

CUCINA ANGELINA

Arancini

4 pieces 8 € / 8 pieces 16 € / 12 pieces 24 €

Salumi,

for 2 persons 10 € / for 4 persons 20 €

ANTIPASTI

Minestrone invernale, borlotti bean, tomato, cavolo nero & pasta soup 14 €

Tonno, confit tuna, cannellini beans, olives, oregano & tomato 16 €

Barbabietola, cashew nut cream, sorrel leaves, vinaigrette 14 €

Manzo, beef carpaccio, violet artichokes, rocket, black truffle 22 €

PRIMI

Cappellacci, pumpkin ravioli, sage butter, amaretti 18/26 €

Garganelli, leek, truffle, cream, parmesan 25/32 € (HB supp 5 €)

Orecchiette, cavolo nero pesto, confit garlic, pangrattato 16/24 €

Spaghetti puttanesca, tomatoes, olives, capers & chilli 16/24 €

ALLA GRIGLIA

Filet, 250g 40 € (HB supp 10 €)

Sirloin, 300g, 36 € (HB supp 5 €)

Bacon chop, 300g 32 €

Poussin alla diavola 30 €

Côte de boeuf, 800g (for 2) 96 € (HB supp 20 €)

Sea Bream, 800g (for 2) Market Price

Côte de veau 800 g (for 2) 80 € (HB supp 15 €)

bearnaise, peppercorn, salsa verde, salsa rossa

SECONDI

Insalata Ivernale, pumpkin, farro, dill, pomegranate 16 €

Sogliola, sole, lemon & caper butter 50 € (HB supp 20 €)

Agnello, lamb strip loin, anchovy cream, cime di rapa 32 €

Merluzzo, roasted cod, clams, cannellini, parsley 32 €

Cavolfiore, cauliflower, chilli, pistachio, herb salad 18 €

CONTIorni

Insalata verde, green salad 8 €

Tuberi arrosto, roasted vegetables 8 €

Patatine al forno, roasted potatoes, rosemary, garlic 8 €

French fries 8 €

Verdure invernale, braised winter greens 8 €

SAVOYARD CLASSICS

Cheese fondue, charcuterie, green salad

Raclette, charcuterie, potatoes,
green salad

minimum two persons for each
30 € per person

Please give 24 hours notice

CLASSIQUES FRANÇAIS

Ballotine de foie gras 22 €

Coquilles Saint Jacques 19 €

~

Rôti de veau
Cèpes 25 €

Artichauts à la barigoule 18 €

CUCINA ANGELINA

Arancini

4 pieces 8 € / 8 pieces 16 € / 12 pieces 24 €

Salumi,

for 2 persons 10 € / for 4 persons 20 €

ANTIPASTI

Minestrone invernale, soupe au haricot coco, tomates, chou & pâtes 14 €

Tonno, thon confit, haricot cannellini, olives, origan et tomates 16 €

Barbabietola, crème de noix de cajou, feuilles d'oseille, vinaigrette 14 €

Manzo, carpaccio de boeuf, artichaut violet, roquette, truffe 22 €

PRIMI

Cappellacci, ravioli de courges, beurre de sauge, amaretti 18/26 €

Garganelli, poireaux, truffe, crème, parmesan 25/32 € (DP supp 5 €)

Orecchiette, pesto de chou, ail confit, chapelure 16/24 €

Spaghetti puttanesca, tomates, olives, câpres et piments 16/24 €

ALLA GRIGLIA

Filet, 250g 40 € (DP supp 10 €)

Faux Filet, 300g, 36 € (DP supp 5 €)

Côtelettes de porc, 300g 32 €

Coquelet à la diable 30 €

Côte de boeuf, 800g (pour 2) 96 € (DP supp 20 €)

Daurade, 800g (pour 2) Prix du marché

Côte de veau 800 g (pour 2) 80 € (DP supp 15 €)

bearnaise, sauce au poivre, salsa verde, salsa rossa

SECONDI

Insalata Invernale, courge, farro, aneth, pomme grenade 16 €

Sogliola, sole, citron & beurre de câpres 50€ (HB supp 20 €)

Agnello, filet d'agneau, crème d'anchois, cime di rapa 32 €

Merluzzo, cabillaud rôti, palourdes, bouillon d'haricots, persil 32€

Cavolfiore, chou-fleur, piment, pistaches, salade d'herbes 18 €

CONTIORNI

Insalata verde, salade verte 8 €

Tuberi arrosto, légumes rôti 8 €

Patatine al forno, pommes de terre rôties, romarin, ail 8 €

Frites 8 €

Verdure invernale, légumes d'hiver 8 €

SAVOYARD CLASSICS

Fondue, charcuterie, salade verte

Raclette, charcuterie, pommes de terre,
salade verte

Minimum deux personnes

30 € par personne

Veillez donner un préavis de 24 heures

CLASSIQUES FRANÇAIS

Ballotine de foie gras 22 €

Coquilles Saint Jacques 19 €

~

Rôti de veau

Cèpes 25 €

Artichauts à la barigoule 18 €