

L'A  
L'Angolino

BISTROT E LOUNGE BAR

*Menu*

## *Antipasti*

Crema di carciofi sardi con spuma di asiago e crumble di tarallo (1,3,5,7,8) <i>Sardinian artichoke cream with asiago cheese foam and taralli crumbles.</i>	17,00
Baccalà mantecato all'olio con chips di polenta e riduzione di balsamico (1,4,7,11) <i>Creamy codfish with polenta chips and balsamic glaze</i>	19,00
Mondeghili su verza stufata e maionese allo zafferano (1,4,7,11) <i>Saffron aioli with pan-seared meatballs (Mondeghili) on braised cabbage</i>	19,00
Pinsa romana con patanegra e straciatella di burrata (1,7,10,11) <i>Focaccia romana with patanegra ham and straciatella cheese</i>	19,00

## *Primi*

Raviolino del plin al sugo d'arrosto (1,3,5,7,8,9) <i>Traditional ravioli from Emilia (plin) with roasted meat sauce</i>	21,00
Riso al salto con ragù bianco di salsiccia (7,9) <i>Sautéed rice with white sausage ragout</i>	19,00
Spaghettone allo scarpariello ai tre pomodori (1,7) <i>Thick spaghetti with scarpariello sauce (with three types of tomatoes)</i>	21,00
Paccheri trafiletti in oro ai frutti di mare (1,2,4,14) <i>Golden-drawn paccheri with seafood</i>	23,00

## *Secondi*

Rombo all'isolana con pomodorini olive e capperi (4,5) <i>Island-style turbot with cherry tomatoes, olives, and capers</i>	23,00
Parmigiana di Melanzane (1,3,7,8,9) <i>Eggplant parmesan</i>	19,00
Guancia di Manzo CBT con purea di patate silane (1,6,7,9,10) <i>Beef cheek, low-temperature cooked, with mashed silane potatoes</i>	23,00
Filetto di manzo prussiano ai porcini (12) <i>Prussian beef fillet with porcini mushrooms.</i>	23,00

## Contorni

Patate al forno  
**Baked potatoes** 8,00

Spinacino novello saltato (3,11)  
**Sautéed baby spinach** 8,00

Zucca planciata con nocciole tostate (5,6,8)  
**Roasted pumpkin with toasted hazelnuts**

Insalata mista  
**Mixed Salad** 8,00

## Dessert

### Chorus Life

Deliziosa sfera di mousse al Cioccolato al latte e Nocciole caramellate su base di crumble leggermente salato, copertura di Cioccolato al latte e granella di Nocciole. 10,00  
**A delicate milk chocolate mousse with caramelized hazelnuts on a lightly salted crumble base, topped with milk chocolate and crushed hazelnuts.**

### Dolce bosco

Mousse cremosa al Mascarpone e Vaniglia, cuore ai Frutti di bosco su base di frolla al cacao. 10,00  
**Creamy mascarpone and vanilla mousse with a wild berry heart on a cocoa shortcrust pastry base.**

### Cheesecake

New York Cheesecake al forno e cuore di confettura al Lampone. 10,00  
**Baked New York cheesecake with a raspberry jam heart.**

### Tiramisù

Crema al Mascarpone, savoiardi con bagna al Caffè e copertura di cacao in polvere. 10,00  
**Mascarpone cream, ladyfingers soaked in coffee, and a dusting of cocoa powder.**

**Coperto / Cover Charge** 3,00

\*SECONDO LA STAGIONALITA' POTREBBE ESSERE SERVITO PESCE CONGELATO  
\*\* IL PESCE CRUDO VIENE BONIFICATO SECONDO LA NORMATIVA VIGENTE 1276/2011

PRESSO IL PERSONALE E' A COMPLETA DISPOSIZIONE DELLA CLIENTELA ILQUADERNO  
DEGLI ALLERGENI (Regolamento Europeo N 1169/2011)

### **\*ALLERGENI**

1- glutine 2- crostacei e derivati 3- uova e derivati 4- pesce e derivati 5- arachidi e derivati 6- soia e derivati  
7- latt e derivati 8- frutta guscio e derivati 9- sedano e derivati 10- senape e derivati 11- semi di sesamo e derivati  
12- anidride solforosa 13- lupino e derivati 14- molluschi e derivati

— Chorus —

# L'Angolino

BISTROT E LOUNGE BAR