

CUCINA ANGELINA

Arancini 3.5 € par personne
Salumi 12 €

ANTIPASTI

Ribollita, soupe de haricots borlotti, choux kale et pain, huile d'olive extra vierge 11 €
Vitello tonnato, câpres, anchois, persil 14 €
Orata, carpaccio de daurade, safran, émietté de pain 13 €
Barbabietola, salade de betterave, fromage de chèvre et pignons de pin 12 €
Insalata anatra, magret de canard fumé, radis, pecorino 14 €

PRIMI

Pansotti, ravioles de ricotta aux herbes, sauce noix 13/20 €
Pappardelle, civet de sanglier, parmesan 14/21 €
Orecchiette, broccoli, chili, ail, pecorino 12/19 €
Spaghetti alla puttanesca, tomates, câpres, olives, piments 12/19 €

ALLA GRIGLIA

Côte de bœuf, 1kg (pour 2) 79 € (HB supp 10 €)
Filet, 250g par personne 34 € (HB supp 5 €)
Faux filet, 300g, 30 €
Daurade, (pour 2) 60 € (HB supp 5 €)
Côte de veau, 800g à 1kg (pour 2) 58 €
Coquelet à la diable 24 €
Croupe d'agneau, 200g, 25 €
Côte de porc, 300g, 26 €

Sauce Béarnaise, Sauce au Poivre, Salsa Verde

SECONDI

Sogliola, sole, beurre de citron et câpres 40 € (HB supp 10 €)
Agnello, longe d'agneau, caponata d'aubergine, romarin & anchois 27 €
Nasello, merlu au four, poivron, salade de fenouil 26 €
Zuppa di pesce, ragoût de poisson, tomate, chili, bruschetta de pesto 27 €

CONTIORNI

Insalata, salade verte 5 €
Verdure arrosto, légumes rôtis 7 €
Patatine al forno, pommes de terre, romarin, ail 7 €
Frites, 7 €
Zucchine fritte, bâtonnets de courgettes 7 €
Verdure invernale légumes d'hiver 7€

SAVOYARD CLASSICS

Fondue au fromage, charcuterie, salade verte

Raclette, charcuterie, pommes de terre, salade verte

Minimum de deux personnes
22 € par personne
Merci de nous prévenir 24h à l'avance

CLASSIQUES FRANÇAIS

Foie gras poêlé 16 € (HB supp 5 €)

Salade de crabe 14 €

~

Poulet chasseur, légumes d'hiver 25 €

Bœuf bourguignon, pommes de terre 25 €