

IL RISTORANTE

35 RUE CARNOT
LEVALLOIS-PERRET

LA TRATTORIA

17 RUE PERGOLÈSE
PARIS 16

LA FABBRICA

37 RUE CARNOT
LEVALLOIS-PERRET



LA NOSTRA STORIA

L'histoire commence à 1404 km de Paris, dans un tout petit village sarde: Tadasuni

C'est de là, que Raffaela 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 culinaire italienne.

Benvenuti e buon appetito!



CONDIVIDIAMO *-Planches Signatures à partager*

La Cagliari		La Scandolosa		La Tadasuni	
<i>Per 2</i>	22€	<i>Per 4</i>	41€		
		<i>Planche de 1m80 (env 12 personnes)</i>		<i>Planche de 1 mètre (6/8 personnes)</i>	

Boulettes de bœuf, bruschetta aux cèpes, calamars frits, jambon de parme 24 mois, spianata, mortadelle, pecorino Sardo (fromage),

ANTIPASTI *-Entrées à partager ou uniquement pour toi !*

Burrata di Bufala Campana 16€

Bien crémeuse au lait de bufflonne avec ses petites tomates, pain sarde caracal , basilic

Bruschetta porcini e stracciatella.... 15€

Tranche de pain de campagne, cèpes et stracciatella

Polpette della Nonna.... 15€

Boulettes de viande de bœuf de mémé Raffaela, sauce tomate San Marzano

Carciofi alla griglia 14€

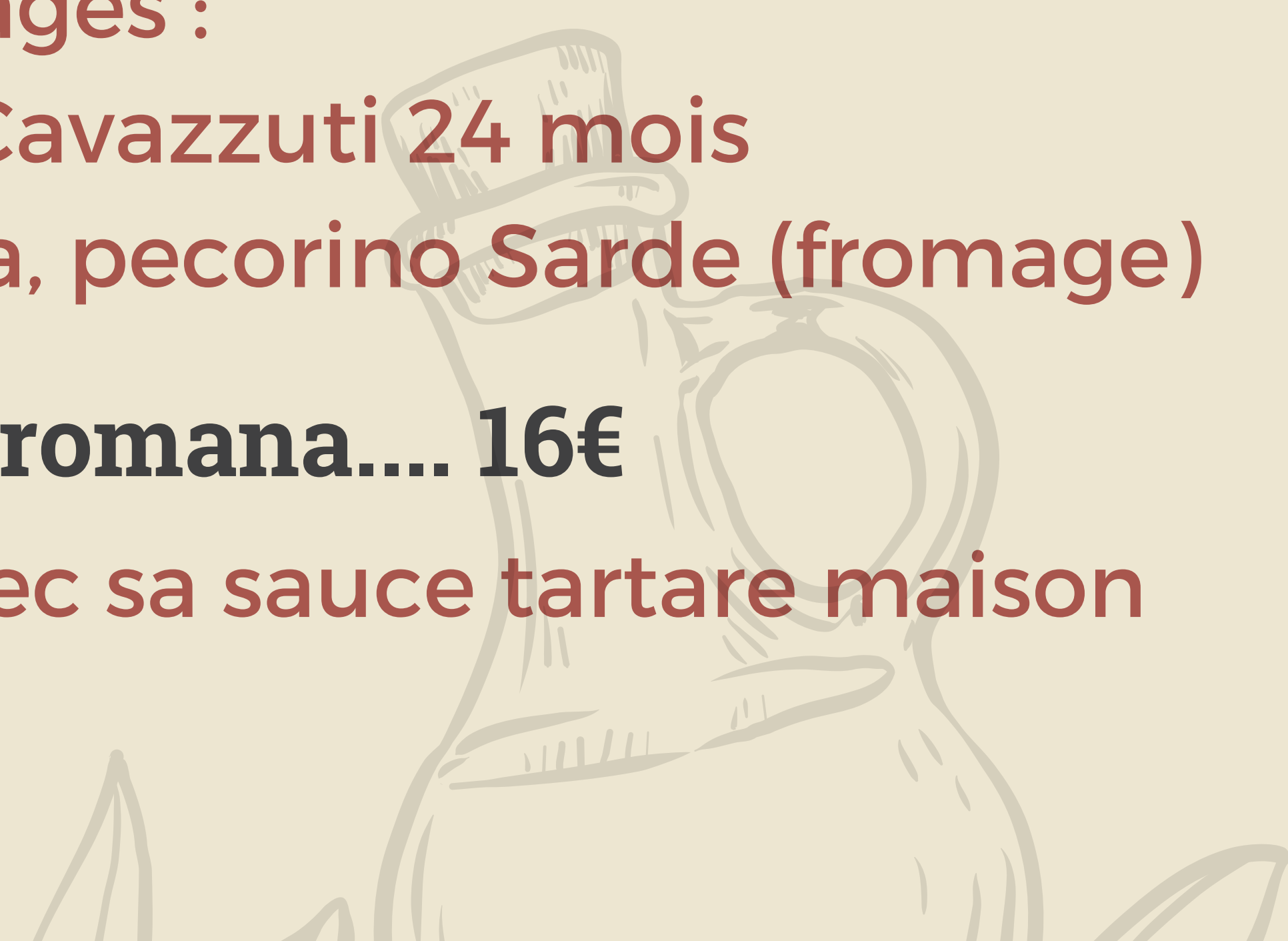
Petits artichauts grillé à l'italienne, pétales de parmesan, olives taggiasche

Salumi e pecorino Sardo.... 15€

Charcuteries / fromages : Jambon de Parme Cavazzuti 24 mois mortadella, spianata, pecorino Sarde (fromage)

Calamari fritti alla romana.... 16€

Comme à Rome, avec sa sauce tartare maison



PRIMI PIATTI

Pâtes fraîches Al dente comme en Italie !

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, indétrônable !

Spaghetti alle vongole e bottarga ... 24€

La vrai pasta aux palourdes et poutargue comme à Napoli !

Pappardelle ai porcini...21€

Pâtes aux cèpes bouchons, persillade et thym

Rigatoni alla norma ... 18€

La recette sicilienne aux aubergines, sauce tomate et parmesan

Malloreddus all'arrabiata..... 18€

Sauce arrabiata, tomates San Marzano épicées, parmesan, carasau

Pasta alle polpette...22€

Petites pâtes Sarde aux boulettes de viande (bœuf) de mémé Raffaella, sauce tomate, pecorino

Mezzaluna tartufo e burrata....25€

Ravioli à la truffe et burrata crémeuse, parmesan

CONTORNI

Accompagnements

Pomme au four romarin 6€

Poêlée légumes du moment 6€

Pâte sauce tomate parmesan 6€

Salade romaine 4€

Branzino alla sarda.... 24€

Filet de bar snacké à la mode Sarde, légumes grillés

La nostra Milanese di Vitello 29€

Belle escalope de veau panée, pommes au four

Parmigiana XL casa Angelino.....19€

Gratin d'aubergines et parmesan, sauce tomate San Marzano

Tagliata di Manzo 34€

Noix d'entrecôte de boeuf grillée et tranchée à l'italienne, pommes de terre au four, sauce gorgonzola

SECONDI PIATTI

Plat de viande ou de poisson de la gastronomie italienne !

MENU DEJEUNER 25€

• Uniquement le midi, du mardi au vendredi

BOISSONS AU CHOIX

Bière peroni 25cl /
Verre de vin
Coca / Coca zéro
1/2 eau gazeuse / plate

PLATS AU CHOIX

Pizza 4 fromages /
Margherita / Regina
Arrabiata / pâtes bolognaise /
pâtes aux aubergines

DESSERT : 1 café et 2 mini desserts du chef

MENU BAMBINI 15€

Jusqu'à 10 ans

1 sirop à l'eau

Pâtes bolognaise/
pâtes au beurre/ baby pizza margherita
baby margherita jambon

1 boule de glace



Veggie - la liste des allergènes sur demande !

PIZZE

Prima, durante e dopo... la Nostra Pizza!

ROSSE



Margherita 14€

Sauce tomate San Marzano / Mozzarella
fior di latte / basilic

Vegetariana 18€

Sauce tomate San Marzano / Mozzarella fior di
latte / aubergines / courgettes,
champignons / artichauts /
tomates confites / basilic

Calzone 20€

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

Parigi by Olivier 20€

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

Angelino 22€

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

Diavola 20€

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

Pescatore 19€

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

Regina 18€

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

Marinara 17€

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

Tartufata 24€

sauce tomates San Marzano / Mozzarella fior
di latte / truffes/ Jambon de parme/ roquette/
parmesan râpé

BIANCHE



Bari 24€

Mozzarella fior di latte /truffe/ artichauts grillés /
roquette / burrata / parmesan

Pistacchio 22€

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



Quattro formaggi 19€

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

Salmone.... 21€

Mozzarella Fior di latte / saumon fumé / ricotta /
basilic / zest de citron vert

SUPPLÉMENT PIZZE

Roquette / aubergines / câpres /
champignons / olives taggiasche /oignons/
oeuf / anchois / tomates séchées **2€**

Jambon blanc / parmesan /
gorgonzola / mozzarella **3€**

Spianata Piccante / jambon de
Parme/artichauts / thon calabrese **4€**

Carpaccio de truffes / Buratta **6€**



Veggie - la liste des allergènes sur demande !

DOLCI

-Pour les plus gourmands

Tiramisù classico 10€

Remonte moi le moral !!!

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

Fondente al cioccolato 11€

Fondant au chocolat, crème
fouettée à l'italienne

Pizzetta nocciolata..... 9€

La plus savoureuse avec sa pâte à tartiner

Caffè Goloso (gourmand) 12€

Déclinaison de desserts du chef

Crema bruciata ...9€

la fameuse crème brûlée à la pistache

Bello chou all'italiana.... 10€

Chou "A Pineta" glace vanille, chocolat chaud,
amandes grillées et crème fouettée

DOUCEURS GLACÉES

Gelati artigianali...

Vanille / Citron / Fraises

1 boule : 4.50€ - 2 boules: 9€

Supplément Chantilly : 3€

Affogato.... 9€

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

DIGESTIVI 12€

**Get 27, Get 31, Amaretto Disaronno, Grappa Dileta,
Limoncello, Myrthe, Cognac, Armagnac**

LES BULLES

Coupe de Prosecco 12cl 9€

Bouteille de Prosecco Folaroni 75cl 45€

Bouteille de champagne brut EPC 75cl 95€



Veggie - la liste des allergènes sur demande !

COCKTAILS

LES CRÉATIONS ANGELINO

14€

Monica : Amaretto, cointreau, crème de cassis, cramberry, citron

Sophia : Rhum, jus d'ananas, liqueur de vanille, purée de passion

Caterina : Tequila, purée de fraises, citron vert, jus d'ananas

Claudia : Vodka, romarin, purée de fraise, citron vert, Prosecco

VOS SPRITZ FAÇON ANGELINO

12€

Apérol Spritz : Aperol, eau gazeuse, Prosecco

Campari Spritz : Campari, eau gazeuse, Prosecco

Hugo Spritz : Liqueur fleur de sureau, eau gazeuse, menthe, Prosecco

Napoli Spritz : Limoncello, tonic, basilic, Prosecco

VOS CLASSIQUES AVEC LA TOUCHE ANGELINO

13€

Mojito : Rhum, sucre, menthe, citron vert, eau gazeuse, bitter angostura (original, passion ou fraise)

Le sour : Alcool blanc, sirop de sucre, blanc d'oeuf, jus de citron

Le mule : Au gin ou à la vodka, come vuoi (comme tu veux)

Porn star Martini : Vodka, Passoa, citron vert, jus de passion, liqueur de vanille, shot de champagne

Espresso Martini : Vodka, liqueur de café, espresso, sucre de canne

Negroni : Gin, Campari, Vermouth rouge, zeste d'orange

NOS MOCKTAILS (sans alcool)

9€

Virgin mojito : Menthe, citron vert, sucre brun, eau gazeuse (original ou passion)

Rosmarino : Jus d'ananas, purée de passion, sirop de grenadine, jus de citron, romarin

Basilico : Citron vert, basilic, tonic, purée de fraise

APÉRITIFS

Martini rouge ou blanc, Pastis, Campari

8€

Kir : cassis, pêche, mûre

9€

Kir prosecco: cassis, pêche, mûre

12€

La birra : pression Peroni

25cl 5,5€ 50cl 10€

Dolomiti non filtrata

33cl 5,5€

Forst sans alcool

33cl 6€

VINI

ROSSI - Rouges

	12cl	37,5cl	75cl
Rapitala Reale Nero d'Avola Sicile <i>Senteurs de fruits mûrs, au goût harmonieux, inense et typique</i>	8€	17€	34€
Castello Monaci Piluna Primitivo Pouilles <i>Vigoureux et évocateur, ample. Le goût est doux et concentré</i>			38€
Zaccagnini Tralcetto Montepulciano Abbruzzes <i>Intense avec un corps plein et robuste bien équilibré & qualités tanniques</i>	9€	18€	36€
Caor Cannonau di Sardegna Quartomoro Sardaigne <i>Vin rouge idéal et de structure moyenne, très parfumé</i>			42€
Barolo Ca Bianca Piemont <i>Fruité aux arômes intenses, fond de mûre , avec une finale longue et persistante</i>			79€
Salcheto Chianti Biskero Toscane <i>Vin juteux, fruité, ouvert et joyeux</i>			39€
Bolgheri DOC, Tenuta Toscane <i>Bonne fraîcheur, une bouche souple et des tanins doux</i>			54€
Ulysse Etna, Sicile Sicile <i>Son parfum est intense et persistant. Vinsec, souple et bien équilibré</i>			42€

BIANCHI- Blancs

	12cl	37,5cl	75cl
Il gambero soave classico Vénétie <i>Nez intense, goût délicat fleuri</i>	8€		32€
Vermentino un anno dopo Quartomoro Sardaigne <i>Vin au profil aromatique frais et minéral, vieilli pendant plus d'un an</i>			39€
Rapitala Piano Maltese Sicile <i>Frais, léger, minéral, fort en personnalité</i>	8€	17€	34€
Pecorino Terre Di chieti Abbruzzes <i>Jaune paille, minéral, intense</i>	9€		38€

ROSATI - Rosés

	12cl	37,5cl	75cl
Rosammuri rosato Rapitala Sicile <i>Vin sec avec des notes fruitées. Bel équilibre</i>			
Pinot Grigio Sicile <i>Couleur rose cuivrée, doux et délicat, moelleux, frais et agréablement fruité</i>	8€		34€
Chiaretto di Bardolino DOCG Vénétie <i>Vif et frais, avec une agréable acidité, arômes fruités</i>	7€		32€
			36€

	12cl	37,5cl	75cl
DEL MESE- suggestion du mois			
Demandez à la squadra les vins du mois	6€		29€