



ANGOLO DELLA MOLE

PIZZA & BISTROT — CORSO SAN MAURIZIO 25, TORINO

+39 353 212 2006 · 12:00 – 14:30 · 19:00 – 23:00 · fermé le mardi

FORMULE DÉJEUNER

Du lundi au vendredi. Le couvert et l'eau sont compris dans toutes les formules.

FORMULE PÂTES

€ 10.00

UNE ENTRÉE DE PÂTES
AU CHOIX

N.305 Spaghetti à la
tomate

N.408 Penne au saumon

N.303 Rigatoni
all'Amatriciana

N.311 Casarecce alla
genovese

N.312 Casarecce aux
légumes du jardin

Couvert et eau compris

FORMULE PLAT

€ 10.00

UN PLAT AU CHOIX

N.109 Escalope de dinde
à la roquette et
tomates cerises

N.506 Escalope milanaise
de poulet avec frites

N.507 Blanc de poulet
grillé avec légumes
grillés

N.511 Côte de porc grillée
ou panée, avec frites

N.510 Saucisse de poulet
avec frites

Couvert et eau compris

FORMULE COMPLÈTE

€ 12.00

COMPREND

Une entrée de pâtes au
choix parmi les plats du
jour

Un plat au choix parmi les
plats du jour

Couvert et eau compris

FORMULE PIZZA OU FOCACCIA

€ 10.00

UNE PIZZA OU UNE FOCACCIA AU CHOIX

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

Couvert et eau compris

FORMULE SANDWICH

€ 10.00

UN PLAT AU CHOIX

N.509 Panuozzo au burger de fassona piémontaise, servi avec des frites

N.823 Le calzone

Couvert et eau compris

FORMULE APÉRITIF

PLANCHE APÉRITIVE

€ 10.00

PLANCHE MIXTE AVEC

Planche mixte : charcuterie, fromages, lanières de pizza, jambon cru, mozzarella et lardo.

Comprend un spritz et le couvert.



N.305 Spaghetti à la tomate



N.812 La Bra



N.502 Côte de boeuf à la braise

RESTAURANT

ENTRÉES

N.101 Assiette « AngolodellaMole » terre € 12.00

Jambon cru et burrata, selon la disponibilité du jour

Allergènes [7]

N.102 Jambon cru et mozzarella € 10.00

Jambon cru et mozzarella fior di latte

Allergènes [7]

N.103 Vitello Tonnato € 10.00

Veau, sauce au thon, câpres – vin conseillé : Roero Arneis

Allergènes [3] [4]

N.104 Tartare de fassona ♦ € 15.00

Fassona piémontaise coupée au couteau, roquette, grana, noisettes de Cravanzana DOP – vin conseillé :

Nebbiolo d'Alba, Barbera

N.105 Saucisse de Bra € 15.00

Saucisse de Bra crue, copeaux de parmesan, noisettes de Cravanzana DOP, sauce teriyaki – vin conseillé :

Arneis, Dolcetto d'Alba

Allergènes [3] [7]

N.106 Bresaola, roquette et grana € 12.00

Bresaola, roquette et Grana Padano DOP 22 mois

Allergènes [3] [7]

N.107 Chiacchiere au jambon de Parme, roquette, tomates cerises et burrata € 14.00

Avec roquette, tomates cerises et grana

Allergènes [7]

N.108 Trio d'entrées de la Mole € 15.00

Trois entrées mixtes choisies par le chef

Allergènes [7]

N.109 Escalope de dinde à la roquette et tomates cerises € 10.00

ENTRÉES DE LA MER

N.201 Trio d'entrées de la mer € 14.00

Trois entrées de la mer, selon la disponibilité du jour

Allergènes [14]

N.202 Impepata di Cozze € 15.00

Moules fraîches au poivre noir, sauce tomate légère

Allergènes [14]

N.203 Cocktail de crevettes, sauce cocktail € 12.00

Allergènes [4]

N.204 Salade de la mer € 14.00

Poulpe, calamars, crevettes, moules

Allergènes [2] [14]

N.205 Royal Mix € 18.00

Carpaccio de thon, saumon, espadon et poulpe, tomates cerises

Allergènes [4]

N.206 Poulpe aux pommes de terre ♦ € 18.00

Poulpe frais, pommes de terre, huile d'olive vierge extra

Allergènes [14]

PÂTES & RISOTTOS

N.301 Plin au jus de rôti ♦ € 14.00

Allergènes [1] [3]

N.302 Tagliatelle alla Bolognese ♦ € 14.00

Tagliatelle, ragù de la maison

Allergènes [1] [3]

N.303 Rigatoni all'Amatriciana € 12.00

Rigatoni tréfilés au bronze, tomate San Marzano, guanciale, Pecorino Romano DOP, poivre noir

Allergènes [1] [7]

N.304 Paccheri di Miky ♦ € 14.00

Pâtes de Gragnano, tomate San Marzano DOP, tomate cuore di bue et piccadilly, Parmigiano Reggiano 24 mois

Allergènes [1] [7]

N.305 Spaghetti à la tomate € 10.00

Pâtes tréfilées au bronze, tomate de saison, basilic de saison, huile d'olive vierge extra

Allergènes [1]

N.306 Carbonara € 12.00

Spaghetti, œufs à jaune doré, poivre noir, guanciale DOP, Pecorino Romano DOP

Allergènes [1] [3] [7]

N.307 Cacio e Pepe ♦ € 14.00

Spaghetti, Pecorino Romano DOP, poivre noir

Allergènes [1] [7]

N.308 Tagliatelle aux cèpes ♦ € 14.00

Tagliatelle fraîches, cèpes, poivre noir, persil

Allergènes [1] [3]

N.309 Risotto aux cèpes ♦	€ 14.00
<i>Riz Carnaroli, cèpes, poivre noir</i>	
N.310 Casarecce au pesto de noisette ♦	€ 14.00
<i>Linguine tréfilées au bronze, noisettes de Cravanzana, huile d'olive vierge extra</i>	
Allergènes [1] [8]	
N.311 Casarecce alla Genovese	€ 12.00
<i>Casarecce, pignons, basilic, huile d'olive vierge extra</i>	
Allergènes [1] [8]	
N.312 Casarecce all'Ortolana	€ 10.00
<i>Casarecce aux légumes de saison</i>	
Allergènes [1]	

PÂTES DE LA MER

N.401 Paccheri « AngolodellaMole » ♦	€ 16.00
<i>Pâtes de Gragnano, fruits de mer, tomate San Marzano DOP, huile d'olive vierge extra</i>	
Allergènes [1] [2] [14]	
N.402 Linguine allo Scoglio ♦	€ 15.00
<i>Linguine tréfilées au bronze, palourdes, moules, calamars, huile d'olive vierge extra, poivre noir, vin blanc – vin conseillé : Roero Arneis</i>	
Allergènes [1] [12] [14]	
N.403 Linguine aux langoustines ♦ *	€ 14.00
<i>Linguine tréfilées au bronze, langoustines, huile d'olive vierge extra, tomates cerises, persil – vin conseillé : Gavi, Roero Arneis</i>	
Allergènes [1] [2]	
N.404 Spaghetti aux palourdes ♦ *	€ 14.00
<i>Linguine, palourdes, huile d'olive vierge extra, ail, poivre noir – vin conseillé : Roero Arneis</i>	
Allergènes [1] [14]	
N.405 Paccheri à la crème de langoustines et crevettes ♦	€ 15.00
<i>Paccheri de Gragnano, langoustines, crevettes, tomates cerises, huile d'olive vierge extra, poivre noir, vin blanc – vin conseillé : Roero Arneis</i>	
Allergènes [1] [2] [12]	
N.406 Tagliolini à l'encre de seiche ♦ *	€ 15.00
<i>Tagliolini à l'encre de seiche, petites seiches</i>	
Allergènes [1] [2] [8] [14]	
N.407 Linguine au homard ♦	€ 23.00
<i>Linguine tréfilées au bronze, homard, coulis de tomate, huile d'olive vierge extra</i>	
Allergènes [1] [2]	

N.408 Penne au saumon

€ 10.00

Allergènes [1] [4]

PLATS DE VIANDE

N.501 Tagliata de veau ♦

€ 15.00

Fassona piémontaise de premier choix, roquette, tomates cerises, copeaux de grana, huile d'olive vierge extra

N.502 Côte de bœuf à la braise ♦

€ 25.00

Fassona piémontaise, servie avec frites et salade

N.503 Grillade mixte ♦

€ 25.00

Bœuf, poulet et porc, servis avec salade et frites

N.504 Escalopes de veau aux cèpes ♦

€ 15.00

Escalopes de veau, cèpes, vin blanc, huile d'olive vierge extra

Allergènes [12]

N.505 Braisé de veau ♦

€ 15.00

Servi avec une purée de pommes de terre

Allergènes [12]

N.506 Milanaise de poulet ou de veau

€ 12.00

Servie avec des frites

Allergènes [1] [3]

N.507 Blanc de poulet grillé *

€ 10.00

Servi avec des légumes grillés

N.508 Tomahawk ♦

€ 65 (MIN. 2 PERSONE)

Pièce de bœuf servie sur un lit de salade et de pommes de terre, pour deux, sur réservation

N.509 Panuozzo au burger de Fassona

€ 10.00

Servi avec des frites

N.510 Saucisse de poulet, servie avec des frites ♦

€ 12.00

Allergènes [1]

N.511 Côte de porc grillée ou panée

€ 12.00

Servie avec des frites

Allergènes [1] [3]

POISSONS & FRUITS DE MER

N.601 Friture mixte de la mer ♦ *

€ 20.00

Calamars, crevettes, anchois, servis avec des frites

Allergènes [1] [2] [14]

N.602 Saumon grillé	€ 15.00
<i>Saumon de Norvège, huile d'olive vierge extra, poivre noir, salade</i>	
Allergènes [4]	
N.603 Bar au four ♦	€ 18.00
<i>Bar, pommes de terre, tomates cerises, olives taggiasche</i>	
Allergènes [4]	
N.604 Tentacule de poulpe grillé ♦	€ 20.00
<i>Servi sur un lit de purée</i>	
Allergènes [14]	
N.605 Bar en croûte de sel	€ 23.00
<i>Servi avec des frites</i>	
Allergènes [2] [4]	

ACCOMPAGNEMENTS & SALADES

N.701 Pommes de terre au four	€ 4.00
<i>Selon disponibilité</i>	
N.702 Frites *	€ 4.00
N.703 Légumes grillés	€ 4.00
N.704 Salade mixte	€ 4.00
N.705 Salade de tomates cerises	€ 4.00
N.706 Salade caprese	€ 10.00
<i>Salade, carottes, tomate, mozzarella, origan, œufs durs</i>	
Allergènes [7]	
N.707 Salade de la mer	€ 16.00
<i>Salade mixte, poulpe, calamars, crevettes, moules, huile d'olive vierge extra</i>	
Allergènes [2] [14]	
N.708 Salade mixte	€ 9.00
<i>Salade mixte, tomates cerises, maïs, carottes, œuf dur, olives noires</i>	

PIZZERIA

PIZZAS CLASSIQUES

Toutes nos pizzas et focaccias sont cuites au feu de bois.

N.801 Marinara € 6.50

Tomate, ail, basilic, origan, huile d'olive vierge extra

Allergènes [1]

N.802 Margherita € 7.00

Tomate, fior di latte, huile d'olive vierge extra, basilic

Allergènes [1] [7]

N.803 Diavola € 10.00

Tomate, salami piquant, huile d'olive vierge extra, basilic

Allergènes [1]

N.804 Prosciutto e Funghi € 10.00

Tomate, fior di latte, jambon blanc, champignons de Paris, huile d'olive vierge extra

Allergènes [1]

N.805 Capricciosa € 12.00

Tomate, fior di latte, artichauts, olives noires, basilic, spianata, jambon blanc

Allergènes [1] [7]

N.806 Quattro Stagioni € 10.00

Tomate, fior di latte, artichauts, champignons, olives noires

Allergènes [1] [7]

N.807 Campana € 12.00

Tomate, fior di latte, saucisse, friarielli, scamorza

Allergènes [1] [7]

N.808 Ortolana € 10.00

Tomate, fior di latte, courgettes, aubergines, poivrons

Allergènes [1] [7]

N.809 Wurstel e Patatine € 10.00

Tomate, fior di latte, saucisses de Francfort, frites

Allergènes [1] [7]

N.810 Quattro Formaggi € 10.00

Fior di latte, gorgonzola, fontina, parmesan

Allergènes [1] [7]

PIZZAS SIGNATURES ANGOLODELLAMOLE

N.811 Calabria € 12.00

Tomate, fior di latte, nduja, saucisse, huile pimentée

Allergènes [1] [7]

N.812 La Bra € 12.00

Tomate, fior di latte, saucisse de Bra ajoutée après cuisson, huile d'olive vierge extra

Allergènes [1] [7]

N.813 La Strepitosa € 12.00

Tomate, burrata, jambon de Parme, olives noires, copeaux de parmesan, huile d'olive vierge extra, basilic

Allergènes [1] [7]

N.814 La Genovese € 12.00

Fior di latte, pesto génois DOP, basilic, parmesan

Allergènes [1] [7] [8]

N.815 La Reale € 13.00

Fior di latte, stracciatella des Pouilles, mortadelle de Bologne, huile d'olive vierge extra

Allergènes [1] [7]

N.816 Romana € 12.00

Fior di latte, guanciale, tomates cerises, pecorino, basilic, huile d'olive vierge extra

Allergènes [1] [7]

FOCACCIAS & CALZONES

N.820 Focaccia Angolodellamole € 9.50

Focaccia blanche, jambon de Parme, huile d'olive vierge extra après cuisson

Allergènes [1] [7]

N.821 Focaccia Angolodellamole € 12.00

Jambon de Parme, burrata, roquette, copeaux de grana, tomates cerises, huile d'olive vierge extra, basilic

Allergènes [1] [7]

N.822 La Classica € 9.50

Jambon blanc, roquette, grana, huile d'olive vierge extra, basilic

Allergènes [1] [7]

N.823 Il Calzone € 10.00

Tomate, fior di latte, jambon

Allergènes [1] [7]

N.824 Angolodellamole Calzone € 12.00

Fior di latte, provola, salami piquant

Allergènes [1] [7]

DESSERTS & BOISSONS

DESSERTS

N.901 Tiramisù de la maison	€ 6.00
Allergènes [1] [3] [7]	
N.902 Flan aux noisettes de Cravanzana	€ 7.00
Selon disponibilité	
Allergènes [1] [3] [7]	
N.903 Moelleux au chocolat *	€ 6.00
Allergènes [1] [3] [7]	
N.904 Panna cotta au caramel *	€ 6.00
N.905 Sorbet au citron *	€ 5.00
Allergènes [3] [7]	
N.906 Gâteau meringué *	€ 6.00
N.907 Mille-feuille *	€ 7.00
N.908 Dôme au chocolat croquant *	€ 6.00
N.909 Crémeux aux fruits rouges *	€ 7.00
N.910 Croquant à la griotte *	€ 7.00
N.911 Truffe coco et noisette *	€ 7.00

BOISSONS

Eau plate ou pétillante	€ 2.50
Carafe de 0,70 l	
Coca-Cola, bouteille en verre	€ 4.00
Coca-Cola Zero, bouteille en verre	€ 4.00
Coca-Cola, canette	€ 2.50
Coca-Cola Zero, canette	€ 2.50
Sprite, bouteille en verre	€ 4.00
Fanta, bouteille en verre	€ 4.00
Estathé thé glacé, citron ou pêche	€ 2.50

Café	€ 1.50
Café déca	€ 2.00
Café d'orge	€ 2.50
Couvert	€ 2.00

BIÈRES

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

COCKTAILS

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

AMARI & DIGESTIFS

Tous au même prix.

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

CAVE

VINS DE LA MAISON

Nos vins de la maison, servis au verre.

Nebbiolo, au verre	€ 5.00
Barbera, au verre	€ 5.00
Blanc de la maison, au verre	€ 5.00
Prosecco, au verre	€ 5.00

VINS DES LANGHE

Angolo della Mole est un bistrot & pizza qui met aussi le territoire dans le verre : notre carte des vins célèbre toutes les vignes des Langhe, des grands rouges aux blancs moins connus.

Barolo DOCG 2022	€ 48.00
<i>Langhe – rouge structuré, fruits rouges et épices, 15 % vol.</i>	
Barbaresco DOCG 2022	€ 39.00
<i>Langhe – rouge élégant, tanins fondus, notes de violette, 14,5 % vol.</i>	
Barbera d'Alba DOC	€ 16.00
<i>Langhe – rouge vif, belle acidité, fruit mûr</i>	
Dolcetto delle Langhe DOC	€ 16.00
<i>Langhe – rouge souple et gouleyant, tanins tendres</i>	
Langhe Nebbiolo DOC	€ 18.00
<i>Langhe – rouge parfumé, plus jeune et immédiat</i>	

VINS BLANCS

Une sélection de vins blancs en bouteille.

Roero Arneis DOCG Tresor 2025	€ 18.00
<i>Roero – blanc frais et floral, parfait sur les entrées, 13,5 % vol.</i>	
Terre Alfieri Arneis DOCG 2025	€ 22.00
<i>Terre Alfieri – blanc sec et minéral</i>	

ALLERGÈNES

Conformément au règlement UE 1169/2011, en vigueur en Italie, nous indiquons les 14 allergènes susceptibles d'être présents dans nos plats. Pour un plat en particulier, demandez à notre personnel.

- | | |
|---|---|
| 1. Céréales contenant du gluten et produits dérivés | 8. Fruits à coque et produits dérivés |
| 2. Crustacés et produits à base de crustacés | 9. Céleri et produits à base de céleri |
| 3. Œufs et produits à base d'œufs | 10. Moutarde et produits à base de moutarde |
| 4. Poissons et produits à base de poissons | 11. Graines de sésame et produits dérivés |
| 5. Arachides et produits à base d'arachides | 12. Anhydride sulfureux et sulfites |
| 6. Soja et produits à base de soja | 13. Lupin et produits à base de lupin |
| 7. Lait et produits laitiers, y compris le lactose | 14. Mollusques et produits à base de mollusques |



N.103 Vitello Tonnato



N.304 Paccheri di Miky



N.604 Tentacule de poulpe grillé

Les plats marqués ♦ sont conseillés par le chef.

Les plats marqués * contiennent des produits congelés à l'origine.