A partager			
Pour 2, pour 4 ou pour une plus grande tablée	Per 2	Per 4	
La Cagliari Boulettes de bœuf, calamars frits, pecorino, bruschetta,, légumes grillés (jambon de Parme ou pommes sautées au romarin)	28€	48€	
La Tadasuni - (Planche de 1 mètre) Boulettes de bœuf, calamars frits, pecorino, bruschetta, légumes grillés (jambon de Parme ou pommes sautées au romarin)		75€	
La Scandalosa - (Planche de 1,80 mètre) Pecorino, boulettes, calamars frits, brushetta, pizza margherita, légumes grillés, (Jambon de Parme ou pommes sautées au romarin)		135€	

Antipasti - Entrées

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

Vellutata di funghi porcini e castagne Onctueux Velouté de cèpes et châtaignes	13€
Bruschetta al ragù Tranche de pain de campagne, sauce bolognaise cuisson 4h, un régal	13€
Piccoli calamari fritti con salsa tartara Petits calamars frits à la romaine, sauce tartare.	16€
Tris di funghi Trio de champignons en persillade : Cèpes, pleurotes et champignons de Paris	14€
Salumi e pecorino Jambon de Parme, coppa Cavazzuti, saucisse Puddu et Pecorino (fromage Sarde)	14€
Melanzane alla parmigiana, scarmorza affucmicata Le gratin d'aubergines en sauce tomate, parmesan et scarmorza fumée (fromage)	14€
Polpettine di Nonna pelati sardi Antonella Boulettes de viande de mémé (100% bœuf) , tomate sarde Antonella	15€
Bruschetta Veggie Tranche de pain de campagne: Artichauts, asperges, aubergines et stracciatella	14€

Primi Piatti- Les Pâtes Fraîches

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

Scialatielli alle vongole e bottarga	24€
Spaghetti longs et à la forme carrée, palourdes, poutargue comme à Napoli!	
La vera Carbonara! La recette romaine: Spaghetti , jaune d'œuf battu, pecorino, guanciale (joue de porc) Pas de crème fraiche et basta!	20€
Paccheri alla Bolognese "ragu di 4h" lento lento La pasta courte, en forme de tubes et notre bolognaise 100% bœuf cuisson 4h, un délice!	21€
Ravioli tartufo Les célèbres ravioli à la truffe et parmesan râpé	25€
Maccheroncini polpette al pomodoro Un délice: aux boulettes de viande (100 % boeuf) sauce tomate et parmesan	22€
Scialatielli con gamberi Spaghetti longs et à la forme carrée, à la toscane, gambas (décortiquées), ail, persil	24€
La nostra lasagna al ragù, cottura 4h La célèbre lasagne Angelino à la bolognaise de bœuf, cuisson 4h	22€
Gran Tortelloni Ricotta spinacci succo rosso Pâtes farçis à la ricotta, épinards et sa sauce tomate	20€
Risotto ai funghi Enfin un vrai risotto italien onctueux: Cèpes, Pleurotes et champignons de Paris	22€
Secondi piatti - Plats principaux	

Le plat de viande ou poisson de la gastronomie italienne

Tagliata di manzo, patatine al forno Tendre Filet de bœuf tranché à l'italienne, pommes de terre au romarin, pétales de parmesan	34€
La nostra Milanese di Vitello Belle milanaise de veau croustillante, pommes de terre au romarin	29€
Il Polpo alla griglia Poulpe grillé, triple cuisson, légumes de saison	32€
Merluzzo alla sarda, olio Dos de cabillaud à la mode sarde, olives taggiache, tomates siciliennes confites, purée de pommes de terre gratinnée	29€

Contorni - Accompagnements

Pommes de terre au four romarin 6 €, Légumes de saison grillés 7€, Pâte sauce tomate 7 €, Pâtes huile d'olive 7 €, Salade verte 4 € Purée de pommes de terre gratinées 6€

Pizze

		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, Scarmorza fumée, basilic		19€
	* * *		
	Salmone Mozzarella fior di latte, saumon fumé, ricotta et zestes de citron vert * * *		21€
. .			17€
	Vegetariana Mozzarella fior di latte, aubergines, courgettes, champignons, artichauts, basilic * * *		1/6
	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		20€
	* * *		
	Kekko Mozzarella fior di latte, Scarmorza fumée, coppa Cavazzuti, tomates séchées, stracciatella Puglie Pistaches	ese,	19€
	* * *		
	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, basilio	c, oeuf	20€
	* * *		
	Diavola Sauce tomate San Marzano, mozarella fior di latte, spianata piquante Calabraise, gorgonzola * * *		20€
	Pescatore Sauce tomate San Marzano, mozarella fior di latte, thon Calabrais "Callipo",		19€
	oignons rouges, origan * * *		
	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, carpaccio et crème de truffes, artichauts, parmesan, roquette		24€
	* * *		

Suppléments

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



Dolci - Desserts

Laissez-vous tenter par nos desserts savoureux et gourmands

	9€
Panna cotta vanilla, albicocca A la vanille, coulit d'abricot	11€
Gelati artigianali Vanille / chocolat / sorbet citron / fior di latte	1 boule: 4,50€
Tiramisú classico Remonte-moi le moral !!! Le vrai, l'original au café! (sans d'alcool)	11€
Caffè Goloso (Café gourmand) Déclinaison de petits desserts maison	12€
Torta di mele pizzaiolo Tarte aux pommes au four à pizza, boule vanille	12€
Baciami sulla bocca Fondant au chocolat super coulant, glace fior di latte	12€
Chou al pistacchio con granella e lamponi Choux à la pistache, citron vert et framboises	11€
Deliziozo ricotta e pera Mousse ricotta, poires, chantilly	12€
Supp Chantillly 3€ Down dictions	
Pour digérer Affogato Le "café noyé" italien avec sa glace vanille et son espresso Illy bien chaud	9€
Sgroppino Le colonel italien: 2 boules de sorbet citron, vodka Guillotine, prosecco, cerises amarena, menthe	15€

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€	

Vini

ROSSI	Verre 12 cl	37,5 cl	75 cl
Rapitala Reale Nero d'Avola Sicile	8€	17€	34€
Castello Monaci Piluna Primitivo Pouilles			36€
Bolgheri DOC Toscane			79€
Zaccagnini Tralcetto Montepulciano Abbruzzes	9€	18€	36€
Caor Cannonau di Sardegna Carniato Sardaigne			69€
Ulysse Etna Rosso Sicile			45€
Valpolicella il Calice Classico DOC, Vénétie			36€
Il Pavone San Giovese Emilia Romagna			39€
Barolo Ca Bianca Piemont			89€
Salcheto Chianti Biskero Toscane			38€
BIANCHI	Verre 12 cl	37,5 cl	75 cl
Il Gambero Soave Vénétie	8€		32€
Tyrsos Vermentino di Sardegna Sardaigne			36€
Rapitala Piano Maltese Sicile	8€	17€	34€
Formentini Collio Chardonnay BIO Vénétie			42€
DOCATI	V 40 1	07.5	75 1
ROSATI	Verre 12 cl	37,5 cl	75 cl
Rosammuri rosato Rapitala Sicile	8€	17€	34€
Pinot Grigio Vaja Blush Vénétie			32€

Infinito Vardolino Chiaretto Santi Vénétie



8€

34€

Cocktails

Les créations Cinecittà	14
Monica: Téquila/ triple sec/ sirop de framboise/ Jus de citron / Blanc d'oeuf	
Sophia: Vodka, liqueur de sureau/ sirop de framboise/ jus ananas	
Gina:: Gin / sirop d'orgeat/ jus de citron/ cramberry	
Claudia: Limoncello/ gin/ jus de citron/ eau gazeuse	
Caterina: Amaretto/ Rhum/ blanc d'oeuf/ cramberry/ sirop de framboise	
Marcello: Rhum/sirop de framboise/jus de citron/jus d'ananas/cramberry	
Roberto : Whisky/ liqueur de pêche/ jus de citrons/ sirop de pêche	
Les classiques Angelino Touch'	12€.
Mojito: l'original/ à la framboise ou à la passion, à toi de voir!	126
Amaretto Sour : Amaretto/ jus de citron/ sucre de canne/ blanc d'oeuf	
Moscow mule: Vodka/ jus de citron/ sucre de canne/ ginger beer	
Negroni: / Gin/ Vermouth rouge / Campari/ zeste d'Orange	
14cgrorn. / Giri/ Vermouth rouge / Cumpun/ Zeste a Orange	
Vos Spritz adorés :	
Aperol : Aperol / Eau gazeuse / Prosecco	12€
Hugo: Liqueur fleur de sureau / Eau gazeuse / menthe / Prosecco	
Napoli: Limoncello / Tonic / Basilic / Prosecco	
Campari : Campari / Eau gazeuse / Prosecco	
Les mockails (sans alcools)	9€
Milano: Grenadine/ pommes/ cramberry/ jus de citron	
Firenze: Sirop dre pêche/ pommes/limonade	
Roma: Passion/ ananas/ framboise	
Virgin mojito: l'original/ à la framboise ou à la passion, à toi de voir!	
Alcolici	Verre Bouteille
Phum Pamporo Especial	126 1206

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

Aperitivi

Martini rouge, blanc, rosé Pastis Casanis Campari Kir : cassis, pêche, mûre Kir royal : cassis, pêche, mûre Coupe de champagne brut 12 cl			8€ 8€ 8€ 9€ 13€
	Digestivi		
Get 27, Get 31 Amaretto Limoncello verre Limoncello 50 cl à partager Grappa Bianca Dileta Liqueur de Myrthe Cognac, armagnac Shot			12€ 12€ 12€ 80€ 12€ 14€ 7€
	Birre		
Biere blonde pression Peroni			25 cl 5,50€ 50 cl 10€
	Softs		
Coca, Coca zéro 33 cl., Red Bull 25 Limonata Polara Siciliana (Arancia Ginger beer Bundaberg 37,5 cl, Swe Jus Maison Di Frutta 20 cl - Pêche, t Thé glacé maison - Citron, pêche, fra	rossa, mandarino, original cheppes Tonic 25 cl comate, pomme, orange	le ou citron) 27,5 cl	5€ 5€ 5€ 6,5€
	Acque		
Eau plate ou gazeuse Santa Lucia Supplément sirop :		50 cl 5€	Litre 7€ 0,50€
	Bevande Calde	illy	
Café, Café serré Décaféiné Café allongé Double Café	3€ 3€ 3€ 5€	Cappucino Chocolat chaud Thé ou infusion Dammann (demandez la boite de saveurs)	5€ 5€ 5€