

Una Storia

« L'histoire commence à 1404 km de Levallois-Perret, dans un petit village de Sardaigne : Tadasuni (152 habitants à ce jour).

C'est de là que Raffaela et Angelino (mariés en 1949), ont commencé leur histoire, faite de partage, famille, amitié, dur labeur, dans le respect, les larmes, la joie et tutti quanti....

Un long voyage à travers deux îles, un continent, une autre époque. Aujourd'hui racontée par ses enfants, petits-enfants et arrière petits-enfants, cette histoire c'est la nôtre, c'est un peu la vôtre aussi à travers notre accueil, notre carte Gusto & Tradizione aux couleurs des plus généreuses recettes de toute l'Italie.

Ainsi, afin d'élaborer nos cartes 4 saisons, nous avons sélectionné avec nos partenaires Italiens, les meilleurs produits dans le respect et la tradition.

Comme avec nos producteurs de tomates, fruits, légumes, fromages en provenance directe de Sicile, de Naples ou encore de Sardaigne. Notre Jambon de Parme d'exception "Cavazzuti" 20 mois, Salumi sardi « Azienda Puddu » Mortadella d'autrefois « Favola », burrata des Pouilles « Faiello », pamesan 30 mois « Vacche Rosse », pecorino Sardo, huile d'olive Valle d'Orri...
Buon appetito ! »



Angelino

GUSTO & TRADIZIONE

A partager

Pour 2, pour 4 ou pour une plus grande tablée



Planches Signatures

Per 2 Per 4

La Cagliari

28€ 48€

Boulettes de bœuf, calamars frits, pecorino, arancini, légumes grillés, jambon de Parme (ou pommes sautées au romarin)

La Tadasuni - (Planche de 1 mètre)

75€

Boulettes de bœuf, calamars frits, pecorino, arancini, légumes grillés, jambon de Parme (ou pommes sautées au romarin)

La Scandalosa - (Planche de 1,80 mètre)

135€

Pecorino, boulettes, calamars frits, arancini, Pizza margherita, légumes grillés, mozzarella, (Jambon de Parme ou pommes sautées au romarin)

La Pugliese - (Planche de 1,80 mètre)

26€

Ballonton de burrata des pouilles 300gr, (Au pesto ou a la truffe pour 29€)

Antipasti - Entrées

À partager ou que pour soi, voici notre sélection d'entrées

Trio de bruschette

13€

Stracciatella pesto & courgettes / tomates siciliennes confites, basilicail / crème d'aubergines, artichauts et parmesan

Trio de Bruschette Cicciolina

14€

A la bolognese, pétale de parmesan/ stracciatella pesto mortadelle / crème d'aubergine, jambon de parme, roquette

Polpettine di Nonna in salsa

15€

Boulettes de viande de bœuf de Nonna Raffaella, sauce tomate

Burrata Pugliese

15€

Des Pouilles ! maison Antica Fattoria servie avec pignons de pin, tomates sicilien, pain carasau, basilic

Crudo e pecorino

13€

Jambon de Parme "Gualerzi" 20 mois et pecorino (fromage sarde)

Carciofi alla griglia

13€

Petits artichauts grillés à l'huile d'olive sarde, pignons de pin, parmesan, tomates, basilic

Piccoli calamari fritti con salsa tartara

17€

L'entrée typique italienne de calamars frits et notre sauce tartare.

Arancini belli

15€

A la truffe, au ragù de boeuf et à la scarmorza fumée : les trois !

Insalata di mare

15€

Poulpe, moules, gambas, huile d'olive, citron



Logo végétarien - La carte des allergènes est à votre disposition

Primi Piatti- Les Pâtes Fraîches

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

- Calamarata alle vongole e bottarga** 24€
La vrai pasta aux palourdes & poutargue comme à Napoli !
- Rigatoni alla carbonara, la vera !** 20€
ans crème fraîche ! la recette romaine : celle du jaune d'œuf battu, pecorino, guanciale (joue de porc) et basta !
- Fusilli alla Bolognese "ragu di 4h" lento lento...** 20€
La célèbre pasta en forme d'hélice, courte et sa bolognaise cuisson 4h, un delice !
-  **Ravioli tartufo aestivum** 20€
Les célèbres raviolis à la truffe d'été
-  **Rigatoni alla Norma, la ricetta siciliana** 18€
La pasta aux aubergines, sauce tomate et ricotta
-  **Fusilli al pesto, straciatella, pinoli** 19€
Pasta au pesto Angelino, le crémeux de la straciatella, pignons de pin
- La nostra lasagna al ragù cottura 4h** 21€
La célèbre lasagne Angelino à la bolognaise cuisson 4h
- La Carlofortina sarda** 22€
Fusilli pesto, tomates siciliennes, thon rouge

Secondi piatti - Plats

Le plat de viande ou poisson de la gastronomie italienne

- Tagliata di manzo al gorgonzola, patatine al forno** 26€
Onglet de bœuf tranché à l'italienne, pétales de parmesan, pommes de terre au romarin, jus de viande
- La nostra Milanese di Vitello, insalata** 28€
Belle milanaise de veau croustillante et généreuse pour les plus gourmands
- Polpo alla griglia** 26€
Thon rouge juste cuisson en croûte de Carasau (pain sarde) légumes grillés
- Tonno in crosta di pane carasau** 25€
Filet de bar juste cuisson, huile d'olive sarde et légumes de saison
- Hamburger italiano** 22€
Pain artisanal au pesto, boeuf hâché, coppa (avec sous sans porc), tomates séchées, crème d'aubergines, oignons confits, scarmorza fumée, pommes sautées, salade
- Gamberi in modo sardo** 25€
Gambas à la mode sarde, tomates, ail vin blanc et persil, légumes grillés

 **Contorni - Accompagnements** L'accompagnement italien

Pommes de terre au four romarin 6 € , Légumes de saison grillés 6 €, Pâte à la sauce tomate 7 €, Pâtes au beurre 7 €, Salade verte 4 €

 Logo végétarien - La carte des allergènes est à votre disposition

Pizze

De notre pizzaiolo d'amore !

	Enfant
 Margherita Sauce tomate San Marzano, Mozzarella fior di latte, basilic	9€ 13€
* * *	
Regina Sauce tomate San Marzano, mozzarella, jambon cuit, champignons, basilic	18€
* * *	
Quattro formaggi Gorgonzola, mozzarella fior di latte, taleggio, provola fumé, basilic	18€
* * *	
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 napolitain "lasa", câpres, olives, origan, basilic	16€
* * *	
Calzone Sauce tomate San Marzano, fior di latte, basilic, œuf, jambon blanc, champignons blancs	19€
* * *	
Kekko Mozzarella fior di latte, provola fumée, coppa Cavazzuti, tomates séchées, stracciatella Pugliese, Pistaches	19€
* * *	
Angelino Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon de Parme "Cavazzuti" 20 mois, tomates séchées, burrata Pugliese Faielo 125g, basilic	21€
* * *	
Diavola Sauce tomate San Marzano, spianata piquante, gorgonzola, mozzarella fior di latte	19€
* * *	
 Pescatore Sauce tomate San Marzano, thon calabrais "Callipo", oignons rouges, 19€ origan, mozzarella fior di latte	19€
* * *	
Tartufata Sauce tomate San marzano, mozzarella fiore di latte, carpaccio de truffes, jambon de Parme "Cavazzuti" 20 mois, Grana Padano, roquette	23€
* * *	
Bianca Mozzarella fior di latte, carpaccio de truffes, artichauts, Grana Padano, roquette	23€
* * *	
Pistacchio Mozzarella nor di latte Mortadella, stracciatella, pistaches	19€

Supplément

- Olives 2 €
- Champignons 2 €
- Œuf 2 €
- Anchois 2 €
- Jambon blanc 3 €
- Burrata 5 €
- Spianata Piccante 4 €
- Jambon de Parme "Cavazzuti" 20 mois 4 €
- Truffes 6 €

Dolci - Desserts

Laissez-vous tenter par nos desserts savoureux, gourmands.

Panna cotta al pistacchio

Pistaches, fruits rouges, éclats d'amaretti

11€

Gelati della Casa

Pistaches, fruits rouges, éclats d'amaretti

11€

Tiramisú classico

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

10€

Caffè Goloso (Café gourmand)

Déclinaison de petits desserts maison

11€

Pizzetta nocciolata

*La plus savoureuse à la pâte à tartiner, éclat de noisettes
Merci de la commander avant 14h et 22h15*

9€

Fondente al cioccolato

Avec sa glace vanille maison

12€

Selezione di formaggi

Sélection de fromages du berger

11€

Pour digérer

Affogato

Qui signifie littéralement "caf é oyé" est une boisson-dessert italienne qui se compose d'une glace vanille sur laquelle on verse un espresso bien chaud

9€

Sgroppino

Le colonel italien avec sa boule de sorbet citron, vodka Guillotine, prosecco, cerises amarena, menthe

1€€



Ruinart

Le Champagne

	37,5 cl	75 cl	150 cl
R de Ruinart "Brut"	65€	130€	270€
R de Ruinart "Blanc de Blancs"	90€	180€	370€
Dom Ruinart "Blanc de Blancs" Millesimé		380€	

Menu déjeuner à 25€

1 Boisson + Plat (au choix) + 1 Café & 2 Mini Dessert

Valable du mardi au vendredi

Plats Margherita * Regina * Quattro formaggi * Pasta pesto* Pasta ragù
Pasta alla norma

Boissons Coca / Coca zero (canette), Verre de vin, Bière Peroni 25cl

Vini

ROSSI

	Verre 12 cl	37,5 cl	75 cl
Rapitala Reale Nero d'Avola <i>Sicile</i>	8€	17€	34€
Castello Monaci Piluna Primitivo <i>Pouilles</i>			37€
Montepulciano San Giovese il conventino <i>Toscane</i>			38€
Zaccagnini Tralcetto Montepulciano <i>Abbruzzes</i>	9€	18€	36€
Valpolicella Classico Villa Spinosa <i>Vénétie</i>			40€
Segno Librandi Ciro Rossi Classico <i>Calabre</i>	6€		28€
Memorie di Vite MRS <i>Sardegna</i>			69€
Caor Cannonau di Sardegna Quartomoro <i>Sardegna</i>			42€
Barolo Ca Bianca <i>Piemont</i>			89€
Nobile di Montepulciano Il Conventino			
Cépage Sangiovese <i>Toscane</i>		150 cl	119€

BIANCHI

	Verre 12 cl	37,5 cl	75 cl
Soave Classico Batistelle <i>Vénétie</i>	7€		32€
Vermentino un anno dopo Quartomoro <i>Sardegna</i>			39€
Rapitala Piano Maltese <i>Sicile</i>	8€	18€	36€

ROSATI

	Verre 12 cl	37,5 cl	75 cl
Rosammuri rosato Rapitala <i>Sicile</i>	7€	17€	34€
De vigili Teroldego rosato <i>Vénétie</i>			39€
Bardolino Chiaretto Tantina Giovanna <i>Vénétie</i>	8€		34€



Prosecco

Coupe de Prosecco 12 cl	17€
Bouteille de prosecco <i>Valdobbiadene brut supérieur</i> 75cl	45€
Bouteille de prosecco rosé Bolla 75cl	45€

cocktails

Creazioni Angelino : 14€

Sarrono : Amaretto / Purée de poire / Jus d'orange / Citron jaune / Sirop sucre / Bitter cannelle

Sorrente : Rhum brun / Limoncello / citron vert / Ginger beer / Bitter cardamome

Carmagnola : Whisky / Poivron rouge / Citron jaune / Jus cranberry / Sirop framboise / San bitter

Piemonte : : Liqueur noisette / Citron jaune / Sirop sucre / Bitter chocolat

Ristretto Martini : Vodka Guillotine Heritage / Ristretto / Noisette / Liqueur de café

Spritz Angelino : 11€

Aperol Spritz : Aperol / Eau gazeuse / Prosecco

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

Napoli Spritz : Limoncello / Tonic / Basilic / Prosecco

Analcolici (sans alcool) : 8€

Menta : Menthe / Citron vert / Sucre brun / Purée de poire / Jus de pommes

Rosmarino : Romarin / Citron vert / Sirop sucre / Jus cranberry / San bitter

Basilico : Basilic / Citron jaune / Sirop de framboise / Tonic

Alcolici

	Verre	Bouteille
Rhum Pampero Especial	10€	120€
Rhum Diplomatico	14€	140€
Gin Gordon's	10€	120€
Gin Bombay Sapphire	12€	140€
Whisky Ballantine's	10€	120€
Whisky Jack Daniel's	12€	130€
Whisky Glenfiddich 12 ans	14€	140€
Tequila San José Silver	10€	120€
Vodka Guillotine Premium	10€	120€
Vodka Guillotine Heritage	14€	140€
Supp Soda (bouteille 33 cl) : Coca, Swcheppes tonic	3€	



Aperitivi

Martini rouge, blanc, rosé	8€
Pastis Casanis	8€
Campari	8€
Kir : cassis, pêche, mûre	8,50€
Kir royal : cassis, pêche, mûre	12,50€
Coupe de champagne brut 12 cl	12€

Digestivi

Get 27, Get 31	10€
Amaretto	10€
Limoncello verre	10€
Limoncello 50 cl à partager	80€
Stambecco Cherry Amaro	10€
Stambecco Tiramisu Liqueur	10€
Grappa Bianca Dileta	10€
Shot	10€

Birre

Biere blonde pression Peroni	25 cl 5,50€	50 cl 10€
------------------------------	-------------	-----------

Sodas

Coca, Coca zéro 33 cl , Red Bull 25 cl	5€
Limonata Polara Siciliana 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€

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€	(demandez la boîte de saveurs)	