

A partager





Pour 2, pour 4 ou pour une plus grande table

Planches Signatures

	Per 2	Per 4
La Cagliari <i>Bruschetta peperonata, calamars frits, pecorino, légumes grillés jambon de Parme ou Bresaola (boeuf séché)</i>	24€	43€
La Tadasuni - (Planche de 1 mètre) <i>Bruschetta peperonata, calamars frits, pecorino, légumes grillés jambon de Parme ou Bresaola (boeuf séché)</i>		68€
La Scandalosa - (Planche de 1,80 mètre) <i>Pecorino, Bruschetta peperonata, calamars frits, pizza margherita, légumes grillés, jambon de Parme ou Bresaola (boeuf séché)</i>		125€




Antipasti - Entrées

À partager ou que pour toi, voici notre sélection d'entrées
Grazie la Squadra!

 Bruschetta peperonata <i>Réduction de poivrons, tomates siciliennes, oignons, ail, basilic sur tranche de pain de campagne</i>	9€
Bruschetta Cicciolina <i>Charcuterie italienne, stracciatella des Pouilles sur tranche de pain de campagne</i>	12€
 Melanzane alla parmigiana <i>Gratin d'aubergines au four, tomates sardes Antonella, parmesan</i>	13€
 Burrata Pugliese, pomodori datterini <i>Des Pouilles ! tomates Siciliennes, pain sarde carasau, huile d'olive Villa d'Orri, basilic</i>	14€
Salumi e pecorino <i>Jambon de Parme, coppa Cavazzuti, mortadella pistacchi et Pecorino (fromage Sarde)</i>	14€
 Carciofi alla griglia <i>Petits artichauts grillés à l'huile d'olive sarde, pignons de pin, parmesan, tomates, olives taggiasche, basilic</i>	14€
Piccoli calamari fritti con salsa tartara <i>L'entrée typique italienne de calamars frits et notre sauce tartare.</i>	16€
Carpccio di bresaola <i>Boeuf séché d'origine de Lombardie, roquette, pétales de parmesan</i>	14€

Primi Piatti- Les Pâtes Fraîches

Chez Angelino, la pasta est fraîche et la cuisson est Al dente, comme en Italie !

Tagliatelle alle vongole e bottarga <i>La vrai pasta aux palourdes & poutargue comme à Napoli !</i>	24€
La vera Carbonara ! <i>La recette romaine: Calamarata (la pâte courte), jaune d'œuf battu, pecorino, guanciale (joue de porc) Pas de crème fraîche !</i>	21€
Orechiette alla Bolognese "ragu di 4h" lento lento... <i>Notre bolognaise 100% bœuf cuisson 4h avec la pasta la plus célèbre des Pouilles</i>	21€
 Ravioli tartufo tuber Aestivum <i>Les célèbres ravioli à la truffe d'été</i>	25€
 Rigatoni alla Norma, la ricetta Siciliana <i>Aux aubergines siciliennes, sauce tomate et Scarmorza fumée, miam!</i>	20€
 Gnocchi al pesto, stracciatella, pinoli <i>Le pesto Angelino, le crémeux de la stracciatella et le croquant des pignons de pin</i>	20€
La nostra lasagna al ragù, cottura 4h <i>La célèbre lasagne Angelino à la bolognaise de bœuf, cuisson 4h, indétrônable!</i>	22€
La pasta di Zia Giovanna <i>Rigatoni, tomates siciliennes, Espadon, pesto, olives taggiasche: frais et original ;)</i>	22€

Secondi piatti - Plats

Le plat de viande ou poisson de la gastronomie italienne

Tagliata di manzo, patatine al forno <i>Noix d'entrecôte Angus tranché à l'italienne, gorgonzola, pommes de terre au four, sauce gorgonzola (à part toujours!)</i>	34€
La nostra Milanese di Vitello <i>Belle milanaise de veau croustillante et pommes de terre au four, salsa tartare</i>	29€
Polpo alla griglia, salsa peperonata <i>Poulpe grillé, triple cuisson, courgettes siciliennes, sauce poivrons, tomates ail</i>	32€
Pesce spada alla griglia <i>Espadon grillé, gratin d'aubergine alla parmigiana</i>	28€
Gamberi alla sarda <i>Gambas à la mode Sarde, tomates, ail vin blanc, persil et légumes grillés</i>	30€

Contorni - Accompagnements pour petits et grands

Pommes de terre au four romarin 6 €, Légumes de saison grillés 6 €,

Pâte sauce tomate 7 €, Pâtes huile d'olive 7 €, Salade verte 4 €

Gratin d'aubergines alla parmigiana 7€

Pizze

Fatte con amore

Enfant

 Margherita Sauce tomate San Marzano, Mozzarella fior di latte, basilic	9€ 13€

Regina Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons, basilic	18€

 Quattro formaggi Gorgonzola, mozzarella fior di latte, parmesan, Scamorza fumée, basilic	19€

Salmone Mozzarella fior di latte, saumon fumé, ricotta et zestes de citron vert	21€

 Vegetariana Mozzarella fior di latte, aubergines, courgettes, champignons, artichauts, basilic	17€

Marinara Sauce tomate San Marzano, anchois "Delfino Battista", câpres, olives, origan, basilic	16€

Calzone Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, basilic, œuf, jambon blanc, champignons blancs	20€

Kekko Mozzarella fior di latte, sauce tomate jaune, breasola, roquette, parmesan	21€

Angelino Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon de Parme "Cavazzuti" 20 mois, tomates séchées, burrata de Pouilles "Antica Fattoria", basilic	21€

Parigi by Olivier Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons, basilic, oeuf	20€

Diavola Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, spianata piquante Calabraise, gorgonzola	20€

Pescatore Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, thon Calabrais "Callipo", oignons rouges, origan	19€

Tartufata Sauce tomate San marzano, mozzarella fior di latte, carpaccio de truffes, jambon de Parme "Cavazzuti" 20 mois, parmesan, roquette	24€

Bianca Mozzarella fior di latte, Mortadella, burrata, pistache haché et pesto de pistache	21€

Suppléments

NB: Vous ne pouvez pas remplacer un ingrédient par un autre mais vous pouvez le demander en supplément ragazzi

- Olives 2 €
- Champignons 2 €
- Œuf 2 €
- Spianata Piccante 4 €
- Jambon de Parme 4 €
- Carpaccio de truffes 8 €
- Anchois 2 €
- Jambon blanc 3 €
- Burrata 6 €
- Thon 4 €
- Roquette 2 €
- Artichauts 8 €

Dolci - Desserts

Laissez-vous tenter par nos desserts savoureux et gourmands

Panna cotta al pistacchio

A la pistache, fruits rouges, éclats d'amaretti

11€

Gelati artigianali

Vanille / chocolat / sorbet citron

1 boule: 4,50€ / 2 boules: 8€

Sup chantilly 3€

Tiramisù classico

Remonte-moi le moral !!! Le vrai, l'original au café!

10€

Caffè Goloso (Café gourmand)

Déclinaison de 4 petits desserts maison

11€

Pizzetta nocciolata

*La plus savoureuse avec sa pâte à tartiner, éclats de noisettes
Merci de la commander avant 14h et 22h15, pour en profiter*

9€

Baciama sulla bocca

Fondant au chocolat super coulant avec sa boule de glace vanille

12€

Selezione di formaggi

Sélection de fromages du berger: pecorino sardo, scamorza fumée et parmigiano reggiano 24 mois

11€

Crostata ai limoni siciliani

La tarte au citron italienne, sans la meringue pour les plus gourmands

11€

Pour digérer après ce bon repas

Sgroppino 14€

Le colonel italien: boules de sorbet citron, vodka, prosecco, cerises, menthe

Affogato 9€

Le "café noyé" italien avec sa glace vanille et son espresso illy bien chaud

Le Champagne

Ruinart

37,5 cl 75 cl 150 cl

Champagne Dehu père & fils

95€

R de Ruinart "Brut"

65€ 130€ 270€

R de Ruinart "Blanc de Blancs"

90€ 180€ 370€

Dom Ruinart "Blanc de Blancs" Millesimé

380€

Vini

ROSSI

	Verre 12 cl	37,5 cl	75 cl
Rapitala Reale Nero d'Avola <i>Sicile</i>	9€	18€	36€
Castello Monaci Piluna Primitivo <i>Pouilles</i>			37€
Zaccagnini Tralcetto Montepulciano <i>Abbruzzes</i>	9€	18€	36€
Valpolicella Il Calice Classico, <i>Vénétie</i>			36€
Caor Cannonau di Sardegna Quartomoro <i>Sardaigne</i>			42€
Barolo Ca Bianca <i>Piemont</i>			89€
Salcheto Chianti Biskero <i>Toscane</i>			38€

BIANCHI

	Verre 12 cl	37,5 cl	75 cl
Soave Classico Batistelle <i>Vénétie</i>	8€		32€
Vermentino un anno dopo Quartomoro <i>Sardaigne</i>			39€
Rapitala Piano Maltese <i>Sicile</i>	9€	18€	36€

ROSATI

	Verre 12 cl	37,5 cl	75 cl
Rosammuri rosato Rapitala <i>Sicile</i>	7€	17€	34€
Infinito Bardolino Chiaretti Santi <i>Vénétie</i>	8€		34€

CUVEE ANGELINO - Notre sélection avec notre étiquette

Rouge: *Montepulciano, Molise*

Blanc: *Spinelli, Atessa, Abruzzes*

Rosé: *Valtapino, Montepulciano, Molise*

	Verre 12 cl	37,5 cl	75 cl
	7€		34€



Cocktails

Vos spritz adorés :

12€

Apérol Spritz : Aperol / Eau gazeuse / Prosecco

Hugo Spritz : Liqueur fleur de sureau / Eau gazeuse / menthe / Prosecco

Napoli Spritz : Limoncello / tonic/ Basilic / Prosecco

Les classiques mais LA touche Angelino :

14€

Mojito : L'original, rhum, sucre, eau gazeuse, bitter angostura

Le sour : Alcool blanc, édulcorant et jus de citron acidulé (Whisky? amaretto? vodka? à toi de voir)

Le mule : Au gin ou à la vodka, come vuoi* (comme tu veux)

Porn star Martini : Vodka, passoa, citron vert, sirop de vanille,

Ristretto Martini : Vodka, café chaud, liqueur de café, sucre de canne

Negroni : Gin/ Campari/ Vermouth rouge/ zeste d'orange

9€

Nos mocktails (sans alcools)

Virgin mojito : Menthe / Citron vert / Sucre brun / eau gazeuse

Rosmarino : Romarin parfumé/ Citron vert / Sirop de sucre de canne / Gingerbeer

Basilico : Basilic / Citron vert / Sirop de grenadine / Tonic

Alcolici

	Verre	Bouteille
Rhum Pampero Especial	13€	130€
Rhum Diplomatico	14€	140€
Gin Gordon's	13€	130€
Gin Mare	15€	150€
Whisky Ballantine's	13€	130€
Whisky Jack Daniel's	13€	130€
Whisky Glenfiddich 12 ans	15€	3€
Tequila San José Silver	13€	130€
Vodka absolut	13€	130€
Supp Soda (bouteille 33 cl) : Coca, Swcheppes tonic	3€	
Shot	7€	

Aperitivi

Martini rouge, blanc,	8€
Pastis Casanis	8€
Campari	8€
Kir : cassis, pêche, mûre	9€
Kir royal : cassis, pêche, mûre	13€
Coupe de champagne brut 12 cl	12€
Coupe de prosecco 12 cl	9€
Bouteille de prosecco Folaroni	34€

Digestivi

Get 27, Get 31	13€
Amaretto	13€
Limoncello verre	13€
Limoncello 50 cl à partager	80€
Grappa Bianca Dileta	13€
Liqueur de Myrthe	13€
Cognac, armagnac	15€

La birra

Bière blonde pression Peroni	25 cl 5,50€
	50 cl 10€

Softs

Coca, Coca zéro 33 cl , Red Bull 25 cl	5€
Limonata Polara Siciliana (Orange sanguines, originale ou citron) 27,5 cl	5€
Ginger beer Bundaberg 37,5 cl, Swcheppes Tonic 25 cl	5€
Jus Maison Di Frutta 20 cl - Pêche, tomate, pomme, orange	5€
Thé glacé maison - Pêche ou framboise	6,5€

Acque

Eau plate ou gazeuse Santa Lucia	50 cl 5€	Litre 7€
Supplément sirop :		0,50€

Bevande Calde *illy*

Café, Café serré	3€	Café crème	5€
Décaféiné	3€	Chocolat chaud	5€
Café allongé	3€	Thé ou infusion Dammann	5€
Double Café	5€	<small>(demandez la boîte de saveurs)</small>	