

Credo nella pizza a ruota di carro,
madre di tutte le pizze,
nata dall'impasto diretto
e cotta nel fuoco ardente.
Credo nel pomodoro verace,
nel fiordilatte che si scioglie,
nel profumo del basilico.
Credo nel morso che emoziona,
nei bei ricordi che riaffiorano,
nella tavola condivisa.

Benvenuti a casa mia.

Angioletto Tramontano



Angelo Tramontano, per tutti "Angioletto", nasce il 29 settembre 1983 a Nocera Inferiore, Salerno. Terminati gli studi, entra nel mondo della ristorazione come cameriere ma rapidamente si converte all'arte bianca con il Maestro pizzaiolo Giordano.

Nel 2007, a soli 24 anni, apre la pizzeria 'O Sarracin.

Percorsi Degustazione

Un percorso full immersion tra tradizione e innovazione

A TUA SCELTA 30€

INCLUSO PAIRING BIRRE ARTIGIANALI

Assaggio di fritti finger food

frittatina classica, crocche, arancino classico
e ricottina di bufala frita

Due pizze da condividere

a scelta tra **I GRANDI CLASSICI** e **LE PIZZE DI ANGIOLETTO**

Dessert della tradizione napoletana

accompagnato da Limoncello di Capri

FAI FARE A ME 40€

INCLUSO PAIRING VINI

Amuse bouche

con calice di Prosecco DOCG di Valdobbiadene

Assaggio di fritti finger food

frittatina classica, crocche, arancino al tartufo
e ricottina di bufala frita

Due pizze da condividere

a modo mio

by Angioletto

Piccola pasticceria

accompagnata da Cognac alle pere

Acqua e coperto inclusi

Business Lunch

Disponibile dal lunedì al venerdì, festivi esclusi

MENÙ PIZZA 10€

Una pizza a scelta tra
Cosacca, Marinara, Margherita

Acqua o bibita

MENÙ CUCINA 15€

Un piatto a scelta tra
Un primo o un secondo

Acqua o bibita

Caffè

MENÙ LIGHT 10€

Un'insalata a scelta tra
Classica, Napoletana

Acqua o bibita

Servizio e coperto 2€

ANTIPASTI

Crocchè 3,5€

patate di Avezzano in panatura croccante con fonduta di Parmigiano
7

Crocchetta 4,5€

patate in panatura croccante con porchetta e fonduta alla provola affumicata
1 · 3 · 5 · 6 · 7 · 8 · 10 · 11

Arancino 4,5€

risotto al ragù mantecato con Grana Padano in panatura croccante
3 · 5 · 7 · 8 · 9 · 11

Arancino al tartufo 8€

risotto al burro e zafferano con crema di funghi trifolati e tartufo
1 · 5 · 7 · 8 · 10 · 11

Frittatina 5€

pasta lunga, ragù bianco in panatura croccante
1 · 3 · 5 · 6 · 7 · 8 · 9 · 11

Frittatina al pistacchio 5,5€

pasta lunga, mortadella, pesto di pistacchio e la sua granella in panatura croccante
1 · 3 · 5 · 6 · 7 · 8 · 9 · 11

Frittatina siciliana 5,5€

pasta lunga, melanzane a funghetto e provola
1 · 5 · 6 · 7 · 8 · 9 · 11

Frittatina Carbonese 5,5€

pasta lunga, genovese di carne e carbocrema in panatura croccante
1 · 3 · 5 · 6 · 7 · 8 · 9 · 11

Ricottina di bufala 3,5€

ricotta di bufala, pepe, impanatura al riso
5 · 7 · 8

Parmigiana tradizionale 10€

fiordilatte della penisola, Grana Padano DOP, pepe, melanzane fritte, pomodoro, basilico
1 · 3 · 5 · 7 · 11

ANTIPASTI

Degustazione fritti classici 12€

crocchè, arancino e frittatina

1 · 3 · 5 · 6 · 7 · 8 · 9 · 11

Degustazione frittatine 15€

frittatina al pistacchio, frittatina siciliana, frittatina Carbonese

1 · 3 · 5 · 6 · 7 · 8 · 9 · 11

Degustazione fritti senza glutine 12€

crocchè, arancino, ricottina di bufala

3 · 5 · 7 · 8 · 9 · 11

Caprese 12€

mozzarella di bufala DOP, pomodorini, pomodorini secchi, basilico

5 · 7 · 8

Mozzarella di bufala al piatto 10€

200 gr

7

Tagliere di salumi 18€

5 · 13

LE INSALATE

Classica 10€

lattuga iceberg, pomodorini ciliegini, pollo alla piastra o cubetti di prosciuttini piccanti, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, mais

5 · 7

Napoletana 10€

lattuga iceberg, pomodorini ciliegini, filetti di alici, olive verdi

5

Vegetariana 10€

ciliegine di bufala, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, olive nere taggiasche, rucola

5 · 7

Style di vita!

Era il 2015 quando Angioletto Tramontano presentò la sua personalissima rivisitazione della storica rot' e carrett'. In quel periodo nacquero la Margherita Style e la Marinara Style: quasi 40cm di uno strato leggero, piacevole e ultra-digeribile.

Oggi tutte le nostre pizze sono servite in questa variante che esalta la semplicità e profuma di antico.

LA TRADIZIONE

Pochi ingredienti esaltati dall'impasto della nostra pizza napoletana

Margherita 10€

fiordilatte, pomodoro, Parmigiano Reggiano DOP, basilico

1 · 7 · 11

Marinara 9€

pomodoro, origano, pesto di aglio orsino

1 · 11

Cosacca 8€

Pecorino Romano DOP, pomodoro, basilico

1 · 7 · 11

I GRANDI CLASSICI

Materie prime semplici che ti riportano indietro nel tempo

Bufalina 12€

mozzarella di bufala DOP, pomodoro, basilico

1 · 7 · 11

Diavola 11€

fiordilatte della penisola, pomodoro, salame piccante, basilico

1 · 7 · 11

Provola e pepe 10€

provola, pomodoro, Parmigiano Reggiano DOP, pepe, basilico

1 · 5 · 7

Primavera 12€

fiordilatte della penisola, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, pomodorini ciliegini, prosciutto crudo, rucola, basilico

1 · 7 · 11

Salsiccia e friarielli 12€

fiordilatte della penisola, salsiccia di suino, friarielli

1 · 7 · 11

Tutte le pizze sono disponibili con mozzarella senza lattosio (+1€)

LE PIZZE DI ANGIOLETTO

Sapori autentici per una ruota di carro che ti resta nel cuore

1870 13€

ciliegine di bufala, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, pomodoro, salsiccia di suino, basilico

1 · 7 · 11 · 13

Antico borgo 12,5€

fiordilatte della penisola, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, pancetta pepata, melanzane arrostate, ciliegine di bufala, basilico

1 · 7 · 11 · 13

Bufala e Crudo 13€

fiordilatte della penisola, ciliegine di bufala, prosciutto crudo, basilico

1 · 7 · 11 · 13

Capriccio di Angioletto 13€

fiordilatte della penisola, crema di carciofi, pomodorini semi-dry, prosciutto cotto affumicato, polvere di olive, basilico

1 · 3 · 5 · 7 · 8 · 9 · 10 · 11 · 13

Diavolo di un Angioletto 13€

provola, filetti di pomodoro San Marzano DOP, salame piccante, peperoncini Cayenna

1 · 5 · 7 · 8 · 11

Donna Laura 12,5€

fiordilatte della penisola, mortadella classica IGP Bologna, granella di pistacchio, pesto di pistacchio, basilico

1 · 5 · 7 · 8 · 11 · 13

Funghi e Tartufo 15,5€

mozzarella di bufala DOP, crema di funghi trifolati, speck della Valtellina, lamelle di tartufo, basilico

1 · 5 · 6 · 7 · 8 · 9 · 11 · 13

La Riccia 13,5€

fiordilatte della penisola, porchetta di Ariccia, patate schiacciate, basilico

1 · 7 · 11 · 13

Tutte le pizze sono disponibili con mozzarella senza lattosio (+1€)

LE PIZZE DI ANGIOLETTO

Mediterranea 12€

macchiata di pomodoro, filetti di pomodoro San Marzano DOP, filetti di alici, olive nere taggiasche, pesto di aglio orsino, origano, basilico

1 · 11 · 13

Monti Lattari 13,5€

fiordilatte della penisola, scaglie di Provolone del Monaco DOP, salsiccia di suino, macchiata di pomodoro, funghi chiodini, basilico

1 · 7 · 11 · 13

Parmigiana 13€

fiordilatte della penisola, fonduta di Grana Padano, parmigiana di melanzane, pepe, basilico

1 · 5 · 6 · 7 · 8 · 9 · 11 · 13

Pata-negra 14€

fiordilatte della penisola, crema di noci, patate schiacciate, lardo di Patanegra, basilico

1 · 5 · 6 · 7 · 8 · 9 · 11

Principessa Margherita 12,5€

mozzarella di bufala DOP, pesto alla genovese, filetti di pomodoro San Marzano DOP, basilico

1 · 5 · 7 · 8 · 11 · 13

Ragù di mamma 13€

mozzarella di bufala DOP, scaglie di Provolone del Monaco DOP, ragù di manzo, basilico

1 · 7 · 11 · 13

Romana 12,5€

fiordilatte della penisola, pomodoro, origano, filetti di pomodoro San Marzano DOP, filetti di alici, olive nere, basilico

1 · 5 · 7 · 11 · 13

Rossa di Castelpoto 14€

mozzarella di bufala DOP, scarpariello, salsiccia rossa di Castelpoto, melanzane a funghetto, basilico

1 · 5 · 7 · 11 · 13

LE PIZZE DI ANGIOLETTO

San Marzano 13,5€

fiordilatte della penisola, ciliegine di bufala,
filetti di pomodoro San Marzano DOP, basilico

1 · 7 · 11 · 13

Sapori di provincia 14€

fiordilatte della penisola, crema di broccoli, salsiccia rossa di Castelpoto,
scaglie di Provolone del Monaco, basilico

1 · 5 · 6 · 7 · 8 · 11

Via Falcone 79 13,5€

fiordilatte della penisola, pancetta pepata, pomodorini gialli semi-dry,
scaglie di cacioricotta, basilico

1 · 7 · 11 · 13

I CALZONI

Disponibili dal lunedì al giovedì

Calzone nocerino 13€

fiordilatte della penisola, salame dolce, ricotta, basilico

1 · 5 · 7 · 8 · 11 · 13

Calzone napoletano 13€

provola, salsiccia, friarielli

1 · 2 · 7 · 8 · 11

Pizza fritta 14€

fiordilatte della penisola, pomodoro, ciccioli, ricotta, pepe

1 · 5 · 7 · 8 · 11 · 13

Tutte le pizze sono disponibili con mozzarella senza lattosio (+1€)

LA STAGIONALE DEL MESE

*Per le nostre pizze prendiamo ispirazione dalle stagioni
così come fa la natura, **valorizziamo ogni singola materia prima,**
che conserva una storia.*

La nostra filosofia segue il ritmo della terra.

*Per maggiori informazioni chiedi al personale di sala oppure
inquadra il **QR code** per guardare il video-racconto di Angioletto.*



GLUTEN FREE

Realizzate in ambiente incontaminato con un forno dedicato

TRADIZIONALI

Margherita 11€

fiordilatte, pomodoro, Parmigiano Reggiano DOP, basilico
7 · 11

Marinara 10€

pomodoro, origano, pesto di aglio orsino
11

Cosacca 9€

Pecorino Romano DOP, pomodoro, basilico
7 · 11

GRANDI CLASSICI

Bufalina 13€

mozzarella di bufala DOP, pomodoro, basilico
7 · 11

Diavola 12€

fiordilatte della penisola, pomodoro, salame piccante, basilico
7 · 11

Provola e pepe 11€

provola, pomodoro, Parmigiano Reggiano DOP, pepe, basilico
5 · 7

Primavera 13€

fiordilatte della penisola, pomodorini ciliegini, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, prosciutto crudo, rucola, basilico,
7 · 11

Salsiccia e friarielli 13€

fiordilatte della penisola, salsiccia di suino, friarielli
7

Tutte le pizze sono disponibili con mozzarella senza lattosio (+1€)

GLUTEN FREE

LE PIZZE DI ANGIOLETTO

1870 14€

ciliegine di bufala, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, pomodoro, salsiccia di suino, basilico

7 · 11 · 13

Antico borgo 13,5€

fiordilatte della penisola, ciliegine di bufala, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, pancetta pepata, melanzane arrostate, basilico

7 · 11 · 13

Bufala e Crudo 14€

fiordilatte della penisola, ciliegine di bufala, prosciutto crudo, basilico

7 · 11 · 13

La Riccia 14,5€

fiordilatte della penisola, porchetta di Ariccia IGP, Parmigiano Reggiano DOP, patate schiacciate

7 · 11 · 13

Rossa di Castelpoto 15€

mozzarella di bufala DOP, scarpariello, salsiccia rossa di Castelpoto presidio Slow Food, melanzane a funghetto

5 · 7 · 11 · 13

Via Falcone 79 14,5€

fiordilatte della penisola, pancetta pepata, pomodorini gialli semidried, scaglie di cacioricotta

7 · 11 · 13

Tutte le pizze sono disponibili con mozzarella senza lattosio (+1€)

PER I PIÙ PICCOLI

Cotoletta di pollo 9€

1 · 3 · 5 · 11

Nuggets di pollo 9€

1 · 3 · 5 · 7 · 11

Pasta al burro e Parmigiano 8€

1 · 7 · 11

Pasta al pomodoro 8€

1 · 7 · 9 · 11

Prosciutto cotto e ciliegine di bufala 12€

5 · 6 · 8 · 9 · 10 · 11

Purè di patate 6€

3 · 7 · 11

BIRRE ALLA SPINA

La Bionda 5€
Birra Moretti
Lager, 4,6% Alc.
40cl
1

La Rossa 5,5€
Birra Moretti
Bock, 7,2% Alc.
40cl
1

La bionda del Brenta 6€
Fravort
Golden Ale, 7,9% Alc.
33cl
1


BIRRE ARTIGIANALI NAPOLETANE

Natavot 6€ 
Kbirr
Lager, 5,2% Alc. - 33cl

Natavot red 6€
Kbirr
Red Strong Ale, 9% Alc. - 33cl
1

IPA 6€
Kbirr
India Pale Ale, 5,6% Alc. - 33cl
1

Cap 'e Fierro 6€
Kbirr
Strong Lager, 10% Alc. - 33cl
1

Cuore di Napoli 13€ 
Kbirr
American Pale Ale, 6% Alc. - 75cl

Jattura 13€
Kbirr
Scotch Ale, 9% Alc. - 375cl
1

BIRRE IN BOTTIGLIA

Filtrata a Freddo 4,5€
Birra Moretti
Lager, 4,3% Alc. - 33cl
1

Weissbier 7€
Hacker Pschorr
Weiss, 5,5% Alc. - 50cl
1

Heineken 0.0 4€
Heineken
Lager analcolica, 0% Alc. - 33cl
1

DRINK

Per i gin, prezzi variabili in base al gin scelto

Americano 12€

Bitter Campari, vermouth rosso, soda

12

Aperol Spritz 8€

Aperol, prosecco, soda

12

Campari Spritz 9€

Bitter Campari, prosecco, soda

12

Gin tonic 8€

Gin, tonica

12

Mojito 10€

Rum bianco, soda, zucchero di canna, menta, lime

12

Negroni 12€

Bitter Campari, vermouth rosso, gin

12

Negroni sbagliato 9€

Bitter Campari, vermouth rosso, prosecco

12

BIBITE

Acqua decisamente frizzante Maxima 3€ 50cl

Acqua frizzante Ferrarelle 3€ 50cl

Acqua naturale Electa 3€ 50cl

Coca Cola / Coca Cola zero / Fanta 4€ 33cl

Chiedi al personale di sala per altre richieste

DOLCI

Babà* 6€

1·3·7·8

Baba farcito* 7€

1·3·7·8

Brownies 6€ 

3·5·7·8

Pastiera* 6€

1·3·5·7·8·11

Tartellette mou e lamponi 12€

1·3·7·8

Tiramisù homemade 6€ 

3·7·8

**Prodotto surgelato all'origine*

FINE PASTO

CAFFÈ

normale 1,5€

decaffeinato 1,5€

AMARI

Fenomenale 4€

Imperium 1892 4€

Panorama 30° 4€

LIQUORI

Limoncello D'Amalfi 4€

Liquirizia 4€

Mela Annurca 4€

GRAPPE

Bianca Marzadro 4€

Barricata Marzadro 4€

COGNAC

Poires de vie 6€

francois Peyrot alle pere

RUM

Kraken 6€

Santa Teresa 1796 8€

WHISKY

J. Walker Black label 8€

Nikka From the Barrel 8€

PASSITO

Passito di Fiano 6€

Chiedi al personale di sala per altre richieste

ALLERGENI E INTOLLERANZE

Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo i piatti e le bevande privi degli specifici allergeni. Per maggiori informazioni chiedi al personale di sala.



1 · GLUTINE



2 · CROSTACEI E DERIVATI



3 · UOVA E DERIVATI



4 · PESCE E DERIVATI



5 · ARACHIDI E DERIVATI



6 · SOIA E DERIVATI



7 · LATTE E DERIVATI



8 · FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI



9 · SEDANO E DERIVATI



10 · SENAPE E DERIVATI



11 · SEMI DI SESAMO E DERIVATI



12 · ANIDRIDE SOLFOROSA



13 · LUPINI E DERIVATI



14 · MOLLUSCHI E DERIVATI

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

INFORMAZIONI



Ruota di carro

Tutte le nostre pizze servite al tavolo sono 'a rot' e carrett'.



Modifiche vietate

Per garantire l'equilibrio dei gusti non è possibile aggiungere ingredienti alle pizze.



Gluten free

Tanto gusto ma niente glutine in pizze e fritti artigianali.

