



ANGOLO DELLA MOLE

PIZZA & BISTROT — CORSO SAN MAURIZIO 25, TORINO

+39 353 212 2006 · 12:00 – 14:30 · 19:00 – 23:00 · cerrado el martes

MENÚ DEL MEDIODÍA

De lunes a viernes. El cubierto y el agua están incluidos en todas las fórmulas.

MENÚ PASTA

€ 10.00

UNA PASTA A ELEGIR
ENTRE

N.305 Espaguetis con
tomate

N.408 Penne al salmón

N.303 Rigatoni
all'Amatriciana

N.311 Casarecce alla
genovese

N.312 Casarecce con
verduras de temporada

Cubierto y agua incluidos

MENÚ PLATO

€ 10.00

UN PLATO A ELEGIR
ENTRE

N.109 Pechuga de pavo
con rúcula y tomates
cherry

N.506 Milanesa de pollo
con patatas fritas

N.507 Pechuga de pollo a
la plancha con verduras
a la parrilla

N.511 Chuleta de cerdo a
la plancha o empanada,
con patatas fritas

N.510 Salchicha de pollo
con patatas fritas

Cubierto y agua incluidos

MENÚ COMPLETO

€ 12.00

INCLUYE

Una pasta a elegir entre
los platos del día

Un plato a elegir entre los
platos del día

Cubierto y agua incluidos

MENÚ PIZZA O FOCACCIA

€ 10.00

UNA PIZZA O UNA
FOCACCIA A ELEGIR

N.801 Marinara

N.802 Margherita

N.803 Diavola

N.804 Prosciutto e
Funghi

N.809 Wurstel e Patatine

N.810 Quattro Formaggi

N.820 Focaccia
Angolodellamole

N.822 Focaccia La
Classica

Cubierto y agua incluidos

MENÚ BOCADILLO

€ 10.00

UN PLATO A ELEGIR
ENTRE

N.509 Panuozzo con
hamburguesa de
fassona piemontesa,
con patatas fritas

N.823 El calzone

Cubierto y agua incluidos

MENÚ APERITIVO

TABLA DE APERITIVO

€ 10.00

TABLA MIXTA CON

Tabla mixta con embutidos, quesos, tiras de pizza, jamón crudo, mozzarella y lardo.

Incluye un spritz y el cubierto.



N.305 Espaguetis con tomate



N.812 La Bra



N.502 Chuletón a la brasa

RESTAURANTE

ENTRANTES

N.101 Tabla «AngolodellaMole» de tierra € 12.00

Jamón crudo y burrata, según disponibilidad del día

Alérgenos [7]

N.102 Jamón crudo y mozzarella € 10.00

Jamón crudo y mozzarella fior di latte

Alérgenos [7]

N.103 Vitello Tonnato € 10.00

Ternera, salsa de atún, alcaparras — vino recomendado: Barbera o Nebbiolo

Alérgenos [3] [4]

N.104 Tartar de fassona ♦ € 15.00

Fassona piamontesa cortada a cuchillo con rúcula, grana y avellanas de Cravanzana DOP — vino recomendado: Nebbiolo d'Alba, Barbera

N.105 Salchicha de Bra € 15.00

Salchicha de Bra cruda con virutas de parmesano, avellanas de Cravanzana DOP y salsa teriyaki — vino recomendado: Arneis, Dolcetto d'Alba

Alérgenos [3] [7]

N.106 Bresaola con rúcula y grana € 12.00

Bresaola con rúcula y Grana Padano DOP de 22 meses

Alérgenos [3] [7]

N.107 Chiacchiere con jamón de Parma, rúcula, tomates cherry y burrata € 14.00

Con rúcula, tomates cherry y grana

Alérgenos [7]

N.108 Trío de entrantes de la Mole € 15.00

Tres entrantes mixtos elegidos por el chef

Alérgenos [7]

N.109 Pechuga de pavo con rúcula y tomates cherry € 10.00

ENTRANTES DE MAR

N.201 Trío de entrantes de mar € 14.00

Tres entrantes de mar según disponibilidad del día

Alérgenos [14]

N.202 Impepata di Cozze € 15.00

Mejillones frescos a la pimienta negra en salsa de tomate ligera

Alérgenos [14]

N.203 Cóctel de gambas en salsa rosa € 12.00

Alérgenos [4]

N.204 Ensalada de marisco € 14.00

Pulpo, calamares, gambas y mejillones

Alérgenos [2] [14]

N.205 Royal Mix € 18.00

Carpaccio de atún, salmón, pez espada y pulpo con tomates cherry

Alérgenos [4]

N.206 Pulpo con patatas ♦ € 18.00

Pulpo fresco con patatas y aceite de oliva virgen extra

Alérgenos [14]

PASTAS Y RISOTTOS

N.301 Plin al jugo de asado ♦ € 14.00

Alérgenos [1] [3]

N.302 Tagliatelle alla Bolognese ♦ € 14.00

Tagliatelle con nuestro ragú

Alérgenos [1] [3]

N.303 Rigatoni all'Amatriciana € 12.00

Rigatoni de bronce, tomate San Marzano, guanciale, Pecorino Romano DOP, pimienta negra

Alérgenos [1] [7]

N.304 Paccheri di Miky ♦ (V) € 14.00

Pasta de Gragnano, tomate San Marzano DOP, tomate cuore di bue y piccadilly, Parmigiano Reggiano de 24 meses

Alérgenos [1] [7]

N.305 Espaguetis con tomate € 10.00

Pasta de bronce, tomate de temporada, albahaca de temporada, aceite de oliva virgen extra

Alérgenos [1]

N.306 Carbonara € 12.00

Espaguetis, huevos de yema intensa, pimienta negra, guanciale DOP, Pecorino Romano DOP

Alérgenos [1] [3] [7]

N.307 Cacio e Pepe ♦ € 14.00

Espaguetis, Pecorino Romano DOP, pimienta negra

Alérgenos [1] [7]

N.308 Tagliatelle con boletus ♦ (V) € 14.00

Tagliatelle frescas, boletus, pimienta negra, perejil

Alérgenos [1] [3]

N.309 Risotto de boletus ♦ **€ 14.00**

Arroz Carnaroli, boletus, pimienta negra

N.310 Casarecce al pesto de avellana ♦ (VG) **€ 14.00**

Linguine de bronce, avellanas de Cravanzana, aceite de oliva virgen extra

Alérgenos [1] [8]

N.311 Casarecce alla Genovese (VG) **€ 12.00**

Casarecce, piñones, albahaca, aceite de oliva virgen extra

Alérgenos [1] [8]

N.312 Casarecce all'Ortolana (VG) **€ 10.00**

Casarecce con verduras de temporada

Alérgenos [1]

PASTAS DE MAR

N.401 Paccheri «AngolodellaMole» ♦ **€ 16.00**

Pasta de Gragnano, frutos del mar, tomate San Marzano DOP, aceite de oliva virgen extra

Alérgenos [1] [2] [14]

N.402 Linguine allo Scoglio ♦ **€ 15.00**

Linguine de bronce, almejas, mejillones, calamares, aceite de oliva virgen extra, pimienta negra, vino blanco — vino recomendado: Roero Arneis

Alérgenos [1] [12] [14]

N.403 Linguine con cigalas ♦ * **€ 14.00**

Linguine de bronce, cigalas, aceite de oliva virgen extra, tomates cherry, perejil — vino recomendado: Gavi, Roero Arneis

Alérgenos [1] [2]

N.404 Espaguetis con almejas ♦ * **€ 14.00**

Linguine, almejas, aceite de oliva virgen extra, ajo, pimienta negra — vino recomendado: Roero Arneis

Alérgenos [1] [14]

N.405 Paccheri a la crema de cigalas y gambas ♦ **€ 15.00**

Paccheri de Gragnano, cigalas, gambas, tomates cherry, aceite de oliva virgen extra, pimienta negra, vino blanco — vino recomendado: Roero Arneis

Alérgenos [1] [2] [12]

N.406 Tagliolini a la tinta de sepia ♦ * **€ 15.00**

Tagliolini a la tinta de sepia con sepietas

Alérgenos [1] [2] [8] [14]

N.407 Linguine con bogavante ♦ **€ 23.00**

Linguine de bronce con bogavante, salsa de tomate, aceite de oliva virgen extra

Alérgenos [1] [2]

N.408 Penne al salmón € 10.00

Alérgenos [1] [4]

CARNES

N.501 Tagliata de ternera ♦ € 15.00

Fassona piemontesa de primera con rúcula, tomates cherry, virutas de grana y aceite de oliva virgen extra

N.502 Chuletón a la brasa ♦ € 25.00

Fassona piemontesa servida con patatas fritas y ensalada

N.503 Parrillada mixta ♦ € 25.00

Ternera, pollo y cerdo, con ensalada y patatas fritas

N.504 Escalopines con boletus ♦ € 15.00

Escalopines de ternera, boletus, vino blanco, aceite de oliva virgen extra

Alérgenos [12]

N.505 Estofado de ternera ♦ € 15.00

Servido con puré de patata

Alérgenos [12]

N.506 Milanesa de pollo o de ternera € 12.00

Servida con patatas fritas

Alérgenos [1] [3]

N.507 Pechuga de pollo a la plancha * € 10.00

Servida con verduras a la parrilla

N.508 Tomahawk ♦ € 65 (MIN. 2 PERSONE)

Corte de vacuno servido sobre cama de ensalada y patatas, para dos personas, bajo reserva

N.509 Panuozzo con hamburguesa de fassona € 10.00

Servido con patatas fritas

N.510 Salchicha de pollo con patatas fritas ♦ € 12.00

Alérgenos [1]

N.511 Chuleta de cerdo a la plancha o empanada € 12.00

Servida con patatas fritas

Alérgenos [1] [3]

PESCADOS Y MARISCOS

N.601 Fritura mixta de mar ♦ * € 20.00

Calamares, gambas y boquerones servidos con patatas fritas

Alérgenos [1] [2] [14]

N.602 Salmón a la plancha	€ 15.00
<i>Salmón noruego, aceite de oliva virgen extra, pimienta negra, ensalada</i>	
Alérgenos [4]	
N.603 Lubina al horno ◆	€ 18.00
<i>Lubina, patatas, tomates cherry, olivas taggiasche</i>	
Alérgenos [4]	
N.604 Pata de pulpo a la plancha ◆	€ 20.00
<i>Servida sobre puré de patata</i>	
Alérgenos [14]	
N.605 Lubina a la sal	€ 23.00
<i>Servida con patatas fritas</i>	
Alérgenos [2] [4]	

GUARNICIONES Y ENSALADAS

N.701 Patatas al horno	€ 4.00
<i>Según disponibilidad</i>	
N.702 Patatas fritas *	€ 4.00
N.703 Verduras a la parrilla	€ 4.00
N.704 Ensalada mixta (VG)	€ 4.00
N.705 Ensalada de tomates cherry	€ 4.00
N.706 Ensalada caprese (V)	€ 10.00
<i>Lechuga, zanahoria, tomate, mozzarella, orégano, huevo duro</i>	
Alérgenos [7]	
N.707 Ensalada de marisco	€ 16.00
<i>Mezclum, pulpo, calamares, gambas, mejillones, aceite de oliva virgen extra</i>	
Alérgenos [2] [14]	
N.708 Ensalada mixta	€ 9.00
<i>Mezclum, tomates cherry, maíz, zanahoria, huevo duro, olivas negras</i>	

PIZZERÍA

PIZZAS CLÁSICAS

Todas nuestras pizzas y focaccias se cuecen en horno de leña.

N.801 Marinara € 6.50

Tomate, ajo, albahaca, orégano, aceite de oliva virgen extra

Alérgenos [1]

N.802 Margherita € 7.00

Tomate, fior di latte, aceite de oliva virgen extra, albahaca

Alérgenos [1] [7]

N.803 Diavola € 10.00

Tomate, fior di latte, salami picante, aceite de oliva virgen extra, albahaca

Alérgenos [1] [7]

N.804 Prosciutto e Funghi € 10.00

Tomate, fior di latte, jamón cocido, champiñones, aceite de oliva virgen extra

Alérgenos [1]

N.805 Capricciosa € 12.00

Tomate, fior di latte, alcachofas, olivas negras, albahaca, spianata, jamón cocido

Alérgenos [1] [7]

N.806 Quattro Stagioni € 10.00

Tomate, fior di latte, jamón cocido, alcachofas, champiñones, olivas negras

Alérgenos [1] [7]

N.807 Campana € 12.00

Tomate, fior di latte, salchicha, friarielli, scamorza

Alérgenos [1] [7]

N.808 Ortolana  € 10.00

Tomate, fior di latte, calabacín, berenjena, pimiento

Alérgenos [1] [7]

N.809 Wurstel e Patatine € 10.00

Tomate, fior di latte, salchichas, patatas fritas

Alérgenos [1] [7]

N.810 Quattro Formaggi € 10.00

Fior di latte, gorgonzola, fontina, parmesano

Alérgenos [1] [7]

PIZZAS DE LA CASA ANGOLODELLAMOLE

N.811 Calabria € 12.00

Tomate, fior di latte, nduja, salchicha, aceite picante

Alérgenos [1] [7]

N.812 La Bra € 12.00

Tomate, fior di latte, salchicha de Bra añadida fuera del horno, aceite de oliva virgen extra

Alérgenos [1] [7]

N.813 La Strepitosa € 12.00

Tomate, burrata, jamón de Parma, olivas negras, virutas de parmesano, aceite de oliva virgen extra, albahaca

Alérgenos [1] [7]

N.814 La Genovese € 12.00

Fior di latte, pesto genovés DOP, mortadela de Bolonia, albahaca, parmesano

Alérgenos [1] [7] [8]

N.815 La Reale € 13.00

Fior di latte, stracciatella de Apulia, mortadela de Bolonia, aceite de oliva virgen extra

Alérgenos [1] [7]

N.816 Romana € 12.00

Fior di latte, guanciale, tomates cherry, pecorino, albahaca, aceite de oliva virgen extra

Alérgenos [1] [7]

FOCACCIAS Y CALZONES

N.820 Focaccia Angolodellamole € 9.50

Focaccia blanca, jamón de Parma, aceite de oliva virgen extra después del horno

Alérgenos [1] [7]

N.821 Focaccia Angolodellamole € 12.00

Jamón de Parma, burrata, rúcula, virutas de grana, tomates cherry, aceite de oliva virgen extra, albahaca

Alérgenos [1] [7]

N.822 La Classica € 9.50

Jamón cocido, rúcula, grana, aceite de oliva virgen extra, albahaca

Alérgenos [1] [7]

N.823 Il Calzone € 10.00

Tomate, fior di latte, jamón

Alérgenos [1] [7]

N.824 Angolodellamole Calzone € 12.00

Fior di latte, provola, salami picante

Alérgenos [1] [7]

POSTRES Y BEBIDAS

POSTRES

N.901 Tiramisú de la casa	€ 7.00
Alérgenos [1] [3] [7]	
N.902 Flan de avellanas de Cravanzana	€ 7.00
Según disponibilidad	
Alérgenos [1] [3] [7]	
N.903 Coulant de chocolate *	€ 7.00
Alérgenos [1] [3] [7]	
N.904 Panna cotta al caramelo *	€ 7.00
N.905 Sorbete de limón *	€ 5.00
Alérgenos [3] [7]	
N.906 Tarta de merengue *	€ 7.00
N.907 Milhojas *	€ 7.00
N.908 Cúpula de chocolate crujiente *	€ 7.00
N.909 Cremoso de frutos rojos *	€ 7.00
N.910 Crujiente de guinda *	€ 7.00
N.911 Trufa de coco y avellana *	€ 7.00

BEBIDAS

Agua con o sin gas	€ 2.50
Jarra de 0,70 l	
Coca-Cola, botella de vidrio	€ 4.00
Coca-Cola Zero, botella de vidrio	€ 4.00
Coca-Cola, lata	€ 2.50
Coca-Cola Zero, lata	€ 2.50
Sprite, botella de vidrio	€ 4.00
Fanta, botella de vidrio	€ 4.00
Estathé, té frío de limón o melocotón	€ 2.50

Café	€ 1.50
Café descafeinado	€ 2.00
Café de cebada	€ 2.50
Cubierto	€ 2.00

CERVEZAS

Leffe Rossa 33 cl	€ 6.50
Corona 33 cl	€ 4.50
Heineken 33 cl	€ 4.50
Moretti Rossa 33 cl	€ 4.50

CÓCTELES

Aperol o Campari Spritz	€ 8.00
Negroni	€ 8.00
Americano	€ 8.00
Negroni Sbagliato	€ 8.00

AMARI Y DIGESTIVOS

Todos al mismo precio.

San Simone	€ 4.00
Amaro del Capo	€ 4.00
Herbet Genepy	€ 4.00
Brandy	€ 4.00
Limoncello	€ 4.00

BODEGA

VINOS DE LA CASA

Nuestros vinos de la casa, servidos por copas.

Nebbiolo, por copas	€ 5.00
Barbera, por copas	€ 5.00
Blanco de la casa, por copas	€ 5.00
Prosecco, por copas	€ 5.00

VINOS DE LAS LANGHE

Angolo della Mole es un bistro & pizza que pone el territorio también en la copa: nuestra carta de vinos celebra todas las viñas de las Langhe, de los grandes tintos a los blancos menos conocidos.

Barolo DOCG 2022	€ 48.00
<i>Langhe – tinto estructurado, frutos rojos y especias, 15 % vol.</i>	
Barbaresco DOCG 2022	€ 39.00
<i>Langhe – tinto elegante, taninos suaves, notas de violeta, 14,5 % vol.</i>	
Barbera d'Alba DOC	€ 16.00
<i>Langhe – tinto vivo, buena acidez, fruta madura</i>	
Dolcetto delle Langhe DOC	€ 16.00
<i>Langhe – tinto suave y fácil de beber, taninos amables</i>	
Langhe Nebbiolo DOC	€ 18.00
<i>Langhe – tinto perfumado, más joven e immediato</i>	

VINOS BLANCOS

Una selección de vinos blancos en botella.

Roero Arneis DOCG Tesor 2025	€ 18.00
<i>Roero – blanco fresco y floral, ideal con los entrantes, 13,5 % vol.</i>	
Terre Alfieri Arneis DOCG 2025	€ 22.00
<i>Terre Alfieri – blanco seco y mineral</i>	

ALÉRGENOS

Conforme al Reglamento UE 1169/2011, vigente en Italia, indicamos los 14 alérgenos que pueden estar presentes en nuestros platos. Para detalles sobre un plato concreto, pregunta a nuestro personal.

1. Cereales con gluten y productos derivados
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos
3. Huevos y productos a base de huevo
4. Pescado y productos a base de pescado
5. Cacahuets y productos a base de cacahuete
6. Soja y productos a base de soja
7. Leche y derivados, incluida la lactosa
8. Frutos de cáscara y productos derivados
9. Apio y productos a base de apio
10. Mostaza y productos a base de mostaza
11. Granos de sésamo y productos derivados
12. Dióxido de azufre y sulfitos
13. Altramuces y productos a base de altramuz
14. Moluscos y productos a base de molusco



N.103 Vitello Tonnato



N.304 Paccheri di Miky



N.604 Pata de pulpo a la plancha

Los platos marcados con ♦ son los recomendados del chef.

Los platos marcados con * contienen productos congelados en origen.

V señala los platos vegetarianos, VG los veganos.