



RISTORANTE
ANGIOL D'OR

I nostri Menu

Menù degustazione “La Tradizione”

Degustazione di Salumi:

Prosciutto di Parma 30 mesi, Coppa di Parma e Salame Felino IGP, accompagnati da Parmigiano-Reggiano 30 mesi e serviti con la nostra Torta fritta ^(1,6)

Tortelli d'erbetta e tortelli di patate conditi con burro fuso e parmigiano ^(1,2,6)

Duchessa di Parma con la sua salsa al Marsala e tortino di patate al timo ^(2,6)

Il menu è proposto a 53 € a persona

Menù “Degustazione di Terra”

Flan di piselli, spuma al gorgonzola e crumble alla frutta secca ^(1,2,6,7)

Cavatelli con pesto di zucchine, granella di pistacchi e ricotta salata ^(1,6,7)

Coscia d'anatra con salsa bigarade, carciofo alla giudia, crumble di olive e patate ^(1,13)

Cheesecake basca, cremoso al cioccolato fondente e frutti di bosco ^(1,2,6)

Il menù è proposto a 58 € a persona

Menù “Degustazione di Mare”

Tagliatella di calamaro, limone fermentato, maionese alla nocciola e katsuobushi ^(3,5,7,10)

Calamarata con ragù di rana pescatrice, salsa di bufala e cremoso al basilico ^(1,3,6)

Filetto di rombo su crema allo zafferano, zabaione al peperone, accompagnato da cipollotti e asparagi al vapore ⁽⁶⁾

Limone: lemon curd, crumble e crema leggera al limone ^(1,2,6)

Il menù è proposto a 65 € a persona

il Menù alla Carta

Antipasti

Degustazione di Salumi del territorio	18 €
Prosciutto di Parma stagionato 30 mesi “Leporati”	
Coppa di Parma IGP “Ferrari Cavalier Bruno”	
Salame Felino IGP	
Prosciutto di Parma stagionato 30 mesi “Leporati”	18 €
Culatello di Zibello DOP “Podere Cadassa”	20 €
Salame Felino IGP	12 €
Torta frita, per accompagnare i salumi ^(1,6)	5 €
Giardiniera, tradizionale accompagnamento di verdure di stagione in agrodolce ^(8,13)	6 €
Parmigiano-Reggiano del Caseificio “San Bernardino” stagionato 30 mesi accompagnato da confettura di frutta di stagione	11 €
Flan di piselli, spuma di gorgonzola e crumble alla frutta secca ^(1,2,6,7)	17 €
Millefoglie di agnello, porri marinati e salsa allo yogurt alle erbe ^(1,6,13)	18 €
Spalla cotta di San Secondo servita tiepida con salsa alla rucola e ravanelli caramellati ⁽¹³⁾	17 €
Tagliatella di calamaro, limone fermentato, maionese alla nocciola e katsuobushi ^(3,5,7,10)	20 €
Ceviche di ricciola con arancia e sorbetto al finocchio e mela verde ^(3,11,13)	20 €

Primi

Tortelli d'erbetta con ricotta e erbe con burro fuso e Parmigiano-Reggiano ^(1,2,6)	14 €
Tortelli di patate con burro fuso e Parmigiano-Reggiano ^(1,2,6)	14 €
Bis di tortelli d'erbetta e di tortelli di patate con burro fuso e Parmigiano-Reggiano ^(1,2,6)	14 €
Anolini in brodo di manzo e cappone ^(1,2,7,8)	18 €
Cavatelli con pesto di zucchine, granella di pistacchi e ricotta salata ^(1,6,7)	17 €
Risotto Carnaroli crema di fave, menta e formaggio di capra ⁽⁶⁾	19 €
Calamarata con ragù di rana pescatrice, salsa di bufala e cremoso al basilico ^(1,3,6)	20 €
Fregola con seppie spadellate su crema al nero di seppia ^(1,10)	20 €

Secondi

Duchessa di Parma con la sua salsa al Marsala e tortino di patate al timo ^(2,6)	20 €
Scaloppe di foie gras caramellate, confettura di carote e zenzero, chutney di scalogno e pan brioche ^(1,6)	24 €
Coscia d'anatra con salsa bigarade, carciofo alla giudia, crumble di olive e patate ^(1,13)	20 €
Filetto di rombo su crema allo zafferano, zabaione al peperone accompagnato da cipollotti e asparagi al vapore ⁽⁶⁾	22 €
Polpo arrostito su crema di pane, aioli, salsa Vincent e spinaci all'italiana ^(2,6,10)	22€

Contorni

Insalata di misticanza, radicchio, carote e finocchi	6€
Agretti spadellati	6€

Bevande

Acqua	3,00€
Bibite	5,00€

Coperto	3,00€
----------------	-------

Elenco Allergeni

1. Glutine	2. Uova	3. Pesce	4. Arachidi
5. Soia	6. Latte	7. Frutta a guscio	8. Sedano
9. Sesamo	10. Molluschi	11. Senape	12. Crostacei
13. Solfiti	14. Lupini		



RISTORANTE ANGIOL D'OR

la Carta dei Dolci

Cheesecake basca, cremoso al cioccolato fondente e frutti di bosco ^(1,2,6)	10€
Semifreddo alla banana, polvere di miele e peperoncino, crema di whisky ^(2,6)	10€
Cannolo morbido, crema al cioccolato bianco e caramello salato ⁽⁶⁾	10€
Limone: lemon curd, crumble e crema leggera al limone ^(1,2,6)	10€
Sorbetto alla pera	8€

Vini da Dessert

Moscato di Pantelleria – Sicilia	al bicchiere	7€
Passito di Pantelleria – Sicilia	al bicchiere	7€
Passito di Pantelleria Ben Ryè – Sicilia	al bicchiere	11€

Elenco Allergeni

1. Glutine	2. Uova	3. Pesce	4. Arachidi
5. Soia	6. Latte	7. Frutta a guscio	8. Sedano
9. Sesamo	10. Molluschi	11. Senape	12. Crostacei
13. Solfiti	14. Lupini		