

IL RISTORANTE

35 RUE CARNOT
LEVALLOIS-PERRET

LA TRATTORIA

17 RUE PERGOLÈSE
PARIS 16

CREAZIONE

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
arrière-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

Per 2 22€ Per 4 41€

La Scandolosa

125€

Planche de 1m80 (env 12 personnes)

La Tadasuni

68€

Planche de 1 mètre (6/8 personnes)

Bruschetta tomates pesto et stracciatella, calamars frits, jambon de parme 24 mois, spianata,
mortadelle, pecorino Sardo (fromage), légumes grillés
Avec ou sans porc possible ;-)

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

Bruschetta pesto, stracciatella e pomodori...9€

Tranche de pain de campagne, pesto de basilic,
tomates, stracciatella

Calamari fritti alla romana.... 16€

Comme à Rome, avec sa sauce tartare maison

Carpaccio di manzo.... 11€

Carpaccio de bœuf, roquette, parmesan, huile
d'olive, citron et pain Carasau

Antipasti alla griglia 13€

Artichauts, poivrons, tomates, courgettes,
olives et basilic

Salumi e pecorino Sardo.... 14€

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



PRIMI PIATTI

Toutes nos pâtes sont fraîches et sont entièrement préparées artisanalement chaque jour dans notre boutique du 37 rue Carnot

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 !

Tagliatelle alle vongole e bottarga ... 24€

La vrai pasta aux palourdes, ail persil vin blanc et poutargue comme à Napoli !

Cannelloni ricotta e spinaci...22€

Recette Sicilienne, ricotta, épinards et sauce tomate

Ravioli 4 formaggi... 22€

Nos raviolis fait maison aux 4 fromages, pecorino, parmesan, ricotta, gorgonzola et crème

Casarecce al pesto di pistacchio.... 19€

Pâtes au pesto de pistaches, stracciatella et pignons de pin

Pasta di zia Peppina...19€

Fusilone sauce tomate, poivrons, oignons, olives taggiasche, pignons de pin et ricotta

Pasta al tartufo25€

Tagliatelle crème et carpaccio de truffe, parmesan

SECONDI PIATTI

Plat de viande ou de poisson de la gastronomie italienne !

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

Tagliata di Manzo 34€

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

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

Pâtes pesto/ pâtes Zia
Peppina/ Pasta alla norma
(aubergines)

DESSERT : 1 café et 2 mini desserts du chef

MENU BAMBINI 15€

Jusqu'à 10 ans

1 sirop à l'eau
(pêche/grenadine/menthe)

pâtes au beurre ou tomates/ baby pizza
margherita
baby margherita jambon

1 boule de glace ou 1 mini pizzetta
noccioletta



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 Marzano / 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€

DOLCI

-Pour les plus gourmands

Tiramisù classico 10€

Remonte moi le moral !!!

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

Fondente al cioccolato...10€

Fondant au chocolat, caramel au beurre salé, 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

Panna Cotta Angelino...9€

La fameuse panna cotta vanille, coulis de mangue

Cremoso al limone....9€

Notre généreuse mousse au citron, meringue et groseille

DOUCEURS GLACÉES

Gelati artigianali...

Vanille / Citron / Pistaches

1 boule : 4.50€ - 2 boules: 9€

Supplément Chantilly : 3€

Affogato.... 9€

Le célèbre “café noyé” italien avec sa glace vanille et noisettes

DIGESTIVI 12€

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

LES BULLES

Coupe de Prosecco 12cl	9€
Bouteille de Prosecco 75cl	45€
Bouteille de champagne brut EPC 75cl	95€

COCKTAILS

NOS CRÉATIONS ANGELINO

Monica : Amaretto, cointreau, crème de cassis, cranberry, 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

14€

NOS SPRITZ FAÇON ANGELINO

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

12€

NOS CLASSIQUES AVEC LA TOUCHE ANGELINO

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

13€

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€
Ichnusa birra sarda	33cl		5,5€	
Moretti sans alcool	33cl		6€	

VINI

ROSSI - Rouges

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

BIANCHI - Blancs

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

ROSATI - Rosés

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