



Menu “La tradition”

- ✓ **Assiette de charcuterie assortie**
Jambon de Parme 28 mois, “Culatello” de Zibello DOP,
Salame Felino IGP, “Coppa” de Parme
avec **Torta frita, pain frit traditionnel et Parmigiano Reggiano, 30 mois** ^(1,6)
 - ✓ **“Tortelli” aux feuilles de blettes et ricotta et “tortelli” de potiron**
Avec beurre et Parmigiano Reggiano ^(1,2,6)
 - ✓ **Rôti de dinde farci avec sa sauce au Marsala
et flan de pommes de terre au thym** ^(2,6)
- Le menu est de 50 € par personne

Menu “Dégustation de la terre”

- ✓ **Flan aux épinards, fondue au Parmigiano et crumble de sarrasin** ^(1,6)
 - ✓ **Gnocchi de chou sur pommes de terre violettes à la crème et poireaux
frits en julienne**
 - ✓ **Magret de canard sur sauce aux groseilles, betteraves sautés et noix grillées** ⁽⁷⁾
 - ✓ **Biscuit aux amandes avec crème au chocolat, sabayon et griottes** ^(1,2,6)
- Le menu est de 55 € par personne

Menu “Dégustation de la mer”

- ✓ **Carpaccio de bar, mayonnaise aux fruits de la passion, poudre d'algues et radis** ^(2,3)
 - ✓ **“Cavatelli” pâtes au ragoût de rougets et crème d'artichauts** ^(1,10)
 - ✓ **Baluchon de chou de Savoie farci aux dentex et champignons,
citronnelle et sauce hollandaise** ⁽²⁾
 - ✓ **Tartelette à la crème de ricotta, agrumes et orange confite** ^(1,6)
- Le menu est de 65 € par personne



Entrées

Assiette de charcuterie assortie	17 €
Jambon de Parme 28 mois, salami de Felino, “coppa” de Parme	
Jambon de Parme, 28 mois	17 €
Culatello de Zibello	19 €
Salame Felino IGP	12 €
Torta frita, pain frit traditionnel ^(1,6)	5 €
Parmigiano Reggiano, 30 mois	10 €
avec confiture de poires	
“Giardiniera”, légumes aigre-doux traditionnels au vinaigre ^(8,13)	5 €
Flan aux épinards, fondue au Parmigiano et crumble de sarrasin ^(1,6)	16€
Œuf mollet sur dés d'asperges, tapenade de truffes	17€
et mousse de mozzarella ^(2,6)	
Spalla cotta charcuterie tiède avec chicorée au vinaigre balsamique	17€
et noisettes ^(7,13)	
Carpaccio de bar, mayonnaise aux fruits de la passion,	19€
et poudre d'algues et radis ^(2,3)	
Seiche en julienne sautées, pommes de terre safranées et petits pois ⁽¹⁰⁾	19€

Pâtes

“Tortelli” de feuilles de blettes et ricotta	13€
avec beurre et Parmigiano Reggiano ^(1,2,6)	
“Tortelli” de potiron	13€
avec beurre et Parmigiano Reggiano ^(1,2,6)	
Mix de “tortelli” (biettes et potiron) ^(1,2,6)	13€
“Anolini” au bouillon de chapon et de bœuf ^(1,2,7)	16€
“Gnocchi” de chou sur crème de pommes de terre violette	16€
et poireaux en julienne frits	
Risotto avec crème de fèves, fondue de Pecorino et lard croustillant ⁽⁶⁾	18€
<i>(temps de cuisson 20 minutes)</i>	
Tagliatelle avec dès de sébaste et chicorée ^(1,2,10)	20€
“Cavatelli” pâtes au ragoût de rougets et crème d'artichauts ^(1,10)	20€



Plats de résistance

Rôti de dinde farci avec sa sauce au Marsala et flan de pommes de terre au thym ^(2,6)	20€
Escalopes de foie gras caramélisées avec pan brioche, coulis de framboise, yaourt et cacahuètes ^(1,6,7)	24€
Magret de canard sur sauce aux groseilles, blettes sautés et noix grillées ⁽⁷⁾	20€
Mosaïque de cabillaud, olives et câpres sur sauce bloody mary et salicorne ⁽⁷⁾	22€
Rouleaux de chou de Savoie farci aux dentex et champignons, citronnelle et sauce hollandaise ⁽²⁾	22€

Pour accompagner

Salade mélangée, chicorée, carottes et fenouils	6 €
Pois mange-tout sautées et pignons de pin	6 €

Boissons

Eau (70cl)	2,5 €
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		



R I S T O R A N T E A N G I O L D ' O R



Desserts

Semifreddo à la vanille sur breton de cacao, chocolat blanc et pollen ^(1,2,6)	10€
Biscuit aux amandes avec crème au chocolat, sabayon et griottes ^(1,2,6)	10€
Cheesecake aux framboises, gelée de sambuca et violette ^(1,6)	10€
Tartelette à la crème de ricotta, agrumes et orange caramélisé ^(1,6)	10€
Sorbet à l'abricot	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€
Malvasia Passito – Emilia Romagna	au verre	8€