

ANTIPASTI

Antipastino rustico	Assiette conviviale d'assortiments (charcuterie italienne, bruschette, buffala, légumes marinés)	<u>Moyen</u> : 13.50€ <u>Grand</u> : 22.90€
Arancini del Angolo	Boules de risotto et sa garniture du jour panées et frites accompagnées de leur sauce tomate au basilic	<u>Moyen</u> : 11.90€ <u>Grand</u> :18.90€
Burrata e bruschette	Burrata et son huile truffée sur sa tomate cœur de bœuf au basilic et bruschette.	12.90€
Carpaccio di bresaola	Fines tranches de bœuf séché glace tomate basilic, roquette et copeaux de Parmesan.	13.90€
Bruschete miste	Tranches de pain grillées garnies ricotta au basilic, jambon de Parme, caviar d'olives, saumon fumé et buffala .	10.90€
Panino di salmone	Tartare de saumon en feuilleté , citron , concombre, ricotta et roquette.	12.90€
Bocconcini di melanzane	Aubergines grillées farcies jambon de Parme et mozzarella, coulis de tomates au basilic	10.90€
Insalata capriciosa	Salade, tomates cerises, mozzarella di buffala, légumes marinés, jambon de Parme, bresaola, copeaux de Parmesan	<u>Entrée</u> : 11.90 € <u>Plat</u> : 16.90€

LA PASTA DEL CUOCO

Tagliatelle Burrata	17.90€
Tagliatelle, crème, pesto vert, jambon de Parme, burrata (125g) et crumble de Parme	
Fusilli ai funghi	15.90€
Fusilli au poulet, champignons, crème de cèpes et persillade.	
Ravioli alla toscana	17.50€
Ravioli farcis aux bolets et cèpes, crème d'asperges, asperges vertes, tomates séchées et copeaux de Parmesan.	
Spaghetti del bosci	16.90€
Spaghetti, guanciale déglacé vin blanc, cèpes, coulis de tomate et Parmesan.	
Tagliattelle ai gamberoni	17.80€
Tagliatelle aux gambas, crevettes, courgettes et safran légèrement crème.	
Fagottini del estate	16.90€
Fagottini farcis au jambon cru sautés au Parme, petits légumes, pesto rosso, basilic et Parmesan.	
Penne al Cognac	15.90€
Penne, jambon blanc flambé Cognac, coulis de tomate, crème et jambon de Parme.	
Fagottini al gorgonzola	16.90€
Fagottini farcis au jambon, guanciale, crème, gorgonzola et jambon de Parme.	
Spaghetti neri e bianchi alla pescatora	19.90€
Duo de spaghetti blancs et à l'encre de seiche, moules, calamars, gambas, tomates fraîches et coulis de tomates	
Ravioli parmiggiano e tartufo	17.90€
Ravioli farcis au fromage de chèvre, « crema con tartufo » et chips de Parmesan.	
Fusilli al salmone	15.90€
Fusilli au saumon frais, crème de saumon fumé, tomates séchées et basilic.	
Ravioli 5 formaggi	16.90€
Ravioli aux 5 fromages, crème, basilic, mascarpone , épinards et chips de Parmesan	
Tagliatelle alle capesante e gamberoni	24.90€
Tagliatelle aux Saint-Jacques fraîches, gambas, crème et persillade	
Lasagna ai funghi porcini	17.90€
Lasagne de veau, pancetta, crème de cèpes et mozzarella	

Menu Carte

29€00

Au choix dans la carte

Entrée

(Hors Antipastino rustico)

+

Plat

+

Dessert

A commander en début de repas

*Supplément de 2€50

RISOTTI

Risotto Burrata e pesto	Risotto , concassé de pistaches, mortadelle, crème, pesto vert et burrata (125g)	16.90€
Risotto al gorgonzola	Risotto, aubergines grillées, gorgonzola, Parmesan, mozzarella di buffala et tomates séchées.	17.90€
Risotto di Parma	Risotto aux asperges vertes, cèpes, jambon de Parme, crème de cèpes, Parmesan et chips de jambon de Parme	18.90€
Risotto al salmone e asparaggi	Risotto au saumon frais, asperges, crème d'asperges verte et crumble de tomates séchées	17.90€
Risotto al capesante e scampi	Risotto aux Saint – Jacques fraîches et langoustines persillées, bouillon de langoustines	24.90€

PESCE

Pesce croccante	Filet de cabillaud mariné au pesto rosso pané aux pistaches et son risotto.	19.90€
Spigola arrosto	Filet de bar et Saint-Jacques déglacés au Prosecco et crumble d'olives et leur risotto.	19.90€
Misto di pesce	Saumon, bar, cabillaud, gambas, langoustine et moules cuits dans leur bouillon de crustacés et petits légumes.	23.90€

CARNE

La Milanaise	Escalopes de poulet marinées au pesto, panées a la milanaise et risotto au safran	16.90€
Involtini Marsala	Escalopes de veau farcies mascarpone, Parmesan et crème de cèpes, sauce au Marsala et champignons	19.90€
Tournedo di bistecca	Tournedos d'onglet de bœuf mariné à la crème de truffe, bardé au jambon de Parme, jus de cuisson au vinaigre balsamique	19.90€

Dolci de la casa

Assiette gourmande	11.50€
<i>Assiette de dégustation de nos différent desserts.(Tiramisu, panna cotta, ciocoamarena , fruit frais, dessert du moment...)</i>	
Café gourmand	7.90€
<i>Tiramisu, panna cotta, dessert du moment , café ou thé ou infusion.</i>	
Limoncello gourmand	8.90€
<i>Tiramisu, panna cotta, dessert du moment , shooter de Limoncello</i>	
Dolce caffè e cioccolato	7.50€
<i>Verrine de mousse café, ganache chocolat, mousse mascarpone, grain de café au chocolat</i>	
Tiramisu classique	7.00€
<i>Biscuit au café expresso, crème mascarpone et cacao.</i>	
Ciocoamarena	7.00€
<i>Mousse chocolat noir , biscuit vanille, cerises amarena, feuilletine chocolat</i>	
Panna cotta ai lamponi	7.00€
<i>Panna cotta aux framboise</i>	
Torta di mele caramellizzata	7.00€
<i>Tarte fine au pommes caramélisées, mousse mascarpone vanillée</i>	

Gelati

Coppa del angolo	<i>Glace vanille, baba au rhum, chantilly</i>	7.50€
Coppa amarena	<i>Glace vanille, cerises amarena confites au sirop, chantilly</i>	7.50€
Coppa italia	<i>Glace noisette, glace café, glace straciatella , biscuit amarettini, liqueur d'amaretto</i>	8.50€
Affogato	<i>Glace vanille arrosé d'un café expresso</i>	6.50 €
Coppa uno gusto	<i>Glace une boule</i>	2.80€
Coppa uno gusto con pana	<i>Glace une boule avec chantilly</i>	3.80€
Coppa due gusti	<i>Glace deux boules</i>	4.90€
Coppa due gusti con pana	<i>Glace deux boules avec chantilly</i>	5.90€
Coppa tre gusti	<i>Glace trois boules</i>	5.90€
Coppa tre gusti con pana	<i>Glace trois boules avec chantilly</i>	6.90€
Parfums de glace	<i>Vanille, café, chocolat, noisette, straciatella, caramel, pistache, menthe chocolat, cassis, citron, framboise, fraise, passion</i>	

Caffè

Café ou décaféiné ILLY	2.10€
Double café ou décaféiné ILLY	3.90€
Capuccino ou café viennois	3.90€
Thé ou infusion	2.30€

Digestivi

Grappa	6.00€
Cognac VSOP	7.00€
Limoncello,, Amaretto	5.00€
Caffè corretto	<i>Café expresso accompagné d'un digestif 2 cl</i> 7.90€