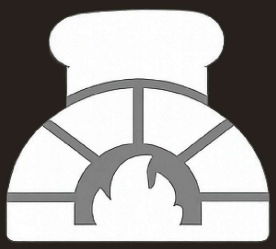

Dietro L'Angolo

Trattoria Pizzeria

MENU

PIZZERIA CON FORNO A LEGNA

ANTIPASTI

Tagliere di Salumi e Formaggi Misti [7 · 12] — € 16

Carpaccio di Bresaola [12] — € 12
Salume magro ottenuto da tagli pregiati di carne bovina

Polipo e Patate [9 · 14] — € 12
Rondelle di polipo con patate bollite, condite con olio, prezzemolo, olive e sedano

I FRITTI

Gli Sciatt [1 · 3 · 7] — € 8
Frittelle di grano saraceno con cuore filante di formaggio casera, poi fritte (6 pezzi)

Mix Goloso [1 · 3 · 7] — € 9
Stick di mozzarella panati, anelli di cipolla pastellati alla birra, olive ascolane (12 pezzi)

Mix Goloso Plus [1 · 3 · 7] — € 13
Pulled pork di maiale panato e fritto e jalapeños ripieni di cheddar, panati e fritti (12 pezzi)

Patatine Fritte — € 4,50

PRIMI

Le Tagliatelle al Ragù [1 · 3 · 9] — € 14
Pasta fresca all'uovo con ragù di manzo, soffritto di cipolla e sedano, passata di pomodoro cotta per due ore

Il Risotto [9] — € 14
Riso Carnaroli allo zafferano e salsiccia

Linguine alle Vongole [1 · 14] — € 16
Pasta secca lunga con vongole, pomodorini, prezzemolo, olio e aglio

Gli Gnocchi [1 · 3 · 7] — € 12
Gnocchi di patata con gorgonzola, taleggio, parmigiano e spolverata di prezzemolo

Pizzoccheri [1 · 7] — € 15
Pasta fresca al grano saraceno con patate lesse, verza, coste o erbette secondo stagione, formaggio fuso tipo casera e sfrizzata di burro, salvia e aglio. Minimo per due persone

SECONDI

La Costata — da € 27
Carne di manzo con osso, da 500 g

La Tagliata — € 22
Carne di manzo, taglio controfiletto

L'Orecchia d'Elefante [1 · 3] — € 13
Cotoletta di maiale impanata e fritta

Il Fritto di Mare [1 · 2 · 4 · 14] — € 20
Calamari, gamberi e pesciolini infarinati e fritti, con verdure impastellate e fritte (zucchina e carota)

La Caprese [7] — € 10
Mozzarella, pomodoro, origano

L'Insalatona [4 · 7] — € 9
Insalata, pomodori, mais, cipolla, mozzarella, tonno

CONTORNI

Insalata — € 4
Insalata a foglia verde

Verdure Grigliate — € 7
Zucchine, peperoni, melanzane

Pomodori — € 4

HAMBURGER

Ogni hamburger è servito con patatine rustiche · pane per burger o pan pizza + € 2 · pane senza glutine + € 3

Hamburger Classico [1 · 3] — € 9
Burger di manzo 125 g, pomodoro, insalata, maionese

Bufalo Bill [1 · 3 · 7] — € 14
Burger di bufalo 200 g, cipolla rossa caramellata, senape al miele, insalata

Angus Irlandese [1 · 3 · 7] — € 13
Burger di Angus irlandese 200 g, bacon croccante, cheddar, maionese, pomodoro, insalata

Il Veg [1] — € 11
Burger vegano 125 g, mayo vegana, zucchine grigliate, insalata

LE PIZZE CLASSICHE

Impasto tradizionale · base senza glutine + € 3 · impasto integrale + € 2 · disponibile anche base senza glutine per celiaci

Margherita [1 · 7] — € 6
Pomodoro, mozzarella, origano

Marinara [1] — € 5,50
Pomodoro, origano

Prosciutto Cotto [1 · 7] — € 7
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

Prosciutto e Funghi [1 · 7] — € 8
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi champignon

4 Stagioni [1 · 4 · 7] — € 9
Pomodoro, mozzarella, carciofi, prosciutto cotto, funghi e acciughe

4 Formaggi White [1 · 7] — € 9
Mozzarella, zola, taleggio, grana

4 Formaggi [1 · 7] — € 9
Pomodoro, mozzarella, zola, taleggio, grana

Diavola [1 · 7] — € 8
Pomodoro, mozzarella, salame piccante

Diavolessa [1 · 7] — € 9
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, zola

Würstel [1 · 7] — € 7
Pomodoro, mozzarella, würstel

Patatine [1 · 7] — € 8
Pomodoro, mozzarella, patatine fritte

Patatosa [1 · 7] — € 9
Pomodoro, mozzarella, patatine fritte, würstel

Salsiccia [1 · 7] — € 8
Pomodoro, mozzarella, salsiccia

Vegetariana [1 · 7] — € 10
Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni

Napoli [1 · 4 · 7] — € 7
Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano

Bufalina [1 · 7] — € 9
Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini freschi

Calzone Liscio [1 · 7] — € 8
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

Calzone Extra Farcito [1 · 7] — € 9
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, olive

Tonno e Cipolle [1 · 4 · 7] — € 8
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle

Fornarina [1] — € 4
Olio extravergine, rosmarino

Valtellina [1 · 7 · 12] — € 11
Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana, funghi porcini

Parma [1 · 7] — € 10
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola

Speck e Zola [1 · 7] — € 9
Pomodoro, mozzarella, speck, zola

Capricciosa [1 · 7] — € 9
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, olive, carciofi

Romana [1 · 4 · 7] — € 9
Pomodoro, mozzarella, acciughe, olive e capperi

Zola e Tonno [1 · 4 · 7] — € 9
Pomodoro, mozzarella, zola, tonno

Cipolla [1 · 7] — € 8
Pomodoro, mozzarella, cipolla rossa

LE PIZZE SPECIALI

Le nostre creazioni firmate Dietro l'Angolo

Golosa 1 · 7 · 8 — € 14
Impasto bianco, mozzarella, bologna con pistacchio e mandorla, stracciatella, granella di pistacchio

La Top 1 · 7 — € 14
Impasto bianco, passata di pomodoro, crudo, rucola, burrata intera

Messicana 1 · 7 — € 12
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, pancetta, salame piccante, peperoncino in polvere

Montagna 1 · 7 — € 9
Pomodoro, mozzarella, taleggio, funghi porcini

Adam 1 · 2 · 7 — € 8
Pomodoro, mozzarella, gamberetti, rucola

Zola e Noci 1 · 7 · 8 — € 9
Pomodoro, mozzarella, zola, noci

Caprino 1 · 7 · 12 — € 10
Pomodoro, mozzarella, bresaola, caprino, rucola

Dietro l'Angolo 1 · 7 — € 10
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, zola, cipolla

Boscaiola 1 · 7 — € 11
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi, olive, cipolla

Sister 1 · 7 — € 12
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto (in cottura), panna

Sara 1 · 7 — € 10
Pomodoro, mozzarella, brie, funghi porcini, speck

La Zozza 1 · 7 — € 12
Pomodoro, mozzarella, patate lesse, zola, cipolle

Leo 1 · 7 — € 11
Pomodoro, scamorza affumicata, pancetta, salame piccante

La Porca 1 · 7 — € 10
Passata di pomodoro, mozzarella, porchetta

GIRO PIZZA

Giro Pizza 1 · 7 — € 25
Pizza no stop, bibita o birra piccola, pizza Nutella.
Minimo per quattro persone; allergeni anche secondo le pizze scelte

DOLCI FATTI IN CASA

Panna Cotta [7] — € 6
Liscia o con topping

Tiramisù [1 · 3 · 7] — € 6,50

Crema Catalana [3 · 7] — € 6

DOLCI SENZA GLUTINE

Tiramisù senza Glutine [3 · 7] — € 6
Classico, al limone o ai tre cioccolati

GELATO

Gelato [7] — € 4
Panna o fragola

DOLCI DELLA CASA

San Pietrino Amarena [7 · 8] — € 6,50
Granella di nocciola caramellata croccante all'interno, crema di gelato alla panna con golosa amarena

San Pietrino Limone [1 · 3 · 7 · 8] — € 6,50
Granella di biscotti croccante all'interno, crema di gelato alla panna con cuore di limone cremoso e granella di limoncello

San Pietrino ai Frutti di Bosco e Cocco [1 · 3 · 7] — € 6,50
Granella di biscotti e farina di cocco all'interno, mousse di cocco con cuore cremoso ai frutti di bosco

Cheesecake [1 · 3 · 7] — € 6
Frutti di bosco, cioccolato o caramello salato. Base di biscotto e crema alla vaniglia

Tartufo Nero o Bianco [1 · 3 · 7] — € 5
Aggiunta di caffè + € 1

CAFFETTERIA

Caffè Lungo, ristretto, macchiato caldo o freddo	€ 1,30
Caffè Corretto	€ 1,50
Caffè Decaffeinato	€ 1,40
Caffè Decaffeinato Corretto	€ 1,60
Caffè Americano	€ 1,80
Caffè Doppio	€ 2,50
Orzo Piccolo	€ 1,40
Orzo Grande	€ 1,80
Ginseng Piccolo	€ 1,40
Ginseng Grande	€ 1,80
Cappuccino	€ 1,80
Latte Macchiato	€ 2,80
Tè Caldo	€ 2
Tisana	€ 2
Latte	€ 1,30

BIBITE & APERITIVI

BIBITE

Coca Cola, Coca Cola Zero o Fanta	€ 3,50
Tè Limone o Tè Pesca	€ 3
Sprite, Lemon Soda o Tonica	€ 3,50
Analcolico alla Frutta	€ 5

APERITIVI

Crodino	€ 3
Campari Soda	€ 6
Aperol Spritz	€ 6
Campari Spritz	€ 6
Limoncello Spritz	€ 7

LE BIRRE

IN BOTTIGLIA

Munchen (0,5 l) — € 6

Birra chiara simbolo di Monaco, dal gusto pieno e leggermente maltato, con aroma speziato e luppolato

Andechs (0,5 l) — € 6,50

Birra di frumento speciale, rinfrescante e naturalmente velata. Aromi fruttati e dolci, con note di banana, frutta tropicale e agrumi

ALLA SPINA

Linder Hoff · piccola — € 3,50

Birra chiara tedesca tradizionale, fresca e dal sapore intenso, con note di frutta e luppolo

Linder Hoff · media — € 5

Birra chiara tedesca tradizionale, fresca e dal sapore intenso, con note di frutta e luppolo

Linder Hoff · 1 litro — € 12

Birra chiara tedesca tradizionale, fresca e dal sapore intenso, con note di frutta e luppolo

ARTIGIANALI

Selezione artigianale La Mia Birra · Microbirrificio L.M.B., Primaluna (LC)

Chiara — € 6,50

Birra leggera e semplice, gusto delicato e fresco, ideale come aperitivo o con i fritti

Vienna — € 6,50

Birra ambrata, note di caramello e lievito, ottima con risotti e carni grigliate

Pils — € 6,50

Ispirazione ceca, base maltata avvolgente e luppolo Saaz dall'amaro asciutto

Edvada — € 6,50

Birra ambrata dal corpo sostenuto, note erbacee e di frutta matura, gusto deciso

Fumè — € 6,50

Stile rauchbier affumicato, ottima con salumi, formaggi e grigliate

Bruna — € 6,50

Omaggio allo schwarzbier tedesco, note di tostatura, caffè e cacao

DISTILLATI, LIQUORI E WHISKY

GIN

Gin Whiteley Violet	€ 8
Gin Whiteley Grapefruit	€ 8
Gin Whiteley London Dry	€ 8
Gin Gordon	€ 5
Gin Gordon Lemon	€ 6
Gin n. 3 London Dry	€ 8
Gin Premium Santa Ana	€ 10

WHISKY

Talisker Skye	€ 6
J&B	€ 4

GRAPPE

Grappa 18 Lune	€ 4
Grappa Tradizionale Trentina	€ 4
Grappa al Ginepro	€ 4
Grappa alla Liquirizia	€ 4

AMARI

Amaro del Castello	€ 3,50
Amaro del Capo	€ 3,50
Braulio	€ 3,50
Montenegro	€ 3,50
Fernet Branca	€ 3,50
Branca Menta	€ 3,50
Jägermeister	€ 3,50
Disaronno	€ 3,50
Vecchia Romagna	€ 3,50

LIQUORI

Limoncello	€ 4
Arancello	€ 4
Anima Nera	€ 3,50
Liquore al Fieno	€ 4
Liquore alla Camomilla	€ 4
Liquore all'Anice	€ 4

VINO DELLA CASA

Janus · rosso o bianco sfuso · contiene solfiti (allergene 12)

1/4 litro — € 3

1/2 litro — € 5

1 litro — € 10

TENUTA GIGLIO

Contiene solfiti (allergene 12)

Montepulciano d'Abruzzo · rosso — € 20
Uve montepulciano in purezza. Intensamente fruttato, con sentori di frutti rossi e fini note speziate

Pecorino Terre di Chieti · bianco — € 20
Uve pecorino in purezza. Fruttato con note agrumate e tropicali, pesca bianca ed eleganti sentori floreali

MADONNA DELLE VITTORIE

Contiene solfiti (allergene 12)

Nosiola · bianco — € 25
Unica varietà a bacca bianca autoctona del Trentino. Nota olfattiva di nocciola; in bocca sensazioni agrumate di fiori bianchi e nocciola, con finale leggermente amarognolo

Capoalago Gewürztraminer Trentino D.O.P. — € 30
Uve Gewürztraminer in purezza. Delicatamente aromatico, con note di fiori bianchi, pesca, spezie e miele

CASCINA DEL POZZO

Carta vini 2026 · contiene solfiti (allergene 12)

Spumante Brut "Decimo" · bianco — € 20
50% pinot nero, 25% chardonnay, 25% arneis.
Metodo Martinotti

Spumante Brut "Decimo Rosa" · rosato — € 25
50% pinot nero, 25% chardonnay, 25% arneis.
Metodo Martinotti

Langhe Favorita "Laganella" · bianco — € 15
Uva favorita, D.O.C. 2025

Roero Arneis "Montemeraviglia" · bianco — € 20
Uva arneis, D.O.C.G. 2025

Langhe Bianco "iö-yè" · bianco — € 25
Uva viognier, D.O.C. 2025

Nebbiolo d'Alba "Caplavur" · rosso — € 25
Uva nebbiolo, 24 mesi in botte grande e da 3 a 6 mesi in bottiglia. D.O.C. 2021

Roero "Montegalletto" · rosso — € 35
Uva nebbiolo, 12 mesi in tonneaux, 12 mesi in botte grande e 6 mesi in bottiglia. D.O.C.G. 2020

Alba "Bricco Serra" · rosso — € 35
70% nebbiolo e 30% barbera, 24 mesi in tonneaux e 12 mesi in bottiglia. D.O.C. 2020

LEGENDA ALLERGENI

1 Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)

2 Crostacei e prodotti a base di crostacei

3 Uova e prodotti a base di uova

4 Pesce e prodotti a base di pesce

5 Arachidi e prodotti a base di arachidi

6 Soia e prodotti a base di soia

7 Latte e derivati, incluso lattosio

8 Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi)

9 Sedano e prodotti a base di sedano

10 Senape e prodotti a base di senape

11 Semi di sesamo

12 Anidride solforosa e solfiti

13 Lupini e prodotti a base di lupini

14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

AVVERTENZA SUL GLUTINE

Le preparazioni indicate nel menù come realizzate con ingredienti privi di glutine vengono lavorate all'interno di una cucina nella quale sono presenti e utilizzati anche alimenti contenenti glutine.

Non disponendo di ambienti di preparazione completamente separati, non possiamo escludere il rischio di contaminazione crociata e, pertanto, non possiamo garantire la totale assenza di glutine nei piatti.

Le preparazioni indicate non devono quindi essere considerate idonee alle persone affette da celiachia o con elevata sensibilità al glutine. Invitiamo i clienti a comunicare sempre al personale eventuali allergie, intolleranze o esigenze alimentari prima dell'ordinazione.

ALLERGENI

Per conoscere gli allergeni presenti nelle singole preparazioni, ai sensi del Regolamento UE n. 1169/2011, è possibile rivolgersi al personale e consultare l'apposito Registro degli Allergeni.

Dietro L'Angolo

Trattoria Pizzeria