



# MENÙ



Angelo 2.0 è un progetto realizzato dalla Cooperativa Sociale Contatto. Contatto sviluppa e gestisce attività ispirate ai principi della sostenibilità, della giustizia e dell'inclusione sociale. Lo fa creando occupazione per persone fragili che altrimenti sarebbero escluse dal mondo del lavoro.



Per conoscerci meglio e partecipare alla nostra sfida sociale, consulta il nostro sito ed i nostri social.



Contatto Cooperativa Sociale  
l'emporio ae  
Senza Tempo  
Angelo 2.0  
Equilibri  
Passamano.



emporio ae  
abitisenzatempo

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

Angelo 2.0 ha  
scelto i prodotti BIO  
dell'emporio ae



# Antipasti



---

## **ANTIPASTO DEI TALENTI:**

15,00€

TAGLIRE FANTASIA DELLO CHEF  
CON CICLISTA

## **ANTIPASTO VEGETARIANO:**

12,00€

MIX DI VERDURE, TORTINO AL  
FORMAGGIO CON PATATE (VEDI FOTO)

## **FRITTO MISTO:**

10,00€

VERDURE PASTELLATE, OLIVE  
ALL'ASCOLANA, MOZZARELLINE, CHIPS  
DI PATATE, ANELLI DI CIPOLLA

## **OLIVE ALL'ASCOLANA (8PZ)**

6,00€

# I primi (paste fresche)



**CHITARRINE**

**GNOCCHI**

**PASSATELLI**

**RAVIOLI**

**TORTELLINI**

## I sughi

- ◇ **Profumo di mare** 14,00€
- ◇ **Radicchio, noci, crema di Formaggio** 13,00€
- ◇ **Ragù alla bolognese** 11,00€
- ◇ **Salsiccia e funghi** 12,00€

*Possibilità anche di pasta secca BIO Girolomoni*



# I secondi



- ◇ **Tagliata con rucola, pendolini, scaglie di grana e glassa balsamica** 18,00€
- ◇ **Tagliata al sale grosso e rosmarino** 16,00€
- ◇ **Tagliata al pepe verde** 16,00€
- ◇ **Grigliata** 14,00€
- ◇ **Spiedini di pesce** 14,00€  
calamari e gamberi
- ◇ **Panino Hamburger e patatine** 11,00€
- ◇ **Panino Hamburger vegano** 11,00€  
e patatine



# Contorni



- ◇ **Patatine fritte** 5,00€
  - ◇ **Patate al forno** 5,00€
  - ◇ **Verdure grigliate** 5,00€
  - ◇ **Insalata** 4,00€
- 
- ◇ **Verdure cotte di campo** 4,00€

## Insalatone ... che non son seconde a nessuno



- ◇ **BORA BORA** 11,00€  
lattuga, rucola, gamberi,  
mozzarella, salsa rosa
- ◇ **BOMBA** 11,00€  
insalata mista, tonno, olive,  
mozzarella, uovo sodo

# Pizze



Il nostro impasto è fatto di farine biologiche di tipo 0 e 2 dell'az. Agr. Molino Agostini di Massignano (AP).  
Biologici sono anche le passate e la gran parte dei nostri ingredienti vegetali

Inquadra il QR code per accedere al menù  
pizzeria in LIS (Lingua dei Segni Italiana)



# Pizze ROSSE



<b>MARGHERITA:</b> pomodoro e mozzarella	6,50€
<b>MARINARA:</b> pom, aglio e prezzemolo	5,00€
<b>PROSCIUTTO CRUDO o COTTO:</b> base margh, prosciutto crudo o cotto	8,00€
<b>CAMPAGNOLA:</b> base margherita, funghi freschi e salsiccia	8,50€
<b>BUFALA:</b> pom, mozz. di bufala e basilico	8,00€
<b>ROSSINI:</b> base margh, uovo sodo e mayo	8,50€
<b>ROSSICCIA:</b> Rossini con salsiccia	9,00€
<b>TONNO E CIPOLLA:</b> base margherita, tonno e cipolla	8,00€
<b>QUATTRO STAGIONI:</b> base margherita, carciofi, prosciutto cotto, salsiccia e funghi freschi	8,50€
<b>CAPRICCIOSA:</b> base margherita, carciofi, prosciutto cotto, olive, funghi	8,50€
<b>ROMANA:</b> base margh, capperi e alici	8,00€
<b>NAPOLI:</b> pomodoro, alici, aglio e origano	7,50€
<b>GRATINATA:</b> vegetariana con pan grattato	8,50€



ROSSE ROSSE ROSSE ROSSE ROSSE ROSSE ROSSE ROSSE



**DIAVOLA:** base margherita, salame piccante 8,50€

**VEGETARIANA:** base margherita, pendolini 8,50€  
confit, melanzane e zucchini

**PARMIGIANA:** base margherita, melanzane 9,00€  
Grigliate, grana al forno e basilico

**FRUTTI DI MARE:** base margherita, 9,50€  
misto scoglio, seppie, gamberi, totani, prezzemolo

**WURSTEL E PATATINE:** base margherita, 8,00€  
wurstel, patatine fritte

**PUTTANESCA:** pomodoro, mozz. di bufala, 9,50€  
aglio, capperi, alici, olive, pendolini





# Pizze BIANCHE



**CICLISTA:** 4,00€

**BIANCANEVE:** 5,00€  
mozzarella

**CAPRESE:** ciclista 7,50€  
con mozzarella di bufala,  
pendolini fuori forno,  
basilico

**RUGGERI:** 8,00€  
mozz, tonno, rucola,  
pendolini

**GAMBERI E ZUCCHINE:** mozzarella, 9,00€  
gamberi e zucchini

**ARROSTO:** mozz, patate al forno e pancetta 9,00€

**RUSTICA:** mozz, spinaci, salsiccia, scamorza 9,00€

**QUATTRO FORMAGGI:** mozzarella, 9,50€  
gorgonzola, scamorza e grana

**ITALIA:** ciclista, rucola, pomodorini confit, 8,50€  
parmigiano

# Pizze SPECIALI



**REGINA:** pomodoro, burratina, 8,50€  
pomodorini confit, origano

**J'HA DA RODA:** base margherita, peperoni, 9,50€  
salsiccia, pomodorini confit

**FABIO:** base margherita, salsiccia, cipolla, 11,00€  
peperoni, wurstel, salame piccante

**FRANCINA:** base margherita, salsiccia, 9,00€  
prosciutto crudo, spinaci

**POKER:** pomodoro, olive, salame piccante, 9,50€  
rucola

**PIDO:** base margherita, funghi freschi, aglio, 9,50€  
salame piccante, capperi e prezzemolo

**BELLA CIAO:** pomodoro, mozz. di bufala, 10,00€  
prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana

**GIANFRANCO:** mozzarella, gorgonzola, 9,50€  
speck, noci

**MAX:** mozzarella di bufala, funghi trifolati, 10,00€  
salsiccia, pendolini, basilico

**ALLA CARBONARA:** biancaneve, 13,00€  
carboncrema (pecorino romano, tuorlo d'uovo pastorizzato),  
guanciaie, salsiccia, pepe nero

**ALLA CARBONARA DI PESCE:** 14,00€  
biancaneve, frutti di mare, carboncrema

**PIZZA DEI TALENTI:** 13,00€

ogni mese una pizza gourmet diversa



**Pizza senza glutine + 1,5€** (base surgelata)

**Pizza baby -1€**

**Coperto 2,00€**

In caso di allergia o intolleranze alimentari, chiedere informazioni specifiche sulle preparazioni al personale dell'esercizio, allo scopo di ottenere una puntuale informazione circa la presenza degli allergeni all'interno delle singole preparazioni. Allegato II al Regolamento UE 1169/2011



# BIRRA

## **Stiegl hell (lager 4,5%)**

- ◇ Piccola 3,50€
- ◇ Media 5,00€
- ◇ 1 Litro 11,00€
- ◇ Lattina 50cl 5,00€

## **IPA Superior 8 (6%)**

- ◇ Piccola 4,00€
- ◇ Media 6,00€
- ◇ 1 Litro 14,00€

## **Artigianale BIO locale “Oltremondo”**

- ◇ Lattina 33cl 6,00€
- ◇ Bottiglia 75cl 11,00€

## **Jacob Weiss 50cl 5,00€ Bottiglia**

## **Emmer Riedenburger BIO 50cl Bottiglia 5,00€**

## **“Bionica” 33cl 5,00€ senza glutine Bottiglia**

# VINO

## **Ercole Bio Passerina**

**Az. Agr. Bucchini 14,00€**  
**Isola di Fano Fossombrone**

**Gazza Rosso 12,00€**  
**Az. Agr. Di Sante Fano**

**Gazza Bianco 12,00€**  
**Bianchetto del Metauro**  
**Az. Agr. Di Sante Fano**

**Moscato Bio 15,00€**  
**Prosecco Bio 18,00€**  
**Cantine Pizzolato (TV)**

**Verduzzo frizzante spina**  
◇ 0,25 lt 3,50€  
◇ 0,50 lt 6,00€  
◇ 1 Litro 10,00€

**Vino Bianco  
o Rosso spina**  
**Az. Agr. Bruscia**  
**San Costanzo**

◇ 0,25 lt 4,00€  
◇ 0,50 lt 7,00€  
◇ 1 Litro 11,00€



## BIBITE bio

### **Tomarchio Bio 27,5cl**

- ◇ Limonata 3,50€
- ◇ Aranciata 3,50€
- ◇ Chinotto 3,50€
- ◇ Gazzosa 3,50€

### **Thè bio Lissa 50cl**

- ◇ Pesca 5,00€
- ◇ Limone 5,00€
- ◇ Menta 5,00€
- ◇ Melograno 5,00€

### **Coca Cola Spina**

- ◇ Piccola 3,50€
- ◇ Media 5,00€
- ◇ 1 litro caraffa 8,00€

### **Coca Cola Bottiglia**

- ◇ bottiglia 1lt 9,00€

**Fanta lattina** 3,50€



## Caffè equo

### **Shadhilly Fano**

- ◇ Caffè 1,20€
- ◇ Caffè deca 1,20€
- ◇ Caffè corretto 2,00€
- ◇ Orzo (equo) 1,50€
- ◇ Moretta 2,50€
- ◇ Borghetta di Fabio 3,50€

Sappiamo  
bene  
come la  
filiera del  
caffè sappia  
essere



ingiusta e feroce.  
Per questo abbiamo scelto di  
percorrere una via alternativa  
per l'importazione e la  
commercializzazione del  
caffè." [www.shadhilly.com](http://www.shadhilly.com)

**Amari** 4,00€

**Grappe** 4,50€

**Acqua bottiglia** 2,00€  
microfiltrata; naturale e frizzante

# Dolci



- ♦ **Tartufini alla Moretta** 6,00€  
Fatto in casa
- ♦ **Tiramisù** 5,00€  
Fatto in casa
- ♦ **Panna Cotta** 5,00€  
Fatto in casa



- ♦ **Dolci secchi** 5,00€  
Con crostata fatta in casa
- ♦ **Tartufo** 5,00€  
Bianco, Nero e Pistacchio
  - affogato al caffè 6,00€
  - affogato alcolico 7,00€
- ♦ **Cheesecake** 5,00€
- ♦ **Sorbetto al limone o al caffè** 3,50€





IL PROGETTO ANGELO 2.0 È UNA INIZIATIVA DI:

# CONTATTO

## COOPERATIVA SOCIALE

VIA P. BORSELLINO 14/B – FANO

INFO: 0721 800008 – P.I 01388820415

Ora anche a **STUDIO 54**



PIZZERIA ANGELO 2.0: VIA CESPI 2 FANO

*ORARIO CENA: DAL LUN A DOM 19.00 – 23.00  
(CHIUSO MARTEDÌ SERA)*

STUDIO 54: VIA P. BORSELLINO 4/B FANO

*ORARIO PRANZO: DAL LUN AL VEN 12.00 – 14.30*

*ORARIO CENA: VEN, SAB E DOM 19.00 – 23.00*