



ANGOLO DELLA MOLE

PIZZA & BISTROT — CORSO SAN MAURIZIO 25, TORINO

+39 353 212 2006 · 12:00 – 14:30 · 19:00 – 23:00 · chiuso il martedì

MENÙ PRANZO

Dal Lunedì al Venerdì. Coperto e acqua sono compresi in tutte le formule.

MENÙ PRIMO

€ 10.00

UN PRIMO A SCELTA
TRA

N.305 Spaghetti al
pomodoro

N.408 Penne al salmone

N.303 Rigatoni
all'amatriciana

N.311 Casarecce alla
genovese

N.312 Casarecce
all'ortolana

Coperto e acqua inclusi

MENÙ SECONDO

€ 10.00

UN SECONDO A SCELTA
TRA

N.109 Fesa di tacchino
con rucola e
pomodorini

N.506 Milanese di pollo
con patatine

N.507 Petto di pollo alla
griglia con verdure
grigliate

N.511 Braciola di maiale ai
ferri o impanata, con
patatine

N.510 Salsiccia di pollo
con patatine fritte

Coperto e acqua inclusi

MENÙ COMPLETO

€ 12.00

INCLUDE

Un primo a scelta tra i
piatti del giorno

Un secondo a scelta tra i
piatti del giorno

Coperto e acqua inclusi

MENÙ PIZZA O FOCACCIA

€ 10.00

UNA PIZZA O UNA
FOCACCIA A SCELTA
TRA

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

Coperto e acqua inclusi

MENÙ PANINO

€ 10.00

UN SECONDO A SCELTA
TRA

N.509 Panuozzo con
hamburger di fassona
piemontese, servito
con patatine

N.823 Il calzone

Coperto e acqua inclusi

MENÙ APERITIVO

TAGLIERE APERITIVO

€ 10.00

TAGLIERE MISTO CON

Tagliere misto con salumi misti, formaggi, straccetti di pizza, prosciutto crudo, mozzarella e lardo.

Comprende uno spritz e il coperto.



N.305 Spaghetti al Pomodoro



N.812 La Bra



N.502 Costata alla Brace

RISTORANTE

ANTIPASTI

N.101 Antipasto “Angolo della Mole” Terra € 12.00

Prosciutto crudo e burrata, in base alla disponibilità del giorno

Allergeni [7]

N.102 Crudo e Mozzarella € 10.00

Prosciutto crudo e mozzarella fior di latte

Allergeni [7]

N.103 Vitello Tonnato € 10.00

Vitello, salsa tonnata, capperi – vino consigliato: Barbera o Nebbiolo

Allergeni [3] [4]

N.104 Battuta di Fassona ♦ € 15.00

Carne di fassona di origine piemontese con rucola, grana, nocciole di Cravanzana DOP – vino consigliato: Nebbiolo d'Alba, Barbera

N.105 Salsiccia di Bra € 15.00

Salsiccia di Bra cruda accompagnata da scaglie di parmigiano, nocciole di Cravanzana DOP, salsa teriyaki – vino consigliato: Arneis, Dolcetto d'Alba

Allergeni [3] [7]

N.106 Bresaola con rucola e grana € 12.00

Bresaola con rucola e grana padana DOP 22 mesi

Allergeni [3] [7]

N.107 Chiacchiere con Crudo di Parma, rucola, pomodorini e burrata € 14.00

Con rucola, pomodorini e grana

Allergeni [7]

N.108 Tris Antipasto della Mole € 15.00

Selezione di tre antipasti misti scelti dallo chef

Allergeni [7]

N.109 Fesa di Tacchino con rucola e pomodorini € 10.00

ANTIPASTI DI MARE

N.201 Tris Antipasto della Mole Mare € 14.00

Selezione di tre antipasti di mare in base alla disponibilità del giorno

Allergeni [14]

N.202 Impepata di Cozze € 15.00

Impepata di cozze fresche al pepe nero in salsa rossa

Allergeni [14]

N.203 Cocktail di gamberi in salsa rosa € 12.00

Allergeni [4]

N.204 Insalata di Mare € 14.00

Insalata di polpo, calamari, gamberi, cozze

Allergeni [2] [14]

N.205 Royal Mix € 18.00

Carpaccio di tonno, salmone, spada e polipo accompagnato da pomodorini

Allergeni [4]

N.206 Polipo con Patate ♦ € 18.00

Polipo fresco con patate, olio EVO

Allergeni [14]

PRIMI DI TERRA

N.301 Plin al sugo d'arrosto ♦ € 14.00

Allergeni [1] [3]

N.302 Tagliatelle alla Bolognese ♦ € 14.00

Tagliatelle, ragù della casa

Allergeni [1] [3]

N.303 Rigatoni all'Amatriciana € 12.00

Rigatoni trafilati al bronzo, passata di pomodoro San Marzano, guanciale, pecorino romano DOP, pepe nero

Allergeni [1] [7]

N.304 Paccheri di Miky ♦ € 14.00

Pasta di Gragnano, passata di pomodoro San Marzano DOP, pomodoro cuore di bue, pomodoro piccadilly, parmigiano reggiano 24 mesi

Allergeni [1] [7]

N.305 Spaghetti al Pomodoro € 10.00

Pasta trafilata al bronzo, pomodoro di stagione, basilico di stagione, olio EVO

Allergeni [1]

N.306 Carbonara € 12.00

Spaghetti, uova pasta gialla, pepe nero, guanciale DOP, pecorino romano DOP

Allergeni [1] [3] [7]

N.307 Cacio e Pepe ♦ € 14.00

Spaghetti, pecorino romano DOP, pepe nero

Allergeni [1] [7]

N.308 Tagliatelle ai Funghi Porcini ♦ € 14.00

Tagliatelle fresche, funghi porcini, pepe nero, prezzemolo

Allergeni [1] [3]

N.309 Risotto ai Funghi Porcini ◆ € 14.00

Risotto Carnaroli, funghi porcini, pepe nero

N.310 Casarecce al Pesto di Nocciola ◆ € 14.00

Linguine trafilate al bronzo, nocciole di Cravanzana, olio EVO

Allergeni [1] [8]

N.311 Casarecce alla Genovese € 12.00

Casarecce, pinoli, basilico, olio EVO

Allergeni [1] [8]

N.312 Casarecce all'Ortolana € 10.00

Casarecce con verdure di stagione

Allergeni [1]

PRIMI DI MARE

N.401 Paccheri "AngolodellaMole" ◆ € 16.00

Pasta di Gragnano, frutti di mare, passata di pomodoro San Marzano DOP, olio EVO

Allergeni [1] [2] [14]

N.402 Linguine allo Scoglio ◆ € 15.00

Linguine trafilate al bronzo, vongole, cozze, calamari, olio EVO, pepe nero, vino bianco – vino consigliato:

Roero Arneis

Allergeni [1] [12] [14]

N.403 Linguine agli Scampi ◆ * € 14.00

Linguine trafilate al bronzo, scampi, olio EVO, pomodorini, prezzemolo – vino consigliato: Gavi, Roero

Arneis

Allergeni [1] [2]

N.404 Spaghetti alle Vongole ◆ * € 14.00

Linguine, vongole veraci, olio EVO, aglio, pepe nero – vino consigliato: Roero Arneis

Allergeni [1] [14]

N.405 Paccheri alla Crema di Scampi e Gamberi ◆ € 15.00

Paccheri Gragnano, scampi, gamberi, pomodorini ciliegino, olio EVO, pepe nero, vino bianco – vino consigliato: Roero Arneis

Allergeni [1] [2] [12]

N.406 Tagliolini al Nero di Seppia ◆ * € 15.00

Tagliolini al nero di seppia accompagnati da seppioline

Allergeni [1] [2] [8] [14]

N.407 Linguine all'Astice ◆ € 23.00

Linguine trafilate al bronzo con astice, passata di pomodoro, olio EVO

Allergeni [1] [2]

N.408 Penne al Salmone

€ 10.00

Allergeni [1] [4]

SECONDI DI TERRA

N.501 Tagliata di Vitello ♦

€ 15.00

Carne sceltissima di fassona piemontese servita con rucola, pomodorini, scaglie di grana, olio EVO

N.502 Costata alla Brace ♦

€ 25.00

Carne di fassona piemontese servita con patatine e insalata

N.503 Mix Grigliata di Carne ♦

€ 25.00

Carne di manzo, pollo, maiale, servita con insalata e patatine

N.504 Scaloppine ai Funghi Porcini ♦

€ 15.00

Fettine di vitello, funghi porcini, vino bianco, olio EVO

Allergeni [12]

N.505 Brasato di Carne di vitello ♦

€ 15.00

Servito con purè di patate

Allergeni [12]

N.506 Milanese di Pollo o Vitello

€ 12.00

Servito con patatine fritte

Allergeni [1] [3]

N.507 Petto di Pollo alla Griglia *

€ 10.00

Servito con verdure grigliate

N.508 Tomahawk ♦

€ 65 (MIN. 2 PERSONE)

Taglio di carne bovina servito su un letto di insalata e patate, per due persone, previa prenotazione

N.509 Panuozzo con Hamburger di Fassona

€ 10.00

Servito con patatine

N.510 Salsiccia di pollo servita con patatine fritte ♦

€ 12.00

Allergeni [1]

N.511 Braciola di Maiale ai Ferri o Impanata

€ 12.00

Servita con patatine fritte

Allergeni [1] [3]

SECONDI DI MARE

N.601 Fritto Misto di Mare ♦ *

€ 20.00

Calamari, gamberi, alici accompagnati da patatine fritte

Allergeni [1] [2] [14]

N.602 Salmone alla Griglia	€ 15.00
<i>Salmone norvegese, olio EVO, pepe nero, insalata</i>	
Allergeni [4]	
N.603 Branzino al Forno ♦	€ 18.00
<i>Branzino, patate, pomodorini, olive taggiasche</i>	
Allergeni [4]	
N.604 Grinfia di polipo alla Griglia ♦	€ 20.00
<i>Servita su letto di purè</i>	
Allergeni [14]	
N.605 Branzino al Sale	€ 23.00
<i>Servito con patatine</i>	
Allergeni [2] [4]	

CONTORNI & INSALATONE

N.701 Patate al Forno	€ 4.00
<i>Previa disponibilità</i>	
N.702 Patate Fritte *	€ 4.00
N.703 Verdure Grigliate	€ 4.00
N.704 Insalata Mista	€ 4.00
N.705 Insalata di Pomodorini	€ 4.00
N.706 Insalata Caprese	€ 10.00
<i>Insalata, carote, pomodoro, mozzarella, origano, uova sode</i>	
Allergeni [7]	
N.707 Insalata di Mare	€ 16.00
<i>Insalata mista, polpo, calamari, gamberi, cozze, olio EVO</i>	
Allergeni [2] [14]	
N.708 Insalata Mista	€ 9.00
<i>Insalata mista, pomodorini, mais, carote, uovo sodo, olive nere</i>	

PIZZERIA

PIZZE CLASSICHE

Tutte le nostre pizze e focacce cuociono nel forno a legna.

N.801 Marinara	€ 6.50
<i>Pomodoro, aglio, basilico, origano, olio EVO</i>	
Allergeni [1]	
N.802 Margherita	€ 7.00
<i>Pomodoro, fior di latte, olio EVO, basilico</i>	
Allergeni [1] [7]	
N.803 Diavola	€ 10.00
<i>Pomodoro, salame piccante, olio EVO, basilico</i>	
Allergeni [1]	
N.804 Prosciutto e Funghi	€ 10.00
<i>Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, olio EVO</i>	
Allergeni [1]	
N.805 Capricciosa	€ 12.00
<i>Pomodoro, fior di latte, carciofini, olive nere, basilico, spianata, prosciutto cotto</i>	
Allergeni [1] [7]	
N.806 Quattro Stagioni	€ 10.00
<i>Pomodoro, fior di latte, carciofini, funghi, olive nere</i>	
Allergeni [1] [7]	
N.807 Campana	€ 12.00
<i>Pomodoro, fior di latte, salsiccia, friarielli, scamorza</i>	
Allergeni [1] [7]	
N.808 Ortolana	€ 10.00
<i>Pomodoro, fior di latte, zucchine, melanzane, peperoni</i>	
Allergeni [1] [7]	
N.809 Wurstel e Patatine	€ 10.00
<i>Pomodoro, fior di latte, wurstel, patatine</i>	
Allergeni [1] [7]	
N.810 Quattro Formaggi	€ 10.00
<i>Fior di latte, gorgonzola, fontina, parmigiano</i>	
Allergeni [1] [7]	

PIZZE SPECIALI ANGOLODELLAMOLE

N.811 Calabria € 12.00

Pomodoro, fior di latte, nduja, salsiccia, olio piccante

Allergeni [1] [7]

N.812 La Bra € 12.00

Pomodoro, fior di latte, salsiccia di Bra fuori cottura, olio EVO

Allergeni [1] [7]

N.813 La Strepitosa € 12.00

Pomodoro, burrata, crudo di Parma, olive nere, scaglie di parmigiano, olio EVO, basilico

Allergeni [1] [7]

N.814 La Genovese € 12.00

Fior di latte, pesto genovese DOP, basilico, parmigiano

Allergeni [1] [7] [8]

N.815 La Reale € 13.00

Fior di latte, stracciatella pugliese, mortadella bologna, olio EVO

Allergeni [1] [7]

N.816 Romana € 12.00

Fior di latte, guanciale, pomodorini, pecorino, basilico, olio EVO

Allergeni [1] [7]

FOCACCE & CALZONI

N.820 Focaccia Angolodellamole € 9.50

Focaccia bianca, crudo di Parma, olio EVO dopo cottura

Allergeni [1] [7]

N.821 Focaccia Angolodellamole € 12.00

Crudo di Parma, burrata, rucola, scaglie di grana, pomodorini, olio EVO, basilico

Allergeni [1] [7]

N.822 La Classica € 9.50

Prosciutto cotto, rucola, grana, olio EVO, basilico

Allergeni [1] [7]

N.823 Il Calzone € 10.00

Pomodoro, fior di latte, prosciutto

Allergeni [1] [7]

N.824 Angolodellamole Calzone € 12.00

Fior di latte, provola, salame piccante

Allergeni [1] [7]

DOLCI & BERE

DOLCI

N.901 Tiramisù della Casa	€ 6.00
<i>Allergeni [1] [3] [7]</i>	
N.902 Budino alle nocciole di Cravanzana	€ 7.00
<i>Previa disponibilità</i>	
<i>Allergeni [1] [3] [7]</i>	
N.903 Cuore Caldo al Cioccolato *	€ 6.00
<i>Allergeni [1] [3] [7]</i>	
N.904 Panna cotta al caramello *	€ 6.00
N.905 Sorbetto al limone *	€ 5.00
<i>Allergeni [3] [7]</i>	
N.906 Meringata *	€ 6.00
N.907 Millefoglie *	€ 7.00
N.908 Cupolina al cioccolato croccante *	€ 6.00
N.909 Cremoso ai frutti rossi *	€ 7.00
N.910 Croccante all'amarena *	€ 7.00
N.911 Tartufo cocco e nocciola *	€ 7.00

BEVANDE

Acqua naturale o frizzante	€ 2.50
<i>Caraffa da 0,70 l</i>	
Coca Cola in vetro	€ 4.00
Coca Cola Zero in vetro	€ 4.00
Coca Cola in lattina	€ 2.50
Coca Cola Zero in lattina	€ 2.50
Sprite in vetro	€ 4.00
Fanta in vetro	€ 4.00
Estathé al limone e alla pesca	€ 2.50

Caffè	€ 1.50
Caffè decaffeinato	€ 2.00
Caffè d'orzo	€ 2.50
Coperto	€ 2.00

BIRRE

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

COCKTAIL

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

AMARI & DIGESTIVI

Tutti allo stesso prezzo.

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

CANTINA

VINI DELLA CASA

I nostri vini della casa, serviti al calice.

Calice Nebbiolo	€ 5.00
Calice Barbera	€ 5.00
Calice vino bianco sfuso	€ 5.00
Calice Prosecco	€ 5.00

VINI DELLE LANGHE

Angolo della Mole è un bistrot & pizza che valorizza il territorio anche nel bicchiere: la nostra lista vini celebra tutte le vigne delle Langhe, dai grandi rossi ai bianchi meno conosciuti.

Barolo DOCG 2022	€ 48.00
<i>Langhe – rosso strutturato, note di frutti rossi e spezie, grad. alcolica 15%</i>	
Barbaresco DOCG 2022	€ 39.00
<i>Langhe – rosso elegante, tannini morbidi, sentori di viola, grad. alcolica 14,5%</i>	
Barbera d'Alba DOC	€ 16.00
<i>Langhe – rosso vivace, buona acidità, frutto maturo</i>	
Dolcetto delle Langhe DOC	€ 16.00
<i>Langhe – rosso morbido e beverino, tannini gentili</i>	
Langhe Nebbiolo DOC	€ 18.00
<i>Langhe – rosso profumato, più giovane e immediato</i>	

VINI BIANCHI

Una selezione di vini bianchi in bottiglia.

Roero Arneis DOCG Tesor 2025	€ 18.00
<i>Roero – bianco fresco e floreale, ottimo con gli antipasti, grad. alcolica 13,5%</i>	
Terre Alfieri Arneis DOCG 2025	€ 22.00
<i>Terre Alfieri – bianco secco e minerale</i>	

ALLERGENI

In conformità al Regolamento UE 1169/2011, in vigore in Italia, indichiamo i 14 allergeni che possono essere presenti nei nostri piatti. Per informazioni dettagliate su un piatto specifico, chiedi pure al nostro staff.

- | | |
|---|--|
| 1. Cereali contenenti glutine e derivati | 8. Frutta a guscio e prodotti derivati |
| 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei | 9. Sedano e prodotti a base di sedano |
| 3. Uova e prodotti a base di uova | 10. Senape e prodotti a base di senape |
| 4. Pesce e prodotti a base di pesce | 11. Semi di sesamo e derivati |
| 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi | 12. Anidride solforosa e solfiti |
| 6. Soia e prodotti a base di soia | 13. Lupini e prodotti a base di lupini |
| 7. Latte e derivati, incluso il lattosio | 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi |



N.103 Vitello Tonnato



N.304 Paccheri di Miky



N.604 Grinfia di polipo alla Griglia

I piatti contrassegnati con ♦ sono consigliati dallo chef.

*I piatti contrassegnati con * contengono prodotti congelati o surgelati all'origine.*