RISTORANTE
ANGIOL D'OR

Menu « La Tradition »

Dégustation de charcuteries :
Jambon de Parme 30 mois, Coppa de Parme et Salami Felino IGP,
accompagnés de Parmigiano-Reggiano 30 mois et servis avec notre torta fritta (1,6)

Tortelli aux blettes et tortelli au potiron, au beurre fondu et parmesan (1,2,6)

Duchessa de Parme: Rôti de dinde farci sauce au Marsala et galette de pommes de terre au thym (2,6)

Le menu est proposé à 55 € par personne

Menu « Dégustation Terre »

Flan de chicorée, crème de pain grillé, pétales d'oignon rouge à l'aigre-doux et câpres frites (2,6,13)
Tagliolini, beurre acidulé et brocoli-rave (1,2,6)
Joue de porc et son jus sur crème de topinambour fumé (8,13)
Meringue à la crème au chocolat, sabayon au café et cacao (2,6,13)
Le menu est proposé à 60 € par personne

Menu « Dégustation Mer »

Sériole marinée et fumée, crème de betterave rôtie, pomme verte et noisettes grillées (3,7)
Tagliatelles, ragoût de la mer et chapelure au persil (1,2,3,10,12)

Tentacules de poulpe sur sauce au vin rouge, potiron et poudre d'olives noires (5,10)

Semifreddo aux noix, sauce au Vin Santo et figues sèches (6,7)
Le menu est proposé à 69 € par personne

Entrées

Dégustation de charcuteries 18 €

Jambon de Parme 30 mois, Coppa de Parme IGP, Salame de Felino IGP

Jambon de Parme affiné min. 30 mois 18 €

Culatello di Zibello AOP 20 €

Salami de Felino IGP 12 €

Torta fritta, pain frit traditionnel, pour accompagner la charcuterie (1,6) 6 €

Giardiniera, accompagnement traditionnel de légumes de saison à l'aigre-doux (8,13) 6 €

Parmigiano-Reggiano affiné 30 mois 12 €
avec confiture de fruits de saison

Flan de chicorée, crème de pain grillé, pétales d'oignon rouge à l'aigre-doux 18 €
et câpres frites (2,6,13)

Épaule cuite de San Secondo, choux de Bruxelles à la moutarde (11) 19 €

Œuf mollet, champignons poêlés, jus de champignons et fondue au parmesan (2,13) 19 €

Tagliatelle de calamar, crème de céleri-rave, chou-rave mariné 19 €
et mayonnaise au raifort (2,10)

Sériole marinée et fumée, crème de betterave rôtie, pomme verte 20 €
et noisettes grillées (3,7)

Premiers plats

Tortelli aux blettes et ricotta 14 €
au beurre fondu et Parmigiano-Reggiano (1,2,6)

Tortelli au potiron 14 €
au beurre fondu et Parmigiano-Reggiano (1,2,6)

Duo de tortelli aux blettes et tortelli au potiron 14 €
au beurre fondu et Parmigiano-Reggiano (1,2,6)

Anolini dans un bouillon de bœuf et de chapon (1,2,7,8) 19 €

Tagliolini, beurre acidulé et brocoli-rave (1,2,6) 17 €

Risotto Carnaroli aux fleurs d'automne [6] 20 €
(minimum deux personnes)

Tagliatelles aux œufs, ragoût de la mer et chapelure au persil [1,2,3,10,12] 20 €

Calamarata sur crème de poireaux, seiches poêlées et huile au thym [1,2,10] 20 €

Plats

Duchessa de Parme: Rôti de dinde farci, avec sa sauce au Marsala 20 €
et galette de pommes de terre au thym [2,6]

Escalopes de foie gras caramélisées, poires rôties, grué de cacao 24 €
et brioche aux noix [1,6,7]

Joue de porc et son jus sur crème de topinambour fumé [8,13] 20 €

Filet de dorade sur crème de châtaignes, trévise et mandarine [3,7] 22 €

Tentacules de poulpe sur sauce au vin rouge, courge et poudre d'olives noires [5,10] 22€

Accompagnements

Salade, trévise, carottes et fenouil 7€

Fenouil gratiné au Parmigiano-Reggiano et thym 7€

Boissons

Eau (70cl)	3,00€
Sodas	5,00€

Couvert 3,00€

Liste des allergènes

1. Gluten 2. Œufs 3. Poisson 4. Arachides
5. Soja 6. Lait 7. Fruits à coque 8. Céleri
9. Sésame 10. Mollusques 11. Moutarde 12.Crustacés
13. Sulfites 14. Lupin

RISTORANTE ANGIOL D'OR

la Carte des Desserts

Lava cake au chocolat, sorbet au cassis et crumble aux amandes (1,2,6) 10€

Meringue à la crème au chocolat, sabayon au café et cacao (2,6,13) 10€

Zuppa inglese (1,2,6) 10€

Semifreddo aux noix, sauce au Vin Santo et figues sèches (6,7) 10€

Sorbet à la pomme verte 8€

Vins de dessert

Moscato di Pantelleria – Sicile au verre 7€

Passito di Pantelleria – Sicile au verre 7€

Passito di Pantelleria Ben Ryè – Sicile au verre 11€

Liste des allergènes

1. Gluten 2. Œufs 3. Poisson 4. Arachides
5. Soja 6. Lait 7. Fruits à coque 8. Céleri
9. Sésame 10. Mollusques 11. Moutarde 12.Crustacés
13. Sulfites 14. Lupin