

# PARTAGEONS

*Planches Signatures*

## La Cagliariari

*Per 2*

**25€**

*Per 4*

**48€**

## La Tadasuni

*Planche de 1 mètre (6/8 personnes)*

**74€**

Boulettes de bœuf/ Bruschetta tomates basilic/ Calamars frits/Pecorino/Légumes grillés, Jambon de Parme ou pommes sautées/mozzarella panée/

*Sans porc? on remplace par des pommes sautées!*

## ANTIPASTI

*Entrées à partager ou uniquement pour toi !*

### Mozzarella Fior di Latte in carrozza ..... 14€

Fromage pané, sauce tomate Antonella

### Polpettine di Nonna .... 15€

Boulettes de viande 100% boeuf de mémé Raffaella, sauce tomate et parmesan

### Calamari fritti alla romana.... 16€

L'entrée typique italienne de calamars frits, sauce tartare.

### Antipasti alla griglia .... 14€

Tomates confites/poivrons/champignons, courgettes/ artichauts grillés, olives taggiasche, basilic

### Salumi e pecorino Sardo Salis .... 16€

Jambon de Parme 24 mois, coppa Cavazzuti, mortadella pistacchi et Pecorino (fromage Sarde)

## MENU DEJEUNER 25€

\*Uniquement le midi, du mardi au vendredi

### BOISSONS

Bière Peroni 25cl /  
Verre de vin

Coca cola ou coca zéro

1/2 gazeuse ou plate

### PLATS

Pizza Margherita ou Regina ou  
4 fromages

Gnochetti ragù Bolognese\*

Pasta alla norma (rigatoni)

**DESSERT** : 1 café et 2 dolci (2 petits desserts)



Veggie - la liste des allergènes sur demande !



# PRIMI PIATTI

*La pâte fraîche ANGELINO aux oeufs faite devant vous au restaurant !*

## **La vera Carbonara ..... 22€**

La recette romaine : rigatoni, jaune d'œuf battu, pecorino (fromage), guanciale (joue de porc).  
Pas de crème fraîche ragazzi !

## **La nostra lasagna al ragù, cottura 4h ..... 24€**

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

## **Tagliatelle alle vongole e bottarga ..... 25€**

La vrai pasta aux palourdes & poutargue comme à Napoli !

## **Gnocchetti Ragù Bolognese ..... 21€**

Notre bolognaise 100% bœuf cuisson 4h avec du parmesan !

## **Gnocchetti al tartufo..... 25€**

Nouvelle recette, max de truffes et sa crème au parmesan

## **Rigatoni alla norma.... 18€**

La recette sicilienne avec des aubergines de Sicile !

# NOSTRO SECONDO

*Notre plat de viande de la gastronomie italienne !*

## **La nostra Milanese di Vitello ..... 29€**

Belle escalope de veau panée, pommes au four, sauce tartare

## CONTORNI

*Accompagnements*

Pommes au four, romarin. 6€

Pâte sauce tomate  
Pâtes au beurre 7€

Salade verte 4€



# PIZZE

*Avec l'ingrédient magique : l'Amore !*

## Margherita ..... 14€

Sauce tomate San Marzano/ Mozzarella fior di latte/ basilic

## Vegetariana ..... 19€

Mozzarella fior di latte/aubergines/ courgettes, champignons/artichauts/ tomates confites/basilic

## Quattro formaggi ..... 19€

Gorgonzola/mozzarella fior di latte/ pecorino/ Scarmorza, basilic

## Calzone ..... 20€

Sauce tomate San Marzano/basilic/oeuf mozzarella fior di latte/jambon blanc/champignons

## Angelino ..... 22€

Sauce tomate San Marzan/ tomates séchées/ mozzarella fior di latte/jambon de Parme "Cavazzuti" 20 mois/burrata d'Oro

## Tartufata ..... 25€

Sauce tomate San marzano/jambon de Parme "Cavazzuti" 20 mois (porc)/ Mozzarella fior di latte/ parmesan/roquette/carpaccio de truffes

## Marinara ..... 17€

Sauce tomate San Marzano/ anchois Delfino/ câpres/olives taggiasche/origan/basilic

## Regina ..... 18€

Sauce tomate San Marzano/jambon cuit, mozzarella fior di latte/champignons/basilic

## Pescatore ..... 19€

Sauce tomate San Marzano/thon Calabrais/ oignons rouges,mozzarella fior di latte/origan

## Diavola ..... 20€

Sauce tomate San Marzano/gorgonzola, spianata piquante/mozzarella fior di latte

## Pistacchio ..... 22€

Mozzarella fior di latte/Mortadella (porc)/ pistaches/ burrata/ pesto de pistache

## SUPLÉMENTS PIZZE

Olives taggiasche	2€	Spianata Piccante	4€
Champignons frais	2€	Jambon de Parme	4€
Œuf	2€	Carpaccio de truffes	6€
Thon Calabrais	4€	Anchois Delfino	3€
Roquette	2€	Jambon blanc	3€
Artichauts	4€	Burrata	6€
Oignons	2€	Parmesan	3€
Câpres	2€		



# DOLCI

*Un dessert gourmand et savoureux ?*

## **Pizzeta nocciolata ..... 9€**

La plus savoureuse avec sa pâte à tartiner, éclats de noisettes.

## **Panna cotta al pistacchio .... 12€**

A la pistache, cerises Amarena

## **Caffè Goloso (gourmand) ..... 14€**

Déclinaison de desserts du chef

## **Gelati artigianali .....**

Vanille / Chocolat / Sorbet citron

*1 boule : 4.50€*

*2 boules : 9€*

*Supplément Chantilly : 3€*

## **Fondante al cioccolato ..... 12€**

Coulant tout chocolat avec sa chantilly maison

## **Tiramisù classico ..... 10€**

Remonte moi le moral !!!

Le vrai, l'original au café (sans alcool)

## **Babà napoletano casa "Urciolo" .... 14€**

Rhum, chantilly, amandes effilées

## **Affogato.... 9€**

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

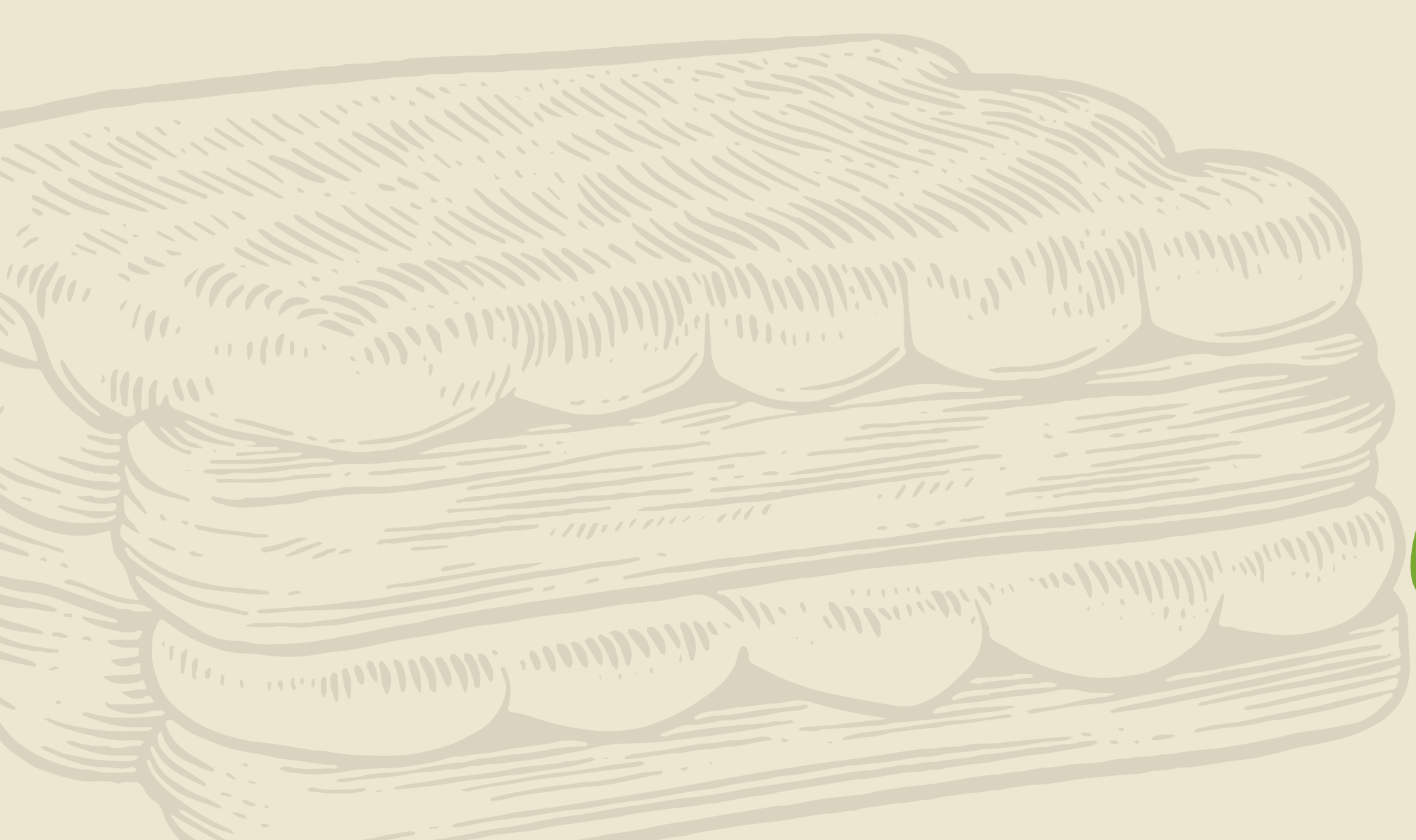
# DIGESTIVI 11€

**Get 27, Get 31**

**Amaretto Disaronno, Amaro Montenegro, Grappa Dileta**

**Limoncello, myrthe**

**Cognac, Armagnac**



Veggie - la liste des allergènes sur demande !