

SFIZIOSI&BURGER

per iniziare con gusto

PROSCIUTTO NELLA MORSA AL TAGLIO
- Prosciutto San Daniele dop -
Crostino 2,50
Piatto 9

FOCACCIA ROSSA 4,50

(Pomodoro San Marzano, Origano di Pantelleria, Olio E.V.O.)

FOCACCIA BIANCA, BURRATA E SAN DANIELE 8,00
(Olio E.V.O., Sale, Rosmarino, Burrata, Prosciutto San Daniele)

TEMPURA DI VERDURE 5

PEPERONCINI DELL'AVVOCATO CON MONTASIO DOP 6

OLIVE AL TARTUFO 6

STICK DI BUFALA 6

ANGEL BURGER 13

(Pane al burro homemade, Hamburger di Manzo, Pomodoro confit, Misticanza, Montasio, Guanciale e Cipolla c.b.t. accompagnato da Patate speziate)

VEGETARIAN BURGER 13

(Pane al burro homemade, Hamburger di Soia e Patata Viola, Verdure spadellate, Formaggio fresco, accompagnato da Patate speziate)

CONTORNI

INSALATA DI STAGIONE 5

VERDURE GRIGLIATE 7

VERDURE SPADELLATE 6

PATATE SALTATE 6

PATATE FRITTE DELLA CASA 5

INSALATA POP-UP

Componi la tua insalata in 4 mosse

BOWL 9,00 + PROTAGONISTA

1. CREA LA BASE

Riso Thai
Misticanza

2. COMPLETA CON

Anacardi
Mandorle
Mais
Sesamo
Cavolo cappuccio
Carote
Cipolla rossa
Cetrioli

Ceci
Ananas
Fagioli borlotti
Scaglie di
Parmigiano
Olive taggiasche
Pomodorini
Ananas

3. SCEGLI IL TUO PROTAGONISTA

Salmon 4
Tonno crudo 4
Pollo cotto C.B.T. 3
Polpo 5
Gamberetti 4
Prosciutto crudo 3

4. TOCCO FINALE ... LA SALSA

Guacamole
Maio vegana
Senape miele
Teryaki
Soya
Caesar dressing
Yogurt

- SERVIZIO € 3,00 -



ITALIANA

Impasto da pasta madre con farina di Grano Antico Risciola e germe di grano vitale macinati a pietra, farina multicereali, lievitazione naturale, rotonda, stesa con bordo classico alto 2cm, fragrante e profumata com'è nella tradizione italiana.

LE TRADIZIONALI

MARGHERITA

Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di Latte di Agerola, Basilico, Olio E.V.O. 7

MARGHERITA CON BUFALA

Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di Latte di Agerola, Mozzarella di Bufala Campana, Basilico, Olio E.V.O. 9

MARGHERITA SAN MARZANO

Pomodoro San Marzano, Mozzarella di Bufala Campana in cottura, Perlage di Basilico, Olio E.V.O. 9

MARGHERITA GLUTEN FREE

Impasto senza glutine, Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di Latte di Agerola 9

PROSCIUTTO E FUNGHI

Pomodoro San Marzano Gerardo di Nola, Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Prosciutto Cotto Villani, Funghi, Olio E.V.O. 9

DIAVOLA

Pomodoro San Marzano Gerardo di Nola, Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Salamino piccante Sant'Orso 8

4 FORMAGGI

Pomodoro San Marzano Gerardo di Nola, Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Fontina, Brie, Gorgonzola DOP 10

SAN DANIELE

Pomodoro San Marzano Gerardo di Nola, Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Prosciutto San Daniele dop 30 mesi Testa Molinaro 10

VERDURE DI STAGIONE

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Verdure di stagione, Olio E.V.O. 11

VIENNESE

Pomodoro San Marzano Gerardo di Nola, Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Wurstel 7

QUATTRO STAGIONI

Pomodoro San Marzano Gerardo di Nola, Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Prosciutto cotto Villani, Funghi, Carciofini, Olive, Olio E.V.O. 10

SALSICCIA, PATATE E CIPOLLA

Pomodoro San Marzano Gerardo di Nola, Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Salsiccia artigianale, Patate al forno, Cipolla di Tropea, Olio E.V.O. 11

MARINARA CLASSICA

Pomodoro San Marzano Gerardo di Nola, Aglio, Origano di Pantelleria, Olio E.V.O. 6

TONNO & C.

Pomodoro San Marzano Gerardo di Nola, Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Tonno, Cipolla, Basilico, Olio E.V.O. 9

CAPRICCIOSA

Pomodoro San Marzano Gerardo di Nola, Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Gorgonzola DOP, Gherigli di noci, Speck Alto Adige agricola Pram Strahler e Miele di Castagno 14

GRICIA

Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Guanciale croccante, scaglie di Pecorino Toscano Busti, Pepe 10

ASPARAGI E SAN DANIELE

Pomodoro San Marzano Gerardo di Nola, Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Asparagi e prosciutto San Daniele 11

LE SCOPERTE

PICCANTE

Pomodoro San Marzano Gerardo di Nola, Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Salamino piccante artigianale Sant'Orso, Scaglie di Pecorino Toscano Busti 11

CRUDO&BUFALA

Pomodoro San Marzano Gerardo di Nola, Mozzarella di Bufala Campana, Prosciutto San Daniele dop 30 mesi Testa Molinaro 14

LA REGINA

Pomodoro San Marzano Gerardo di Nola, Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Burrata Caseificio Palazzo, Olive Taggiasche, Pomodorini Datterini, Grana Padano 13

COLORS

Pomodoro San Marzano Gerardo di Nola, Burrata Caseificio Palazzo, Olive Taggiasche, Pomodorini Datterini Confit, Mandorle tostate, Olio E.V.O. 13

DOPPIO GIOCO

Pomodoro San Marzano Gerardo di Nola, Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Salamino piccante artigianale Sant'Orso, olive taggiasche, Porchetta di Ariccia 14

GUSTI NOTI

Pomodoro San Marzano Gerardo di Nola, Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Asparagi, Porchetta, Scaglie di Pecorino Toscano Busti 14

CROC DI GUANCIA

Pomodoro San Marzano Gerardo di Nola, Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Patate al forno, Guanciale croccante, Scaglie di Pecorino Toscano Busti 12

TIROLO

Pomodoro San Marzano Gerardo di Nola, Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Gorgonzola DOP, Gherigli di noci, Speck Alto Adige agricola Pram Strahler e Miele di Castagno 14

CANTABRICO

Pomodoro San Marzano Gerardo di Nola, Mozzarella Fiordilatte di Agerola, capperi di Pantelleria, Olive taggiasche, Acciughe del Mar Cantabrico 15

COUNTRY

Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Erbette selvatiche di campo, Burrata Caseificio Palazzo, Mandorle tostate, Prosciutto San Daniele dop 30 mesi Testa Molinaro 15



ALLA PALA

Impasto con farine selezionate e semola rimacinata di grano duro, lunga lievitazione naturale, tirato a mano con il mattarello per creare lo spessore sottile che ne esalta fragranza e aromi degli ingredienti, impiattata sulla nostra pala.

L'ANGELO AL PODERE

Pomodoro San Marzano Gerardo di Nola, Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Rucola, Grana Padano DOP, Pomodorini del Piennolo, Olio E.V.O. 14

T-V-B

Pomodoro San Marzano Gerardo di Nola, Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Acciughe del Mar Cantabrico, Olive Taggiasche, Pomodorini, Olio E.V.O. 14

MORTAZZA

Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Mortadella con pistacchi Bologna igp salumificio Felsineo, Burrata Caseificio Palazzo Pistacchio di Bronte, Olio E.V.O. 14

VILLANI AL PODERE

Pomodoro San Marzano Gerardo di Nola, Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Cotto alla Brace Villani, Carciofini, Grana Padano DOP, Olio E.V.O. 14

QUELLA GIUSTA

Pomodoro San Marzano Gerardo di Nola, Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Salsiccia artigianale, Patate al forno, Cipolla caramellata, Olio E.V.O. 14

SUOR MARGHERITA

Pomodoro San Marzano Gerardo di Nola, Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Basilico, Olio E.V.O. 14

PALA PADANA

Pomodoro San Marzano Gerardo di Nola, Cipolla, Peperoni, Grana Padano DOP, Origano di Pantelleria, Olio E.V.O. 14

GRICIA

Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Guanciale croccante, scaglie di Pecorino Toscano Busti, Pepe 14

NUVOLA GOURMET

Impasto a lunga lievitazione realizzata con farine grezze di tipo "1", farro, grano duro e grano tenero, lievito madre, stesa a mano in teglino, come una leggerissima "nuvola" dal sapore di grano, morbida e dal sapore avvolgente perfetta con gli ingredienti gourmet in abbinamento

DELICE

Cipolla Rossa della Val Cosa, Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Crema di Montasio DOP, Speck Alto Adige agricola Pram Strahler 14

LA REGINA

Mozzarella di Bufala Campana, Filetti di Pomodoro Gerardo di Nola, Perlage di Basilico 12

BOLOGNA TWIST

Mortadella con pistacchi Bologna igp salumificio Felsineo, Pistacchio di Bronte, Burrata Caseificio Palazzo 14

SEPE & BISI

Filetti di Pomodoro Gerardo di Nola, Seppie di Marano, Piselli, 14

GRAN CLASSICA

Pomodoro San Marzano, Mozzarella di Bufala Campana, Prosciutto San Daniele dop 30 mesi Testa Molinaro 14



giro PIZZA

Per la tua cena **di gruppo, festa o compleanno**,
Menù "GiroPizza" con degustazione continua
di diversi tipi di pizze
scelte dal pizzaiolo a rotazione.

TUTTO COMPRESO
(BIBITA o BIRRA o VINO - ACQUA - CAFFÈ - SERVIZIO)

MENU PIZZA ITALIANA	da 12 euro
MENU PIZZA PALA	da 15 euro
Bambini fino a 10 anni	da 10 euro

min. 12 pers.

GiroPizza con Aperitivo iniziale +3 euro

GiroPizza con Dessert +3 euro

PODERE DELL'ANGELO
MATERIA, ANIMA, CUORE

VIA FONTANE 11
PASIANO DI PORDENONE
T. 0434 620672

www.poderedellangelo.eu

ALLERGENI

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.
L'elenco aggiornato per ogni singolo piatto è pubblicato nel REGISTRO DEGLI INGREDIENTI disponibile al pubblico. Non possiamo però garantire l'esclusione di una possibile contaminazione crociata.
Il personale del Podere dell'Angelo è a vostra disposizione per qualsiasi informazione sui piatti in menù.

Il pesce e la carne che acquistiamo freschi, per ragioni di mercato e per preparazioni a crudo, subiscono un trattamento di abbattimento di temperatura a -20°C per 48 ore conforme alla prescrizione del reg.(CE) 853/2004 allegato III, sez.VIII, cap.3, al fine di garantire la sicurezza igienico sanitaria e le caratteristiche organolettiche dei prodotti.

I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/111:

- | | |
|-------------------------------|--------------------|
| 1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE | 8. FRUTTA A GUSCIO |
| 2. CROSTACEI | 9. SEDANO |
| 3. UOVA | 10. SENAPE |
| 4. PESCE | 11. SESAMO |
| 5. ARACHIDI | 12. SOLFITI |
| 6. SOIA | 13. LUPINI |
| 7. LATTE | 14. MOLLUSCHI |



PODERE DELL'ANGELO
MATERIA, ANIMA, CUORE