



CUCINA ANGELINA



Antipasti & Cicchetti

Olive all' Ascolana 9€
Fried green olives, spicy sausage

Arancini 9€
Onion & rosemary, saffron, mushroom

Bruschetta cavolo e finocchio 14€
Black cabbage & fennel

Foie Gras Ballotine 24€
Sweet wine jelly

Trota Crudo 22€
Cured trout, grapefruit & mint

Carpaccio di anatra 22€
Duck carpaccio, pickled trompette, radicchio, hazelnuts

Coniglio Fritti 18€

Fried rabbit & sage,
black garlic aioli

Fritto Misto 22€

Fried calamari & shrimp, saffron aioli

Souffle di Fromaggio 24€

Cheese soufflé,
aged comté cheese



Zuppa di Pesce 21€
Fish soup, parmesan
crostini & aioli

French onion soup 20€
Gruyère cheese crouton

Insalata e Zuppa

Buratta con limone 22€
Lemons, mint, Tuscan olive oil

Insalata di Cicoria 20€
Gorgonzola, walnuts

Gruyère Tart 19€
Gruyère & slow cooked onions

Insalata con melanzana 21€
Smoked aubergine, yoghurt
& pomegranate



Primi

Agnolotti 21/29€
Polenta agnolotti,
sausage ragù

Linguini alla chitarra 19/26€
Puttanesca, olives, tomato,
anchovies, oregano

**Gnocchi con
parmigiano 21/29€**
Smoked duck ragù, pangrattato

Risotto 19/26€
Wild Mushroom &
24-month aged parmesan

Da Condividere



**Glenarm costata di manzo
130€ (HB Supp 40€)**
Ribeye & bernaïse sauce

Pollo arrosto 98€ (HB Supp 30€)
Whole chicken, green salad
& new potatoes

**Bistecca alla Fiorentina
130€ (HB Supp 40€)**
T-bone steak, grilled lemon, confit garlic



Secondi

Iberico bracioladi maiale 36€
Pork chop, salsa rosso

Polet di bresse 28€
Chicken breast, café de Paris butter

Steamed Merluzzo 32€
Roast cod, butter sauce & fine herbs

Sogliola di dover 64€ (HB Supp 25€)
Dover Sole, burnt butter & capers

Vitello lombata 36€
Veal sirloin, salsa verde

Coda di rospo 36€
Monkfish, cannellini beans
& salsa verde

Costolette di agnello 36€
Lamb cutlets, minted
black olive tapenade

Filetto di manzo 45€ (HB Supp 15€)
Fillet steak, green peppercorn sauce

Carne di cervo 38€
Roast loin of venison & lentils



Contorni 9€

Pure di patate
Creamed potatoes

French fries

Broccolini
Shallots & lemon

Spinach con lemoni
Spinach with lemon

Patate al forno
Potato gratin

Carota vichy
Star anise,
chardonnay vinegar

Cavalo e laico e burro
Pointed cabbage & leeks

Pepponnata rustica
Italian peppers, espelette
pepper & chilli

If you have any dietary requirements, or require further details on allergens, please ask your waiter