiche, Banana, Berry and Salted Caramel



MORNING COFFEE

Espresso 1.3

Doppio Espresso 2.4

Latte Bianco 1.3

Latte Macchiato 1.5

Cappuccino 1.8

Americano 1.6

Dcaffeinato 1.5

Caffè D'orzo 1.8 / 2.2

Ginseng 1.8 / 2.2

Cioccolata Calda 3.5

Infusi 2.5



AGGIUNTE 0.5

Latte di Soia

Latte di Mandorla

Latte senza Lattosio

Frutta e verdura:

Succo: Arancia, Mela, Pera 2.5

Spremuta 3.5

Succo Verde (Cetrioli, Sedano,
Mela, Spinaci, Banana, Miele) 5.5

MORNING BUBBLES

Bellini 6.5

Mimosa 6.5

Prosecco 5.5



PASTA BAR

SCEGLI LA PASTA

REGULAR 120GR / LARGE 150GR

Tagliatelle 8.5 / 9.5

Ravioli ricotta e spinaci 9.5 / 10.5

Gnocchi di Patate 8.5 / 9.5

Fileja Calabrese 8.5 / 9.5

Cavatelli 8.5 / 9.5

Bigoli 8.5 / 9.5

SCEGLI LA SALSA

Pomodoro e Basilico

Arrabbiata

Bolognese 1

Carbonara

Cacio e Pepe

Pesto al Pistacchio

Sugo Salsiccia e Panna 1

Sugo di Polpette 1



SCEGLI IL CONDIMENTO

Guanciale Calabro 2

Nduja di Spilinga 2.5

Grana Padano Dop 1

Pecorino Crotonese 1

Mozzarella Fiordilatte 1

Bufala Campana DOP 2

Olio al tartufo 1.5

Granella di pistacchi 2



DAL NOSTRO FORNO

Lasagna Tradizionale 9.5

Pasta China Calabrese 9.5

Parmigiana Di Melanzane 8.5

Panzeretto Fritto Calabrese 4.5

APERTIVO

SFIZIOSITA' CON COCKTAIL 12

SFIZIOSITA'

TAGLIERE ANTIPASTI 8

Prosciutto Praga, soppressata calabrese, capicollo calabrese, mix di formaggi, olive nere, focaccia schiacciata

TRIS BRUSCHETTE 6

Bruschette di Altamura con: 'Nduja spalmabile; pomodorini e olive; patè di peperoni, pecorino e cipolla di Tropea

MIX DI FRITTI 7

Pettole Formaggio e Prezzemolo, fiori di Zucca, Frittelle Zucchine e Gamberi, Cime di rapa e Salsiccia

FRISELLA LECCESE 6

Pomodorini, olio d'oliva EVO, olive schiacciate

COCKTAILS

NEGRONI 8

Gin, Vermouth Rosso, Bitter Campari

MARGARITA 10

Tequila Blanco, Triple Sec, Succo di lime

MOSCOW MULE 10

Vodka, Succo di lime, Ginger beer

DAIQUIRI 9

Rum bianco, Succo di lime, Sciroppo di zucchero

OLD FASHIONED 10.5

Bourbon o Rye, zolletta di zucchero, dash Angostura

MOJITO 8

Rum bianco, Succo di lime, zucchero di canna, foglie di menta, Soda

COSMOPOLITAN 9

Vodka, Triple Sec, Cranberry, Lime

ESPRESSO MARTINI 9

Vodka, Liquore al caffè, Espresso, Sciroppo di zucchero



BIBITE

SOFT DRINKS

LATTINE 2.5

Coca cola, Coca Zero, Fanta, Sprite
The Limone, The Pesca

BOTTIGLIA 2.8

Coca Cola, Coca Zero, Chinotto, Fanta, Sprite

ACQUA 50 CL 1.3 ASPORTO 1.3

Naturale, Frizzante

ACQUA BOTTIGLIA 50CL 1.6

Naturale, Frizzante

BIRRE

BIRRA FORST 1857 CL33)

4

BIRRA FORST (0.0 CL33

4

BIRRA MASTIO BIOSFERA CL33)

6

BIRRA BREWDOG PUNK IPA CL33

6

