

CUCINA ANGELINA

Arancini

4 pièces 8 €/ 8 pièces 16 €/ 12 pièces 24 €

Salumi

Pour 2 personnes 10€/ Pour 4 personnes 20 €

ANTIPASTI

Minestrone invernale, soupe aux haricots coco, tomates, chou & pâtes 14 €

Anatra, canard fumé, pommes & céleri rémoulade 18 €

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

Anchoïade, crudités, toast de pain au levain 14 €

Orata, carpaccio de dorade, safran, pistaches 18 €

PRIMI

Gnocchi, agneau, piment, ragoût de menthe, pecorino Romano 18/26 €

Pansotti, ricotta & ravioli aux herbes sauvages, sauce aux noix 18/26 €

Risotto ai Porcini, persil, ail, beurre & parmesan 16/24 €

Spaghetti puttanesca, tomates, olives, câpres & 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 bœuf, 800g (pour 2) 96 € (DP supp 20€)

Dorade, 800g (pour 2), prix du marché

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

Béarnaise, sauce au poivre, salsa verde, salsa rossa

SECONDI

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

Sogliola, sole, citron et beurre de câpres 50€ (DP supp 20 €)

Anatra, magret de canard, farro, cèpes, orange & estragon 32 €

Manzo, joue de bœuf, polenta doré, carottes, chapelure 28 €

Cavolo, chou braisé, lentilles castelluccio, sauce aux herbes 18 €

CONTIORNI

Insalata, salade verte 8 €

Tuberi arrosto, légumes grillés 8 €

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

Frites, 8€

Verdure invernale, légumes d'hiver 8€

SAVOYARD CLASSICS

Fondue au fromage, 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

Foie gras poêlé

16 € (DP supp 5 €)

~

Cuisse de canard confite

Lentilles, cèpes

25 €

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€

Anatra, smoked duck, apple & celeriac remoulade 18 €

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

Anchoïade, crudites, sourdough toast 14 €

Orata, sea bream carpaccio, saffron, pistachio 18 €

PRIMI

Gnocchi, lamb, chilli & mint ragu, pecorino Romano 18/26 €

Pansotti, ricotta & wild herb ravioli, walnut sauce 18/26 €

Risotto ai porcini, parsley, garlic, butter, parmesan 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

Winter Salad pumpkin, farro, dill, pomegranate 16 €

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

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

Anatra, duck breast, farro, porcini, orange & tarragon 32 €

Manzo, beef cheek, golden polenta, carrots, pangrattato 28 €

Cavolo, braised cabbage, Castelluccio lentils, herb salsa 18 €

CONTORNI

Insalata, 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

Foie gras poêlé
16 € (HB supp 5 €)

~

Cuisse de canard confite
Lentilles, cèpes
25 €