

CUCINA ANGELINA

Arancini
5 €/8 €/10 €
Salumi
10 €/20 €

ANTIPASTI

Minestrone invernale, borlotti bean, tomato, cavolo nero & pasta soup 13 €
Burrata, oranges, mint & almonds 14 €
Tonno, confit tuna, farro, olives, oregano & tomato oil 15 €
Barbabietola, beetroot, goats curd & pine nut salad 13 €
Fritto di paranza, mixed fried seafood, lemon, aioli 14/21 €

PRIMI

Pansotti, ricotta & wild herb ravioli, walnut sauce 14/21 €
Garganelli, duck ragu, crispy sage, parmesan 15/22 €
Risotto ai funghi, parsley, garlic, butter, parmesan 15/22 €
Spaghetti Cetarese, basil, almonds, anchovy, peppers 14/21 €

ALLA GRIGLIA

Fillet, 250g 36 € (HB supp 5 €)
Sirloin, 300g 31 €
Bacon chop, 300g 27 €
Coquelet alla Diavola, 26 €
Côte de bœuf, 1kg (for 2) 92 € (HB supp 15 €)
Veal T-Bone, 800 g (for 2) 70 € (HB supp 10 €)
Fish on the bone, 800g (for 2) Market Price

Bearnaise, peppercorn, salsa verde

SECONDI

Sogliola, sole, lemon & caper butter 45 € (HB supp 15 €)
Agnello, lamb strip loin, ratatouille, anchovy, crispy basil 28 €
Nasello, roasted hake, peperonata, fennel salad 26 €
Radicchio, grilled radicchio, hazelnut pesto & cavolo nero 26 €

CONTORNII

Insalata, green salad 6 €
Tuberi arrosto, roasted vegetables 8 €
Patatine al forno, roasted potatoes, rosemary, garlic 8 €
French fries 7 €
Zucchine fritte, courgette fries 7 €
Verdure invernale, winter greens 7 €

SAVOYARD CLASSICS

Fondue au fromage
charcuterie, salade verte

Raclette, charcuterie,
pommes de terre,
salade verte

Minimum deux personnes,
25 € par personne
Veuillez donner un préavis de 24 heures

CLASSIQUES FRANÇAIS

Soupe à l'oignon 15 €

Salade Lyonnaise 15 €

~

Ragoût de Poisson Provençale
26 €

Cuisse de Canard Confit
Lentilles 26 €