

LA NOSTRA STORIA

L'histoire commence à 1404 km de Levallois-Perret, dans un tout petit village sarde, Tadasuni

C'est de là, que Raffaella et Angelino ont commencé leur histoire en 1949, pleine 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...

Cette histoire est aujourd'hui racontée ici par ses enfants, petits-enfants et arrières 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, de fruits, légumes, fromages en direct 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", Burratta des Pouilles "Antica Fatoria", parmesan 30 mois "Vacche Rosse", Pecorino Su Sardu, huile d'olive Villa D'orri...

Benvenuti e buon appetito!



Angelino

GUSTO & TRADIZIONE

A partager

Pour 2, pour 4 ou pour une plus grande table

Planches Signatures

La Cagliari

Bruschetta peperonata, calamars frits, pecorino, légumes grillés jambon de Parme ou Bresaola (boeuf séché)

Per 2

24€

Per 4

43€

La Tadasuni - (Planche de 1 mètre)

Bruschetta peperonata, calamars frits, pecorino, légumes grillés jambon de Parme ou Bresaola (boeuf séché)

68€

La Scandalosa - (Planche de 1,80 mètre)

Pecorino, Bruschetta peperonata, calamars frits, pizza margherita, légumes grillés, jambon de Parme ou Bresaola (boeuf séché)

125€

Antipasti - Entrées

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

 **Bruschetta peperonata** 9€
Réduction de poivrons, tomates siciliennes, oignons, ail, basilic sur tranche de pain de campagne

Bruschetta Cicciolina 12€
Charcuterie italienne, stracciatella des Pouilles sur tranche de pain de campagne

 **Melanzane alla parmigiana** 13€
Gratin d'aubergines au four, tomates sardes Antonella, parmesan

 **Burrata Pugliese, pomodori datterini** 14€
Des Pouilles ! tomates Siciliennes, pain sarde carasau, huile d'olive Villa d'Orri, basilic

Salumi e pecorino 14€
Jambon de Parme, coppa Cavazzuti, mortadella pistacchi et Pecorino (fromage Sarde)

 **Carciofi alla griglia** 14€
Petits artichauts grillés à l'huile d'olive sarde, pignons de pin, parmesan, tomates, olives taggiasche, basilic

Piccoli calamari fritti con salsa tartara 16€
L'entrée typique italienne de calamars frits et notre sauce tartare.

Carpaccio di bresaola 14€
Bœuf séché d'origine de Lombardie, roquette, pétales de parmesan

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€



Logo végétarien - La carte des allergènes est à votre disposition

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, 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 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 pourrez pas remplacer un ingrédient par un autre mais vous pouvez le demander en supplément ragazzi

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



Logo végétarien - La carte des allergènes est à votre disposition

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€

Tiramisú 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€

Baciami sulla bocca

Fondant au chocolat super coulant avec sa boule de glace vanille

12€

Selezione di formaggi

Sélection de fromages du berger: pecorino sardo, scarmorza 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

Champagne Dehu père & fils

R de Ruinart "Brut"

R de Ruinart "Blanc de Blancs"

Dom Ruinart "Blanc de Blancs" Millesimé

37,5 cl

75 cl

150 cl

95€

65€

130€

270€

90€

180€

370€

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>Vénétié</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>Vénétié</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>Vénétié</i>	8€		34€

CUVEE ANGELINO - Notre sélection avec notre étiquette

Rouge: Montepulciano, Molise

Blanc: Spinelli, Atesa, Abruzzes

Rosé: Valtapino, Montepulciano, Molise

Verre 12 cl 37,5 cl 75 cl

7€ 34€



Cocktails

Vos spritz adorés :

..... 12€

Apérol Spritz : <i>Aperol / Eau gazeuse / Prosecco</i>
Hugo Spritz : <i>Liqueur fleur de sureau / Eau gazeuse / menthe / Prosecco</i>
Napoli Spritz : <i>Limoncello / tonic/ Basilic / Prosecco</i>

Les classiques mais LA touche Angelino : 14€

.....

Mojito : <i>L'original, rhum, sucre, eau gazeuse, bitter angostura</i>
Le sour : <i>Alcool blanc, édulcorant et jus de citron acidulé (Whisky? amaretto? vodka? à toi de voir)</i>
Le mule : <i>Au gin ou à la vodka, come vuoi* (comme tu veux)</i>
Porn star Martini : <i>Vodka, passoa, citron vert, sirop de vanille,</i>
Ristretto Martini : <i>Vodka, café chaud, liqueur de café, sucre de canne</i>
Negroni : <i>Gin/ Campari/ Vermouth rouge/ zeste d'orange</i>

Nos mocktails (sans alcools)

..... 9€

Virgin mojito : <i>Menthe / Citron vert / Sucre brun / eau gazeuse</i>
Rosmarino : <i>Romarin parfumé/ Citron vert / Sirop de sucre de canne / Gingerbeer</i>
Basilico: <i>Basilic / Citron vert / Sirop de grenadine / Tonic</i>

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€	(demandez la boîte de saveurs)	