



## Menu “La tradition”

---

✓ Assiette de charcuterie assortie

Jambon de Parme 28 mois, Salami de Felino IGP, “Coppa” de Parme avec Torta frita, pain frit traditionnel et Parmigiano Reggiano, 30 mois

✓ “Tortelli” aux feuilles de blettes et ricotta et “tortelli” de potiron

Avec beurre et Parmigiano Reggiano

✓ Rôti de dinde farci avec sa sauce au Marsala et flan de pommes de terre au thym

Le menu est de 50 € par personne

## Menu “Dégustation de la terre”

---

✓ Flan de betterave avec fondue de fromage Taleggio et crumble de noisettes

✓ “Gnocchi” aux épinards sur fondue de Parmigiano et noix grillés aux épices

✓ “Cotechino saucisson” avec polenta et mousse de lentilles

✓ Pain, beurre et confiture : mousse de pain, confiture de groseilles et biscuit au beurre

Le menu est de 55 € par personne

## Menu “Dégustation de la mer”

---

✓ Morue frottée sur médaillon de polenta, gelée de d'oignons rouge aigre-doux et légumes croquants

✓ “Cavatelli” pâtes avec dés de poulpe, crème de potiron et poudre de poivron

✓ Ombrine avec crème de pommes de terre violettes, sauce aux noix de cajou et médaillon de pomme de terre avec grue de cacao

✓ Crème brûlée à la mandarine, tartelette aux fraises et sauce aux pignons de pin

Le menu est de 65 € par personne



## Entrées

---

<b>Assiette de charcuterie assortie</b>	16 €
Jambon de Parme 28 mois, salami de Felino, “coppa” de Parme	
<b>Jambon de Parme, 28 mois</b>	16 €
<b>Culatello de Zibello</b>	19 €
<b>Salame di Felino IGP “Gran Riserva, Cavaliere Umberto Boschi”</b>	12 €
<b>Torta frita, pain frit traditionnel</b>	5 €
<b>Parmigiano Reggiano, 30 mois</b>	10 €
avec confiture de poires	
<b>“Giardiniera”, légumes aigre-doux traditionnels au vinaigre</b>	5 €
<b>Flan de betterave avec fondue de fromage Taleggio</b>	16 €
et crumble de noisettes	
<b>Joue de porc avec sa sauce, sur purée de topinambour,</b>	17 €
et glace au céleri	
<b>Spalla cotta charcuterie tiède</b>	17€
avec compotée d'oignons et petits « tigelle » pain	
<b>Tagliatelle de calmar sur jaune d'œuf</b>	19€
morilles et dashi	
<b>Morue foutée sur médaillon de polenta,</b>	19€
gelée de d'oignons rouge aigre-doux et légumes croquants	

## Pâtes

---

<b>“Tortelli” de feuilles de blettes et ricotta</b>	13€
avec beurre et Parmigiano Reggiano	
<b>“Tortelli” de potiron</b>	13€
avec beurre et Parmigiano Reggiano	
<b>Mix de “tortelli” (biettes et potiron)</b>	13€
<b>“Anolini” au bouillon de chapon et de bœuf</b>	16€
<b>“Gnocchi” aux épinards sur fondue de Parmigiano,</b>	16€
et noix grillés aux épices	
<b>Risotto au chou de Savoie avec saucisse</b>	18€
et réduction de vin ( <i>temps de cuisson 20 minutes</i> )	
<b>Tagliolini avec crème de feuilles de navet et sauce aux oursins</b>	19€
<b>“Cavatelli” pâtes avec dés de poulpe, crème de potiron</b>	20€
et poudre de poivron	



## Plats de résistance

---

<b>Rôti de dinde farci avec sa sauce au Marsala</b> et flan de pommes de terre au thym	20€
<b>Escalopes de foie gras caramélisées avec pan brioche aux agrumes confits,</b> gelée d'ananas et fromage blanc	24€
<b>“Cotechino” saucisson avec polenta et mousse de lentilles</b>	20€
<b>Ombrine avec crème de pommes de terre violettes,</b> sauce aux noix de cajou doux et médaillon de pomme de terre avec grue de cacao	22€
<b>Seiche rôtie à la crème de chicorée, pain parfumé et ail noir</b>	22€

## Pour accompagner

---

<b>Salade mélangée, radicchio, carottes et fenouils</b>	5 €
<b>Chicorée sautée aux agrumes avec pignons de pin et raisins</b>	6 €

## Boissons

---

Eau (70cl) 2,5 €

Autres 4,5 €

---

Couvert 3 €



# RESTORANTE ANGIOL D'OR



## *la Carta dei Dolci*

<b>Pain, beurre et confiture:</b> mousse de pain, confiture de groseilles et biscuit au beurre	10€
Crème brûlée à la mandarine, tartelette aux fraises et sauce aux pignons de pin	10€
“Panettone” avec glace à la vanille, raisins et sabayon	10€
“Parrozzo abruzzese” gâteau avec cœur au chocolat au fruit de la passion et sauce chaude à l’amaretto	10€
Sorbet à la pomme verte et gingembre	7€

## Vins pour accompagner le Dessert

Moscato di Pantelleria – Sicilia	au verre	7€
Passito di Pantelleria – Sicilia	au verre	7€
Passito di Pantelleria Ben Ryè– Sicilia	au verre	9€
Malvasia Passito – Emilia Romagna	au verre	7€