



R I S T O R A N T E ANGIOL D'OR



Menu “La Tradition”

Assiette de charcuterie assortie

Jambon de Parme 28 mois, “Culatello” de Zibello DOP,
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

Duchesse de Parme” (Dinde, Parmigiano et Prosciutto di Parma)
avec sa sauce au Marsala et flan de pommes de terre au thym

Le menu est de 50 € par personne

Menù “Dégustation de la terre”

Flan de brocoli sur crème de fromage bleu de Morozzo et crumble d’anchois

Petits “Gnocchi” au chou sur crème d’oignons doux et poivron

Poitrine de porc croustillante sur sauce aux groseilles avec chou noir,
pignons de pin et raisins

Tiramisù d’automne : Mousse de châtaigne sur doigts de dame trempés
dans du liqueur nocino et de cacao

Le menu est de 55 € par personne

Menu “Dégustation de la mer”

Sériole fumée sur extraction de pomme, grenade, radis et crème fraîche

Tagliolini à l'encre de seiche avec ragoût de sole
et sauce meunière

Filet de sébaste sur crème de tomates jaunes avec crumble de charbon
végétal et gaufre au curcuma

Poire cuite au rhum, crème au chocolat et mousse de ricotta

Le menu est de 65 € par personne



Entrées

Assiette de charcuterie assortie	16 €
Jambon de Parme 28 mois, “culatello” de Zibello, salami de Felino, “coppa” de Parme	
Jambon de Parme, 28 mois	15 €
Culatello de Zibello	18 €
Salame di Felino IGP “Gran Riserva, Cavaliere Umberto Boschi”	12 €
Torta frita, pain frit traditionnel	5 €
Parmigiano Reggiano, 30 mois	10 €
avec confiture de melon	
“Giardiniera”, légumes aigre-doux traditionnels au vinaigre	5 €
Flan de brocoli sur crème de fromage bleu de Morozzo	15 €
et crumble d’anchois	
Spalla cotta charcuterie tiède avec moutarde de fruits et pain au noix	16 €
Ris de veau, chou-fleur mariné au gingembre	16 €
et mayonnaise aux noisettes	
Sériole fumée sur extraction de pomme, grenade, radis et crème fraîche	19 €
Noix de Saint-Jacques sur crème de panais et sauce corail	19 €

Pâtes

“Tortelli” de feuilles de blettes et ricotta	13 €
avec beurre et Parmigiano Reggiano	
“Tortelli” de potiron	13 €
avec beurre et Parmigiano Reggiano	
Mix de “tortelli” (biettes et potiron)	13 €
“Anolini” au bouillon de chapon et bœuf	16 €
Petits “Gnocchi” au chou sur crème d’oignons doux et poivron	16 €
Risotto au céleri-rave, chips de topinambour et salsifis	18 €
<i>(minimum pour deux personnes - temps de cuisson 20 minutes)</i>	
Tagliolini à l’encre de seiche avec ragoût de sole et sauce munière	19 €
Fregola pâtes en soupe de mer et crème de basilic	20 €



Plats de résistance

“Duchesse de Parme” (Dinde, Parmigiano et Prosciutto di Parma)	20 €
avec sa sauce au Marsala et flan de pommes de terre au thym	
Escalopes de foie gras caramélisées avec pan brioche, fromage paneer et figues caramélisées	24 €
Poitrine de porc croustillante sur sauce aux groseilles avec chou noir, pignons de pin et raisins	20 €
Filet de sébaste sur crème de tomates jaunes	22 €
avec crumble de charbon végétal et gaufre au curcuma	
Poulpe rôti sur crème de potiron crème	22 €
avec patates douces et châtaignes rôties	

Pour accompagner

Salade mélangée, chicorée, carottes et fenouils	5 €
Potiron et céleri-rave aromatisés au romarin	6 €

Boissons

Eau (70cl)	2,5 €
Autres	4 €

Couvert	3 €
----------------	-----



RESTORANTE ANGIOL D'OR



Carte de Desserts

Tarte aux pommes tiède avec de la glace à la vanille	10 €
Glace au sabayon sur biscuit aux amandes, raisins au Passito vin et figues	10 €
Tiramisù d'automne: Mousse de châtaigne sur doigts de dame trempés dans du liqueur nocino et de cacao	10 €
Poire cuite au rhum, crème au chocolat et mousse de ricotta	10 €
Sorbet aux figues de barbarie	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	9€
Malvasia Passito – Emilia Romagna	au verre	7€