



Angolo Divino Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/acqui-terme/langolo-divino-9>
Via Alla Bollente, 44, 15011 Acqui Terme AL, ACQUI TERME, Italy
+393737904222,+393737904222 - angolodivinoacqui.it

Categories

Rossi

Bianchi

Spumanti

Primi Piatti

Secondi Piatti

Champagne

Orange

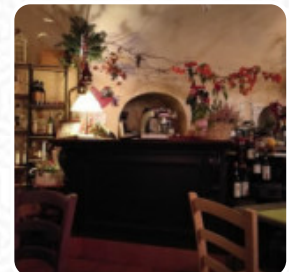
Alcuni Dei Nostri Dolci Piaceri "Divini"

Rose'

Amari

Liquori

Distillati



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Angolo Divino Menu



Alcoholic Drinks

GAVI

Pasta

RAVIOLI

Side Dishes

RICE

Rice

RISOTTO

Starters & Salads

ANTIPASTO

Dessert

TIRAMISU

Starters

TRIS PIEMONTE

Pizza

MEAT

White Wine

CHARDONNAY 2020 20 €

Digestivi - Digestifs

LIMONCELLO

Aperitifs

RATAFIA

Hot Drinks

COFFEE

White

ARNEIS

Vini Rossi

NEBBIOLO LANGHE 2021 23 €

Amaro

CARDAMARO

Amaro And Fernet

AMARO CYNAR

Amari / Aparative / Digestive

GENEPY

Small Pizza Ø 24Cm

MIRTO

Spirits

SAMBUCA

COGNAC MARTELL

Birra

MESSINA (BIONDA) 0,33L 4 €

BIONDA ARTIGIANALE 0,33L 5 €

AMBRATA ARTIGIANALE 0,33L 5 €

Liquori

VINO LIQUOROSO

LIQUORE ALLE ROSE

LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA

AMARO MONTENEGRO

Distillati

GRAPPA BIANCA E GIALLA

Angolo Divino Menu



BRANDY 20 ANNI

RUM DIPLOMATICO RISERVA

WHISKY LAPHROAIG SELECT

Bianchi e Rosati

CHARDONNAY PIEMONTE

AROMATICO DEL TERRITORIO

ROSATO DEL TERRITORIO

BOLLE DEL TERRITORIO (SPARKLING)

These Types Of Dishes Are Being Served

SALAD

BREAD

PASTA

DESSERTS

Rose'

ROSÉ FREISA 2021 19 €

ROSÉ BARBERA -SEMPRE LUI 2021 20 €

ROSÉ ALBAROSSA (LEGG.
FRIZZANTE) 2021 18 €

ROSÈ CILIEGIOLO 2021 22 €

ROSÈ VERMENTINO 2021 22 €

Amari

AMARO SAN CARLO-BECCARIS

AMARO GAMONDI

AMARO TOCCASANA NEGRO

AMARO BALSAMICO ALLE ERBE

AMARO DEL CENTENARIO

Antipasti

SFORMATINO DI VERDURE E
RICOTTA CON CREMA AL
ROCCAVERANO 8 €

TARTARE DI FASSONA CON CREMA
DI POMODORI SECCHI E OLIVE
TAGGIASCHE 11 €

BIS SALUMI 10 €

“FIORE” DI PEPPERONE AL FORNO
CON CREMA DI POMODORI
SECCHI, OLIVE, E MANDORLE
TOSTATE 11 €

INSALATA DI CAVOLO ROSSO,
MELE, LEGUMI E TOFU
AFFUMICATO 11 €

TRIS DI FORMAGGI DI PICCOLI
PRODUTTORI CON LA NOSTRA
MARMELLATA 9 €

Secondi Piatti

CONIGLIO NOSTRANO COTTO AL
TEGAME CON PATATE, OLIVE E
TIMO 15 €

STRACOTTO DI FASSONE
ALL'ALBAROSSA CON PUREA DI
PATATE 15 €

MEZZO STINCO DI MAIALE ALLA
BIRRA CON PATATE AL FORNO
ALLA PAPRIKA 15 €

TOFU SALTATO CON VERZA
(DELICATAMENTE PICCANTE) 12 €

DADOLATA DI SEITAN CON LA
RATATOUILLE DI VERDURE 13 €

SELEZIONE DI FORMAGGI
D'ALPEGGIO CON LA NOSTRA
MARMELLATA E MIELE BIO 15 €

Champagne

CUVÉE BRUT EXALTANT 57 €

CUVÉE BRUT PREMIÈRE 48 €

CUVÉE BRUT ROSÈ 52 €

INTEGRAL DOSAGE ZERO GRAN
CRU 68 €

Angolo Divino Menu



MILLESIMATO 2009	74 €
BRUT NATURE CARTE NOIR	52 €

Orange

MOSCATO SECCO BIO – CONTACT 2021	22 €
VERDECA/MALVASIA/MOSCATELLO SELVATICO PUGLIA 2021	21 €
MALVASIA (ARANCIONE) PUGLIA 2021	26 €
TREBBIANO – TOSCANA 2020	24 €
BIANCHELLO (ARANCIONE) – MARCHE 2018	22 €
VERMENTINO DI GALLURA (ARANCIONE) – SARDEGNA 2020	33 €

Alcuni Dei Nostri Dolci Piaceri “Divini”

“LO SCOMPOSTO”: RIVISITAZIONE DEL TIRAMISÙ DI DONATELLA	7 €
LA CREMA AL MOSCATO D'ASTI CON GRANELLA DI NOCCIOLE	6 €
PERA MADERNA, COTTA SOUS VIDE, AL BRACHETTO D'ACQUI E CANNELLA	6 €
LA CREMA VEG AL CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE CON PUREA DI FRUTTI ROSSI E GRANELLA DI MANDORLE	6 €
TORTA DI NOCCIOLE CON CREMA AL MOSCATO	6 €
CAFFÈ DIVINO	5 €

Restaurant Category



DESSERT

ITALIAN

VEGAN

GLUTEN FREE

VEGETARIAN

MEDITERRANEAN

Ingredients Used

CHOCOLATE
VEGETABLES
BROCCOLI
CARROTS
GRAPEFRUIT
CHEESE

Primi Piatti

TAGLIOLINO VERDE ALL'UOVO CON °RAGÙ BIANCO DI SALCICCIA DI BRA	11 €
RAVIOLI DEL PLIN DI CARNE	12 €
RAVIOLI DI VERDURA CON °CREMA AL ROCCAVERANO E GRANELLA DI NOCCIOLE	12 €
TAGLIATELLE ALL'UOVO CON RAGÙ DI FASSONA	11 €
RISO PETALO NERO CON CREMA DI PORRI ALLO ZAFFERANO	11 €
VELLUTATA DI ZUCCA E ZENZERO	8 €
GLUTEN FREE: PASTA SENZA GLUTINE	12 €

Spumanti

CUVÉE 900, MET. CLASSICO 90 MESI SUI LIEVITI 2017	42 €
ALTA LANGA, CUVÉE BRUT 113 MESI SUI LIEVITI 2009	40 €
BRUT, MET. CLASSIC 2018	25 €
BRUT NATURE, MET. CLASSICO, MILLESIMATO 2018	34 €
BRUT ROSÈ, MET. CLASSICO 2019	24 €
ROSÉ , MET. CLASSICO, 60 MESI SUI LIEVITI 2016	27 €

Angolo Divino Menu



ACQUI ROSÉ BRUT, METODO
CHARMAT 2019 18 €

PROSECCO SUPERIORE
EXTRADRY VALDOBBIADENE 2020 20 €

Bianchi

CHARDONNAY (AFFINAMENTO IN
LEGNO) 2020 23 €

CHARDONNAY (AFFINAMENTO IN
LEGNO) 2019 30 €

COLLI TORTONESI TIMORASSO
2019 25 €

GAVI 2021 PICOLLO ERNESTO 17 €

GAVI 2021 MINAIA 23 €

LANGHE SAUVIGNON 2021 18 €

LANGHE ARNEIS 2020 17 €

ROERO ARNEIS BIO 2020 18 €

ROERO ARNEIS 2020 17 €

MOSCATO SECCO – MUSCUS 2021 18 €

MOSCATO SECCO BIO – FIORI
GIALLI 2020 22 €

ARNEIS VIOGNIER SAUVIGNON
2021 19 €

CHARDONNAY/DURELLA BIO –
VENETO 2020 20 €

FIANO FALANGHINA – PUGLIA 2021 20 €

BIANCHELLO – MARCHE 2019 23 €

SOLARIS – AROMATICO TRENINO
2018 34 €

PINOT BIANCO – TRENINO
(AFFINAMENTO IN LEGNO) 2017 43 €

Rossi

DOLCETTO D'ACQUI LA MOSCHINA
2020 15 €

DOLCETTO D'ACQUI – COSTE
D'MUIRAN 2020 16 €

DOLCETTO D'ACQUI – LA MUIETTE
2019 16 €

DOLCETTO D'ACQUI SUPERIORE
LA UECA 2019 17 €

DOLCETTO D'OVADA 2018 15 €

BARBERA D'ASTI – COLLINA LA
MORA 2020 17 €

BARBERA D'ASTI – LA MAESTRA
2020 17 €

BARBERA D'ASTI BIO 2018 15 €

BARBERA D'ASTI – CRU BOSCO
DONNE 2021 20 €

BARBERA D'ASTI – TASMORCAN
2021 20 €

BARBERA D'ASTI SUPERIORE 2019 22 €

BARBERA D'ALBA SUPERIORE SAN
PANCRAZIO 2020 22 €

BARBERA D'ALBA SUPERIORE
2018 30 €

NIZZA 2016 30 €

NEBBIOLO D'ALBA – SOT 2019 22 €

NEBBIOLO D'ALBA 2020 22 €

NEBBIOLO LANGHE – LASARIN
2020 30 €

NEBBIOLO LANGHE BIO 2020 25 €

NEBBIOLO LANGHE 2019 22 €

NEBBIOLO LANGHE BIO 2018 30 €

ALBAROSSA 2017 18 €

ALBAROSSA 2015 22 €

ALBAROSSA 2018 20 €

BARBARESCO 2019 45 €

BARBARESCO 2018 47 €

BAROLO 2018 49 €

BAROLO – BRUNATE 2018 55 €

BAROLO – CANNUBI 2018 65 €

RUCHÈ 2021 CRIVELLI 25 €

Angolo Divino Menu



RUCHÈ 2021 GIANNI DOGLIA	20 €	CROATINA GAT ALBEI 2016	20 €
GRIGNOLINO 2019	26 €	PRIMITIVO PUGLIA , BIO 2017	25 €
GRIGNOLINO BIO 2021	33 €	LAMBRUSCO BIO 2019	18 €
PINOT NERO -RENOIR 2017	26 €	BARBERA FRIZZANTE 2020	14 €
VALPOLICELLA BIO 2021	23 €		

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Angolo Divino Menu



Angolo Divino

Via Alla Bollente, 44, 15011 Acqui
Terme AL, ACQUI TERME, Italy

Opening Hours:

Monday 12:30-14:30
Tuesday 00:30-02:30
Wednesday 12:30-14:30
Thursday 12:30-14:30
Friday 12:30-14:30
Saturday 12:30-14:30
Sunday 12:30-14:30

Made with [Menu](#)

