



*IL NOSTRO MENU*

## LEGENDA ALLERGENI



1- Contiene glutine



8- Contiene molluschi



2- Contiene uova



9- Contiene lattosio



3- Contiene soia



10- Contiene sesamo



4- Contiene arachidi



11- Contiene lupini



5- Contiene noci



12- Contiene senape



6- Contiene pesce



13- Contiene sedano



7- Contiene crostacei



14- Contiene anidride solforosa e solfiti

## TRADIZIONE & QUALITÀ

Benvenuti nella Pasticceria Angleria, dal 1983 una piccola eccellenza sulla riva del Lago Maggiore ad Angera e dal 2024 anche ad Ispra.

Offriamo un prelibato servizio di colazioni con vasta scelta di prodotti di pasticceria di produzione propria, oltre ad un eccellente servizio per la vostra pausa pranzo con numerose proposte, dal piccolo spuntino al pranzo completo.

Negli ultimi anni, l'introduzione di tecniche di moderna pasticceria mixate con il gusto classico della tradizione ci hanno permesso di solidificare ancora di più il pregio di questo locale.

La produzione di Gelato artigianale ha permesso alla Pasticceria Angleria di distinguersi anche in questo campo.

Il recente rinnovamento della cucina, insieme alla più accurata scelta di materie prime, permettono al cliente di godere spuntini, aperitivi o pranzo con primi e secondi diversificati giornalmente.

Diamo la possibilità di riservare le nostre ampie sale per feste ed eventi privati.

Vi auguriamo la più dolce delle permanenze presso Pasticceria Angleria.

## CAFFETTERIA

- Caffè espresso 1.30
- Caffè decaffeinato 1.40
- Caffè orzo/ginseng tazza piccola 1.50
- Caffè orzo/ginseng tazza grande 1.80
- Caffè corretto 1.60
- Caffè americano 1.60
- Caffè con panna o gelato 2.50/3.00
- Caffè freddo shakerato 4.00
- Marocchino originale con cioccolata 2.80
- Marocchino 1.70
- Anglerino (caffè, nocciola, panna) 3.00
- Pistacchino (caffè, crema pistacchio, panna) 3.00
- Cappuccino 1.70
- Cappuccino soia/orzo/ginseng/dec 2.00
- Cappuccino viennese 3.00
- Latte caldo 1.50
- Latte macchiato 2.30
- Latte macchiato decaffeinato 2.50
- Latte macchiato ginseng/orzo 2.50
- Schiumetta tazza piccola 0.50
- Schiumetta tazza grande 1.00
- Cioccolata 4.00
- Cioccolata piccola 3.00
- Cioccolata piccola con panna 3.50
- Cioccolata con panna 5.00
- Tè ed infusi classici 2.50
- Tè ed infusi speciali (vedi lista) 3.50
- Punch a scelta (mandarino, rhum...) 3.00
- Irish coffee (caffè, wiskey e panna) 6.00



## PASTICCERIA DI NOSTRA PRODUZIONE

Brioche (1, 2, 9) 1.70/1.80  
Brioche di sfoglia (1, 9) 1.80/2.00  
Brioche vegane (1) 1.80  
Crostatine (1, 2, 9) 2.60  
Meringa (2) piccola 0.90 / media 1.60 / grande 3.00  
Dolci monodose (sfoglia mela, bombolone, ciambella) (1, 2, 9) 2.00  
Biscotti farciti (occhio di bue) (1, 2, 9) 2.00  
Dolci senza glutine al pezzo (2, 9) 3.00  
La pasticceria fresca (1, 2, 9) 36.00 al kg/ al pezzo 1.50  
La pasticceria secca (1, 2, 9) 36.00 al kg/ al pezzo 0.60/1.50  
Pizze, focacce (1, 9) 18.00 al Kg  
Torte salate (1, 2) 36.00 al Kg  
Pizzetta tonda (1, 9) 2.50  
Brioche salate e focacce farcite (1, 2, 9) 4.00/5.00

## BRUTTI MA BUONI

Dolce della tradizione della nostra zona (2, 5) 40.00 al Kg



## LA TRECCIA DEL LAGO

La nostra ricetta segreta - Marchio Registrato (1, 2, 9) 18.00

La Treccia del Lago è un dolce ideato dal nostro Maitre Patissier per la Città di Angera.

L'equilibrio tra la sua leggerezza e la sua intensità ha garantito un grande successo, premiandolo come il dolce più venduto nella nostra pasticceria.

L'inserimento delle bombette di albicocche, conferisce alla nostra Treccia del Lago un gusto ineguagliabile di raffinata eleganza.





## BEVANDE

- Bibite a scelta 3.50
- Succhi di frutta 3.50
- Spremute fresche 4.00
- Acqua minerale: bicchiere 0.50
- Acqua minerale: 1/2 litro 1.30
- Acqua minerale: 1 litro 2.00
- Aperitivi analcolici (Aperol soda...) 4.00

## BIRRE IN BOTTIGLIA

- Blanc 4.00
- Poretti 4 Luppoli non filtrata 4.00
- Poretti 4 Luppoli 4.00
- Poretti 5 Luppoli 4.00
- Poretti 6 Luppoli 4.00
- Poretti 7 Luppoli 4.00
- Weizen Bier non filtrata 5.00
- Panaché (birra e gazzosa) 6.00

## BIRRE ALLA SPINA

- Piccola 3.00
- Media 5.50



## LA NOSTRA CANTINA

### I Vini Cascina Piano di Angera Ronchi Varesini igt

	Calice	Bottiglia
Verboso rosso leggermente frizzante	4.80	16.00
Sebuino rosso croatina, merlot, barbera, vespolina	5.50	19.00
ANGLIANO rosso affinato in botte nebbiolo, croatina	7.00	30.00
Primenebbie affinato in botte nebbiolo	8.50	37.00
San Quirico chardonnay, trebbiano toscano, bussanello	5.50	19.00
Mott Carè vino bianco dolce passito e muffato	-	39.00

### Spumanti & Champagne

Spumante Brut "Castello Banfi"	4.00	15.00
Prosecco Valdobbiadene	4.00	15.00
Champagne bottiglia a seconda disponibilità (solo bottiglia)		

### I Vini Cantina Banfi

#### Bianchi di Toscana

Fumaio Chardonnay Sauvignon blanc igt	4.00	15.00
Fontanelle Chardonnay igt	6.50	29.00
Serena sauvignon blanc igt	5.50	22.00
San Angelo Pinot grigio igt	5.00	20.00

#### Rossi

Collepino sangiovese merlot toscana igt	4.00	15.00
Col di Sasso sangiovese, cabernet sauvignon toscana igt	4.00	15.00
La Lus albarossa Piemonte igt	6.50	27.00
Cum Laude sangiovese, cabernet sauvignon, Syrah, merlot Toscana igt	6.50	28.00



## I NOSTRI COCKTAIL



- Americano Bitter, Vermouth Rosso, Soda 7.00
- Negroni Bitter, Vermouth Rosso, Gin 7.00
- Sbagliato Bitter, Vermouth Rosso, Prosecco 7.00
- Negroni al Velluto Bitter, Vermouth Rosso, Velluto 8.00
- Hugo St Germain, Prosecco, Soda 9.00
- Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda 6.00
- Campari Spritz Campari, Prosecco, Soda 6.00
- Hugo Spritz Sciroppo di Sambuco, Prosecco, Soda, Menta 6.00
- Moscow Mule Vodka, Lime, Ginger Beer 8.00
- Cosmopolitan Vodka, Triple Sec, Lime, Cranberry 8.00
- Caipiroska Lime, Zucchero di canna, Vodka, Soda 8.00

- Margarita Tequila, Triple Sec, Lime 8.00
- Tommy's Margarita Tequila, Sciroppo d'agave, Lime 8.00
- Tequila Sunrise Tequila, Succo d'arancia, Granatina 6.00
- Paloma Tequila, Lime, Soda al pompelmo rosa, Sale 8.00
- Clover Club Gin, Sciroppo di lamponi, Lime, Albume 8.00
- Gin Basil Smash Gin, Lime, Zucchero, Basilico 8.00
- Bramble Gin, Liquore alle more, Limone, Zucchero 9.00
- Whiskey Sour Whiskey, Limone, Zucchero, Albume 8.00
- Manhattan Whiskey, Vermouth Rosso, Angostura 9.00
- Old Fashioned Bourbon, Zoletta di zucchero, Angostura, Soda 9.00
- Amaretto Sour Amaretto, Limone, Zucchero, Albume 8.00



## COCKTAIL ANALCOLICI

- Virgin Colada Lime, Cocco, Ananas 6.00
- Virgin Mojito Lime, Menta, Ginger Ale, Zucchero, Soda 6.00
- Florida Limone, Zucchero, Soda, Pompelmo, Arancia 6.00
- Shirley Temple Granatina, Ginger Ale 6.00
- Tropical Pompelmo, Arancia, Ananas, Velluto Tropicale 6.00
- Analcolico Della Casa 6.00

Accompagna il tuo drink con  
Piattino Aperitivo Angleria per persona: 2.00  
oppure con  
Tagliere di salumi e formaggi per 2 persone: 10.00





*Rossi d'Angera*

Americano Speziato Bitter, Spitz, Soda, Arancia, Canella, Anice Stellato 8.00  
Sbagliato Vecchia Scuola Bitter, Spitz, Prosecco, Arancia 8.00  
Sciur Rossi Bitter, Spitz, Arancia 8.00  
Bicicletta Rossi Bitter, Prosecco, Arancia 8.00  
Garibaldi Bitter, Succo d'arancia, Arancia 8.00  
Spitz Spitz, Prosecco, Soda, Arancia 8.00  
Lemon Spitz Spitz, Limonata, Arancia 8.00  
Negroni Del Lago Bitter, Vermouth Style 31 rosso, Gin Latitudine 45, Arancia 8.00  
Gin Tonic Del Lago Gin Latitudine 45, Tonica, Limone 8.00



## I NOSTRI GIN

Bombay 7.00  
Aviation 9.00  
Mare 9.00  
Tanqueray 9.00  
Portofino 11.00  
Latitudine 45 (Rossi d'Angera) 9.00  
Hemp (Rossi d'Angera) 9.00  
Malfy (Limone - Arancio - Pompelmo) 9.00  
Hendrick's 9.00  
Engine 9.00  
Roku 9.00  
Ionico 9.00  
Beefeater 9.00



## INSALATONE

Angleria (salmone, songino, arancia, olive taggiasche, cuore di palma) (6) 9.00  
Zeus (insalata, cetrioli, peperoni, tonno, mais, pomodori, olive nere) (6) 9.00  
Apollo (insalata, cetrioli, peperoni, pollo, mozzarella, mais, pomodorini, senape) (9) 9.00  
Cupido (insalata, mele, groviera, uvetta, noci, maggiorana) (5, 9) 9.00  
Favonio (songino, mozzarella, rucola, pomodorini, olive) (9) 9.00

Aggiunte 1.00

Aggiunta tonno/salmone 2.00

## PANINI & PIADINE

Angleria Gourmet fantasia dello chef (1) 7.00  
Varese prosciutto cotto, mozzarella, insalata (1, 9) 6.00  
Merano speck, brie, funghetti (1, 9) 6.00  
Bormio bresaola, caprino e rucola (1, 9) 6.00  
Capri pomodoro, mozzarella, songino, maionese (1, 2, 9) 6.00  
Milano cotoletta, pomodori, songino, maionese (1, 2) 7.00  
Parma prosciutto crudo, brie e salsa rosa (1, 2, 9) 6.00  
Soverato salame piccante, songino, scamorza affumicata (1, 9) 6.00  
Capoliveri salmone, burro, songino, pomodoro (1, 6, 9) 7.00  
Venezia verdure grigliate, caprino (1, 9) 7.00  
Toast (1) 4.00  
Toast farcito (1, 9) 4.50  
Pizza al trancio (1, 9) 17.00 al kg

Aggiunte 1.00

Aggiunta tonno/salmone 2.00



**LA NOSTRA CUCINA È APERTA DALLE 12.00 ALLE 15.00**  
**CHIEDI ALLO STAFF IL MENU DEL GIORNO**

Alcuni ingredienti possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.  
Per ulteriori informazioni consultare il libro ingredienti e rivolgersi allo staff.

## GELATI DI NOSTRA PRODUZIONE

Angleria crema, cioccolato, nocciola, salsa ciocco, panna (5, 9) 8.00  
San Quirico limone, fragole, prosecco (9) 8.00  
Oasi crema, gelato yogurt, topping amarena, panna (9) 8.00  
Bruschera gelato yogurt, fior di latte, topping ciliegia, panna (9) 8.00  
Isolino crema, fragole fresche, panna (9) 8.00  
Coppa di fragole fresche 8.00  
Coppa di fragole fresche con gelato 8.00  
Coppa Small (due palline) 4.00  
Coppa Medium (quattro palline) 5.50  
Coppa Large (sei palline) 6.50  
Affogati a scelta 6.50  
Frappè (9) 5.50  
Brioche con gelato (1, 2, 9) 4.50  
Supplemento panna (9) 1.00



La nostra Gelateria è sempre fresca.  
Chiedi al nostro Staff i gusti del giorno  
per gustare il cono o la coppa gelato che preferisci.

Alcuni ingredienti possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.  
Per ulteriori informazioni consultare il libro ingredienti e rivolgersi allo staff.



ANGERA  
Piazza Garibaldi, 34

ISPRA  
Via Roma, 505

0331 930514  
info@pasticceriaangleria.it

[www.pasticceriaangleria.it](http://www.pasticceriaangleria.it)

@pasticceriaangleria

