

À partager, pour l'apéro

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 au four romarin)

28€

48€

La Tadasuni - (Planche de 1 mètre)

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

75€

La Scandalosa - (Planche de 1,80 mètre)

Pecorino, boulettes, calamars frits, brushetta, pizza margherita, légumes grillés, (Jambon de Parme ou pommes au four 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 nappée de notre sauce bolognaise cuisson 4h, un régal

12€

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

Charcuterie: Jambon de Parme, coppa Cavazzuti, saucisse Puddu et Pecorino (fromage Sarde)

15€



Melanzane alla parmigiana, scarmorza affumicata

Le gratin d'aubergines en sauce tomate, parmesan et scarmorza fumée (fromage)

13€

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 des Pouilles

14€



Primi Piatti- Les Pâtes Fraîches

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

Spaghetti alle vongole e bottarga

Palourdes et poutargue comme à Napoli !

24€

La vera Carbonara !

La recette romaine: Spaghetti , jaune d'œuf battu, pecorino, guanciale (joue de porc)...
Pas de crème fraîche et basta!

21€

la pasta alla "ragu di 4h" lento lento...

Les fameuses Rigatoni à la bolognaise 100% bœuf cuisson 4h, un délice !

21€

Ravioli tartufo

Les célèbres ravioli à la truffe et parmesan râpé

25€

La pasta alla Norma, scarmorza affumicata

Un délice: la recette sicilienne: rigatoni aux aubergines grillés, sauce tomate et scarmorza fumée

20€

Pasta con gamberi

Spaghetti aux gambas (décortiquées), sauce tomate sarde Antonella !

25€

La nostra lasagna al ragù, cottura 4h

La célèbre lasagne Angelino à la bolognaise de bœuf, cuisson 4h

22€

Ravioli ricotta spinacci succo rosso

Pâtes farçies ricotta et épinards et sa sauce tomate sarde Antonella

21€

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, funghi, patatine al forno

Onglet de boeuf tranché à l'italienne, champignons grillés, pommes de terre au romarin

32€

La nostra Milanese di Vitello, salasa tartare

Belle milanaise de veau croustillante, pommes de terre au romarin, saue tartare maison

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, Légumes grillés

29€

Contorni - Accompagnements

Pommes de terre au four romarin 6 € / Légumes de saison grillés 7€

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



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€
	* * *	
 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		20€
	* * *	
Kekko Mozzarella fior di latte, Scarmorza 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 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, carpaccio et crème de truffes, artichauts, parmesan, roquette		24€
	* * *	

Suppléments

- Olives 2 €
- Champignons 2 €
- Œuf 2 €
- Anchois 3 €
- 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

Pizzetta alla nocciolata

A la pâte à tartiner italienne, un régal

9€

Panna cotta classica frutti rossi

La vraie panna cotta avec son coulis fruits rouges

11€

Gelati artigianali

Vanille / chocolat / sorbet citron /

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 4 petits desserts maison du chef

12€

Torta di mele pizzaiolo

Tarte aux pommes au four à pizza, boule vanille

12€

Baciami sulla bocca

Fondant au chocolat super coulant, glace vanille

12€

Choux al pistacchio con granella

Délicieux choux à la pistache, chantilly maison

11€

Supp Chantilly 3€

Pour digérer

Affogato

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

9€

Le Champagne



Ruinart

R de Ruinart "Brut"

37,5 cl 75 cl 150 cl

65€ 130€ 270€

R de Ruinart "Blanc de Blancs"

90€ 180€ 370€

Dom Ruinart "Blanc de Blancs" Millesimé

380€