

# CUCINA ANGELINA

## Arancini

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

## Salumi,

for 2 persons 10 € / for 4 persons 20€

## ANTIPASTI

**Celeriac velouté**, toasted walnuts 16€

**Mozzarella**, orange and fennel salad 18€

**Oratta**, seabream carpaccio, saffron vinaigrette, pistachio 22€

**Onion tart**, green salad & cornichons 17€

**Vitello tonnato**, anchovies, rocket 22€

**Barbabetola**, beetroot, pumpkin, cashew nut pesto 17€ VG

**Sweet potato roasted**, farrow & kale crisps 18€ VG

## PRIMI

**Tortelli ricotta**, wild herb ravioli, walnut sauce 18/26

**Garganelli**, duck ragu, crispy sage 18/26€

**Risotto**, cepes, parsley, garlic, butter, parmesan 18/26€

**Orecchiette**, cavalo nero pesto 16/24€

## ALLA GRIGLIA

**Sirloin steak** 300 grams 38€ (DP Supp 8€)

**Côte de Boeuf** 1kg (for 2) 98€ (DP Supp 25€)

**Côte de Veau**, parmesan, breadcrumbs 800 grams (for 2) 80€ (DP Supp 20€)

**Pork Chop** 300 grams 34€

## SECONDI

**Rack of lamb**, herb crust, caponata 32€

**Beef Fillet** bearnaise sauce 38€

**Whole plaice** meuniere, caper lemon butter 35€

**Steamed Halibut** spinach, hollandaise sauce 38€

**Monkfish tail**, chickpea, chanterelle, gremolata 34€

**Cauliflower**, wild mushroom, apple and lentil salad 19€ VG

## CONTORNI

8€

**Fennel Gratin**

**Green Salad**

**Roasted winter vegetables**

**Roast potatoes**

**Braised greens**

**French fries**

## 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*

# CUCINA ANGELINA

## Arancini

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

## Salumi

pour 2 personnes 10 € / pour 4 personnes 20€

## ANTIPASTI

**Velouté de céleri-rave**, noix grillées 16€

**Mozzarella**, orange et fenouil 18€

**Oratta**, daurade carpaccio, vinaigrette au safran, pistache 22€

**Tarte aux oignons**, salade verte & cornichons 17€

**Vitello tonnato**, anchois, roquette 22€

**Barbabetola**, bettrave, potimaron, pesto de noix de cajou 17€ VG

**Patate douce rôtie**, farro & chips de chou frisé 18€ VG

## PRIMI

**Tortelli ricotta**, herbes sauvages, sauce aux noix 18/26€

**Garganelli**, ragout de canard, et sauge 18/26€

**Risotto**, cèpes, persil, ail, beurre et parmesan 18/26€

**Orecchiette**, pesto de cavolo nero 16/24€

## ALLA GRIGLIA

**Sirloin steak** 300 grammes 38€ (HB supp 8€)

**Côte de Bœuf** 1kg (**pour 2**) 98€ (HB supp 25€)

**Côte de Veau**, parmesan, chapelure, 800 grammes (**pour 2**) 80€ (HB supp 20€)

**Côtelettes de Porc** 300 grammes 34€

## SECONDI

**Côtelettes d'agneau**, chapelure d'herbes, caponata 32€

**Filet de Bœuf**, sauce béarnaise 38€

**Carrelet entier** citron beurre câpres et beurre noisette 35€

**Flétan épinards**, sauce hollandaise 38€

**Queue de lotte**, pois chiche, chanterelle, gremolata 34€

**Chou-fleur**, champignons sauvages, salade de pommes et lentilles 19€ VG

## CONTIORN

8€

**Gratin de fenouil**

**Salade verte**

**Légumes d'hiver rôtis**

**Pommes de terre rôtis**

**Légumes braisés**

**Frites**

## SAVOYARD CLASSICS

**Fondue**, charcuterie, salade verte

**Raclette**, charcuterie, pommes de terre,  
salade verte

Minimum pour 2

30 € par personne

*merci de prévenir 24h à l'avance*