



## Menu “La tradition”

- ✓ Assiette de charcuterie assortie  
Jambon de Parme 30 mois, “Culatello” de Zibello DOP,  
Salame Felino IGP, “Coppa” de Parme  
avec Torta frita, pain frit traditionnel et Parmigiano Reggiano, 30 mois <sup>(1,6)</sup>
  - ✓ “Tortelli” aux feuilles de blettes et ricotta et “tortelli” de pomme de terre  
Avec beurre et Parmigiano Reggiano <sup>(1,2,6)</sup>
  - ✓ Rôti de dinde farci avec sa sauce au Marsala  
et flan de pommes de terre au thym <sup>(2,6)</sup>
- Le menu est de 53 € par personne

## Menu “Dégustation de la terre”

- ✓ Flan de pois, mousse au gorgonzola et crumble aux fruits secs <sup>(1,2,6,7)</sup>
  - ✓ Cavatelli pâtes au pesto de courgettes, éclats de pistaches et ricotta salée <sup>(1,6,7)</sup>
  - ✓ Cuisse de canard sauce bigarade, artichaut à la juive,  
crumble d’olives et pommes de terre <sup>(1,13)</sup>
  - ✓ Cheesecake basque, crémeux au chocolat noir et fruits des bois <sup>(1,2,6)</sup>
- Le menu est de 58 € par personne

## Menu “Dégustation de la mer”

- ✓ Tagliatelle de calmar, citron fermenté, mayonnaise à la noisette et katsuobushi <sup>(3,5,7,10)</sup>
  - ✓ “Calamarata” pâtes au ragoût de lotte, sauce de bufflonne  
et crémeux au basilic <sup>(1,3,6)</sup>
  - ✓ Filet de turbot sur crème au safran, sabayon au poivron, accompagné de  
cébettes et asperges vapeur <sup>(6)</sup>
  - ✓ Lemon curd, crumble et crème légère au citron <sup>(1,2,6)</sup>
- Le menu est de 65 € par personne



## Entrées

<b>Assiette de charcuterie assortie</b>	18 €
Jambon de Parme 30 mois, salami de Felino, “coppa” de Parme	
<b>Jambon de Parme, 30 mois</b>	18 €
<b>Culatello de Zibello</b>	20 €
<b>Salame Felino IGP</b>	12 €
<b>Torta frita, pain frit traditionnel</b> <sup>(1,6)</sup>	5 €
<b>Parmigiano Reggiano, 30 mois</b>	11 €
avec confiture de poires	
<b>“Giardiniera”, légumes aigre-doux traditionnels au vinaigre</b> <sup>(8,13)</sup>	6 €
<b>Flan de pois, mousse au gorgonzola et crumble aux fruits secs</b> <sup>(1,2,6,7)</sup>	17€
<b>Millefeuille d’agneau, poireaux marinés et sauce yaourt aux herbes</b> <sup>(1,6,13)</sup>	18€
<b>Spalla cotta charcuterie tiède, sauce à la roquette et radis caramélisés</b> <sup>(13)</sup>	17€
<b>Tagliatelle de calmar, citron fermenté, mayonnaise à la noisette</b>	20€
et katsuobushi <sup>(3,5,7,10)</sup>	
<b>Ceviche de sériole avec orange, sorbet au fenouil et à la pomme</b> <sup>(3,11,13)</sup>	20€

## Pâtes

<b>“Tortelli” de feuilles de blettes et ricotta</b>	14€
avec beurre et Parmigiano Reggiano <sup>(1,2,6)</sup>	
<b>“Tortelli” de pomme de terre</b>	14€
avec beurre et Parmigiano Reggiano <sup>(1,2,6)</sup>	
<b>Mix de “tortelli” (biettes et pomme de terre)</b> <sup>(1,2,6)</sup>	14€
<b>“Anolini” au bouillon de chapon et de bœuf</b> <sup>(1,2,7,8)</sup>	18€
<b>“Cavatelli” pâtes au pesto de courgettes,</b>	17€
et éclats de pistaches et ricotta salée <sup>(1,6,7)</sup>	
<b>Risotto avec crème de fèves, menthe et fromage de chèvre</b> <sup>(6)</sup>	19€
<i>(temps de cuisson 20 minutes)</i>	
<b>“Calamarata” pâtes avec ragoût de lotte, sauce de bufflonne</b>	20€
et crémeux au basilic <sup>(1,3,6)</sup>	
<b>“Fregola” avec seiches sautées sur crème à l’encre de seiche</b> <sup>(1,10)</sup>	20€



## Plats de résistance

<b>Rôti de dinde farci avec sa sauce au Marsala</b> et flan de pommes de terre au thym <sup>(2,6)</sup>	20€
<b>Escalopes de foie gras caramélisées avec pan brioche,</b> confiture de carottes et gingembre, chutney d'échalote <sup>(1,6)</sup>	24€
<b>Cuisse de canard sauce bigarade, artichaut à la juive,</b> et crumble d'olives et pommes de terre <sup>(1,13)</sup>	20€
<b>Filet de turbot sur crème au safran, sabayon au poivron,</b> avec cébettes et asperges vapeur <sup>(6)</sup>	22€
<b>Poulpe rôti sur crème de pain, aïoli, sauce Vincent</b> et épinards à l'italienne <sup>(2,6,10)</sup>	22€

## Pour accompagner

Salade mélangée, chicorée, carottes et fenouils	6 €
Barbe de moine sautées	6 €

## Boissons

Eau (70cl)	3 €
Autres	5 €
Couvert	3 €

---

### Liste des allergènes

1. Gluten	2. Œufs	3. Poisson	4. Cacahuètes
5. Soja	6. Lait	7. Fruits à coques	8. Cèleri
9. Sésame	10. Mollusques	11. Moutarde	12. Crustacés
13. Sulfites	14. Lupins		



# RESTORANTE ANGIOL D'OR



## *Desserts*

Cheesecake basque, crémeux au chocolat noir et fruits des bois <sup>(1,2,6)</sup>	10€
Semifreddo à la banane, poudre de miel et piment, crème au whisky <sup>(2,6)</sup>	10€
“Cannolo” moelleux, crème au chocolat blanc et caramel salé <sup>(6)</sup>	10€
Lemon curd, crumble et crème légère au citron <sup>(1,2,6)</sup>	10€
Sorbet à la poire	8€

## *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	11€