

Antipasti

Di terra – van het land

Battutina di manzo con pesto e noci € 12,00

Carpaccio van rundvlees met pesto en noten

Selezione di salumi e formaggi con mostarde di fuffa e miele € 13,50

Selectie van vleeswaren en kazen met vruchtenmosterd en honing

Bresaola con rucola e grana € 11,00

Dun gesneden gedroogde ossenhaas met rucola en parmezaanse kaas

Le mozzarelle – gerechten met mozzarella

Involentino di prosciutto San Daniele con mozzarella di bufala € 10,50

Rolletjes van San Daniele ham met buffelmozzarella

Vegetariano – Vegetarisch

Bruschetta al pomodoro € 9,00

Millefoglie di melanzane con fior de latte (mozzarella) pomodoro fresco e basilico € 8,50

Aubergine met buffelmozzarella, verse tomaat en basilicum

Insalata caprese con mozzarella di bufala campana € 9,50

Salade van tomaten met buffelmozzarella en basilicum

Insalata caprese invernale € 11,00

Lauwe buffelmozzarella met saus van corbarino tomaten

Di mare – uit de zee

Salmone affumicato con riccioli di burro e pane tostato € 8,75

Gerookte zalm, geroosterd brood en boter

Insalatina di mare con verdure e pesto alla genovese € 9,75

Vis- en zeevruchtensalade met groenten en pesto genovese

Gamberi alla moda sarda con cipolla rossa marinata all'aceto con pomodoro e basilico € 9,50

Garnalen in Sardijnse stijl met gemarineerde rode ui, tomaten en basilicum

La kermessé Divina € 16,00

Proeverij van warme en koude voorgerechten

Tartare di salmone con avocado e lime e creme fraiche € 10,75

Zalmtartaar met advocado en citroen en creme fraiche



Antipasti

Caldi – warm

Cozze alla tarantina piccanti € 9,00

Mosselen Taranto (pikant)

Cozze alla marinara € 8,50

Mosselen met knoflook, rode peper en peterselie

Vongoline alla marinara Dagprijs

Venusschelpen met knoflook, rode peper en peterselie

Zuppetta di crostacei e capesante al sugo di pomodori gialli € 20,00

Schaaldieren en coquilles Saint Jacques in een saus van gele tomaatjes

Capesante gratinate con cassé di pomodorini € 15,00

Gegratineerde coquilles St Jacques met cherrytomaatjes

Seppia con piselli € 10,00

Seppia met erwten in een tomatensaus



I Primi (piatti)

Di terra – van het land

Lasagna emiliana	€ 10,75
<i>Lasagna volgens Emiliaans recept</i>	
Rigatoni all'amatriciana	€ 11,50
<i>Pasta met een saus van guanciale en verse tomaten, met pecorino kaas</i>	
Rigatoni all'Angolo Divino	€ 13,00
<i>Pasta met paddestoelen, erwten, tomaten en ham</i>	
Gnocchi di patate con speck dell alto adige curry e rucola	€ 13,00
<i>Gnocchi met spek op smaak gebracht met curry, met rucola</i>	
Trofie panna speck rucola	€ 13,00
<i>Verse pasta met room en spek</i>	

Di Mare – uit de zee

Spaghetti alle cozze piccanti	€ 12,00
<i>Spaghetti met pikante mosselen</i>	
Capellacci salmone asparagi	€ 13,00
<i>Gevulde pasta met ricotta met een saus van zalm en asperges</i>	
Raviolone al nero ripieno di gamberetti e rucola, con capesante e asparagi	€ 13,00
<i>Grote zwarte raviolone gevuld met garnalen en rucola; met coquilles Saint-Jacques en asperges</i>	
Linguine all'astice reale con salsa di pomodoro gialli e basilico	Dagprijs
<i>Linguine pasta met verse kreeft, gele tomaatjes en basilicum</i>	
Risotto del pescatore	€ 14,50
<i>Risotto met zeevruchten</i>	
Gnocchi Pesto Genovese e gamberi	€ 13,00
<i>Gnocchi met pesto en garnalen</i>	



I Primi (piatti)

Vegetariano - Vegetarisch

Spaghetti all pomodoro € 8,00

Spaghetti met tomatensaus

Spaghetti Aglio, olio e peperoncino € 8,00

Spaghetti, knoflook en pikante olijf olie en peper

Lasagna vegetariana € 9,00

Vegetarische Lasagna (paprika, aubergine en courgette)

Penne alla Norma (melanzane, pomodoro, ricotta) € 10,75

Pastagerecht met aubergine, tomaten en ricotta

Linguine al pesto Genovese € 10,75

Linguine pasta met pesto Genovese

Ravioli ricotta e spinaci al burro e salvia € 12,00

Ravioli gevuld met ricotta en spinazie, met salie en boter

Gnocchi Gorgonzola e noci € 13,00

Gnocchi met Gorgonzola en walnoten

Risotto ai funghi porcini € 13,00

Risotto met eekhoortjesbrood

Tagliatelle ai porcini € 13,00

Tagliatelle met eekhoortjesbrood

Le Tagliatelle

Tagliatelle ai funghi porcini con gamberetti e scaglie di pecorino € 14,50

Tagliatelle met eekhoortjesbrood, garnalen en pecorino kaas

Tagliatelle al sugo di carne € 10,75

Tagliatelle met tomaten-vleessaus



I Secondi (piatti)

La carne – vleesgerechten

Petto d'anatra, su un letto di peperoni caramellati e mostarda di fichi € 17,50

Eendenborst met vijgenmosterd op een bedje van gecarameliseerde paprika

Filetto di maiale alla griglia € 16,50

Varkenshaas van de grill

Filetto di maiale al pepe verde € 17,50

Varkensfilet met groene peper

Medaglioni di maiale al vino rosso su un letto di peperoni saltati € 17,50

Varkenshaas medaillons in rode wijnsaus op een bedje van paprika

Filetto di manzo alla griglia € 18,00

Ossenhaas filet van de grill

Scaloppina di maiale al limone e marsala € 16,00

Varkensschnitzel met citroen en marsala

Tagliata di filetto con pomodorini di pachino rucola e grana € 19,00

Gesneden ossenhaas met pachino tomaten, rucola en Parmezaanse kaas

Filetto di manzo ai funghi porcini € 22,50

Ossenhaas filet met eekhoortjesbrood

Filetto di manzo all'aceto balsamico /al pepe verde / al gorgonzola € 20,50

Ossenhaas filet met balsamico / of groene peper / of gorgonzola kaas

Il pesce – visgerechten

Filetto di orata al saltimbocca € 16,00

Dorade filet op een bedje van artisjokken en met parmaham en salie

Filetto di branzino alla mediterranea € 19,00

Zeebaarsfilet op mediterrane wijze (olijven, aardappelen en tomaatjes)

Branzino alla Siciliana € 19,00

Zeebaarsfilet op Siciliaanse wijze (met kappertjes, oregano en uien)

Gamberoni scottadito all'aglio, olio e peperoncino € 17,50

Grote garnalen met knoflook, olie en pikante peper

Crostacei all'Angolo Divino € 27,00

Schaaldieren geserveerd op een bedje van rauwkost



I Secondi (piatti)

Il pesce – visgerechten

Pesce spada alla vulcano con aglio, peperoncino, cipolla e peperone € 19,50

Zwaardvis met knoflook, pikante peper, ui en paprika

Vegetariano – Vegetarisch

Melanzane alla parmigiana € 10,00

Aubergine op Parmazaanse wijze

Tomino alla piastra con verdure alla griglia € 10,00

Tominokaas geserveerd met gegrilde groenten

Quiche di porcini patate e ricotta € 10,75

Hartige taart gevuld met eekhoorntjesbrood aardappelen en ricotta

Il pesce alla griglia – vis van de gril

Branzino *Zeebaars* € 18,00

Orata *Dorade* € 18,00

Sogliola *Tong* € 16,00

Noordzee Tong Dagprijs

Il pesce al forno - visgerechten uit de oven

Branzino/orata alle verdure € 21,00

Zeebaars of dorade met groenten

Branzino al sale profumato € 21,00

Zeebaars onder een zoutlaag bereidt



Contorni – bijgerechten

Patate – aardappels

Patate al forno con rosmarino € 4,00

Gebakken aardappelen met rozemarijn

Patate fritte € 4,00

Patat frites

Verdure alla griglia € 6,00

Gegrilde groente

Dall'orto – uit de moestuin

Insalata mista € 5,50

Gemengde salade

Insalata di pomodorini, cipolla tropea e basilico € 6,50

I formaggi – kaas

Selezione di formaggi con mostarda e miele

€ 12,00

Selectie van italiaanse kazen met vruchtenmosterd en honing



Cestino di pane - broodmandje

Vanaf het tweede broodmandje

€ 2,50

Het eerste mandje met brood krijgt u van ons

Per I piu piccini – voor de kleintjes



Spaghetti o farfalline al pomodoro e/o ragu di carne

€ 8,00

Spaghetti of farfelle met tomaten en/of vleessaus

Cotoletta di pollo con patatine fritte

€ 8,00

Kipkoteltje met frites

Sogliolina alla griglia con patatine fritte

€ 8,00

Gegrilde tong met frites

Dolci Momenti – nagerechten

Dolci momenti fatti in casa – huisgemaakte nagerechten

Tiramisú classico	€ 6,50
<i>Klassieke tiramisú</i>	
Mousse cioccolato	€ 6,50
<i>Chocolade mousse</i>	
Semifreddo con Galliano	€ 6,50
<i>Semifreddo met koffielikeur Galliano</i>	
Millefoglie con crema e frutti di bosco	€ 6,50
<i>Gebak in laagjes met Chantilly creme en bosvruchten</i>	
Panna cotta con frutti di bosco	€ 6,50
<i>Pannacotta met bosvruchten</i>	
Tortino di cioccolato con cuore fondente	€ 7,00
<i>Chocolade taartje met warme kern</i>	
Crema catalana	€ 7,00
<i>Creme brulee</i>	
Piccola pasticceria	€ 7,50
<i>Mini gebak van het huis</i>	

Ghiacciati – ijs

Gelato alla vaniglia/cioccolato / limone	€ 4,50
<i>Vanille ijs / chocolade ijs / citroen ijs</i>	
Gelato yoghurt con frutti di bosco	€ 7,00
<i>Yoghurt ijs met bosvruchten</i>	
Gelato L'Angolo Divino	€ 7,00
<i>Verassingsijs van L'Angolo Divino</i>	

Dolci momenti Sal de Riso – nagerechten van pâtisserie Sal de Riso

Tartufo Amalfitano	€ 7,50
<i>Bijzonder truffelijs, een delicatessie uit Amalfi</i>	
Profiteroles al cioccolato Guanaia	€ 6,50
<i>Slagroomsoesjes met een saus van Guanaia Grand Cru chocolade</i>	
Cassata De Riso Siciliana	€ 6,50
<i>Siciliaanse cassata van Di Riso</i>	
Torta De Riso della settimana	€ 6,50

Aperitivi – Cocktail – Liquori – Distillati

Aperitivi e Cocktail

Crodino Aperitivo non alcolico € 3,00

Bellini € 6,00

Succo e polpa di pesca + prosecco

Persiksap, vruchtvlies + prosecco

Rossini € 6,00

Succo di fragola + prosecco

Aardbeiensap + prosecco

Garibaldi € 6,00

Spremuta d'arancia + bitter campari

Sinaasappelsap + campari

Martini cocktail € 6,50

Gin + martini bianco

Spritz € 5,50

Vino bianco + Aperol + soda

Witte wijn + sinaasappel aperitief + soda

Americano € 6,00

Martini rosso + bitter campari + soda

Rode martini + campari + soda

Brandy e Cognac

Vecchia Romagna € 4,50

Italiaanse brandy

Remy Martin € 6,00

Remy Martin Coeur de Cognac fine € 8,00

Whiskey en Baileys

Baileys € 5,00

Irish cream

Johnny Walker € 5,00

blended scotch whiskey

Jim Beam € 5,00

Kentucky straight bourbon whiskey

Oban 14 years old € 8,00

single malt whiskey

Chivas Regal € 5,00

blended scotch whiskey

Grappe

Grappa bianca lis Radris € 4,00

Grappa moscato € 4,00

Grappa nebbiolo € 4,00

Grappa invecchiata € 5,00

Grappa Barrique € 6,00

Liquori

Amaro averna € 4,00

Kruidenbitter met citroen en caramel

Amaro frangelico € 4,00

Hazelnoot likeur

Amaro Montenegro € 4,00

Kruidenbitter

Sambuca Molinari € 4,00

anijlikeur

Limoncello di Sorrento € 3,50

citroenlikeur

Liquore di noci nocillo € 3,50

notenlikeur

Bar Caffetteria

Caffè e Tè

Caffè	€ 2,00
Caffè Doppio	€ 3,00
Caffè decaffeinato	€ 2,00
Cappuccino	€ 2,50
Cappuccino goloso	€ 3,50
Cappuccino panna montata	€ 3,50
<i>Cappuccino met slagroom</i>	
Caffè Shakerato	€ 3,00
<i>Koffieshake met ijsblokjes</i>	
Caffè Shakerato e Baileys	€ 6,50
<i>Koffieshake met Baileys</i>	
Ijs Caffè gelato crema + espresso	€ 6,50
<i>Ijs met espresso</i>	
Irish Coffee	€ 6,50
<i>Koffie met whiskey en slagroom</i>	
Jamaica coffee	€ 6,50
<i>Koffie met rum en slagroom</i>	
Italian coffee	€ 6,50
<i>Koffie met amaretto en slagroom</i>	
Thee in verschillende smaken	€ 2,50

Bibite - Frisdranken

Acqua le fonti di Monticchio		
Leggera naturale	330 ml	€ 2,00
Leggera naturale	750 ml	€ 3,50
Leggera frizzante	330 ml	€ 2,00
Leggera frizzante	750 ml	€ 3,50
Gaudianello frizzante	330 ml	€ 2,00
Gaudianello frizzante	750 ml	€ 3,50
Sprite		€ 2,50
Coca Cola		€ 2,50
Fanta		€ 2,50
Fanta cassis		€ 2,50
Acqua Tonica		€ 3,00
Tè al Limone		€ 2,50
Spremuta di arancia fresca		€ 4,00
<i>verse jus d'orange</i>		
Succo alla pesca Santal		€ 2,50
<i>perziksap</i>		
Succo all'albicocca Santal		€ 2,50
<i>Abrikozensap</i>		
Succo alla mela verde Santal		€ 2,50
<i>Appelsap</i>		
Birra Nastro azzurro	33 cl	€ 3,50
<i>Italiaans kwaliteitsbier</i>		



Vino bianco della casa – Witte huiswijn

	Glas	Fles
Sicilia		
Grillo Itynera	€ 3,00	€ 17,50
<i>Aromatische geur, exotisch wit fruit met tonen van noten en hars; licht zoetje, licht tinteltje</i>		

Vino rosso della casa – Rode huiswijn

	Glas	Fles
Sicilia		
Nero d'Avola Itynera	€ 3,00	€ 17,50
<i>Geur van fruitige bessen met pepertje. Bessensmaak, kruidig en fris</i>		

