

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 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

Per 2 25€ Per 4 48€

La Tadasuni 74€

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 !*

Calamari fritti alla romana.... 16€

Comme à Rome, avec sa sauce tartare maison

Verdure alla griglia...13€

Artichauts, poivrons, tomates, courgettes, olives et basilic

Bruschetta pesto, stracciatella e pomodori...9€

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

Salumi e pecorino Sardo.... 14€

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



Veggie - la liste des allergènes sur demande !

PRIMI PIATTI

Toutes nos pâtes sont fraîches et entièrement préparées artisanalement chaque jour dans notre cuisine

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 !

Ravioli 4 formaggi...22€

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

Rigatoni al pesto di pistacchio...19€

Pâtes au pesto de pistaches, stracciatella et pignons de pin

Pasta al tartufo.....25€

Linguine crème et carpaccio de truffe, parmesan

Linguine 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

La nostra Milanese di Vitello 29€

Belle escalope de veau panée, pommes au four ou salade verte

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 au pesto de pistaches/
pâtes alla norma (aux aubergines) / suggestion du jour

DESSERT : 1 café et 2 mini desserts du chef



Veggie - la liste des allergènes sur demande !

PIZZE

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

Margherita 14€

Sauce tomate San Marzano / Mozzarella
fior di latte / basilic

Vegetariana 18€

Sauce tomate San Marzano / Mozzarella fior di latte / aubergines / courgettes / poivrons / artichauts / basilic

Calzone 20€

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

Quattro formaggi 19€

Gorgonzola / mozzarella fior di latte / capra (chèvre) / scamorza / basilic

Angelino 22€

Sauce tomate San Marzano / tomates séchées / mozzarella fior di latte / jambon de Parme "Cavazzuti" 20 mois / burrata

Tartufata 24€

Mozzarella Fior di latte / champignons / crème de truffe / roquette / burrata / copeaux de parmesan / copeaux de truffes

La Siciliana....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 / tomates cerises / 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

Giuseppe.... 19€

Pesto de basilic / pignons de pins / champignons / tomates séchées / stracciatella / basilic

SUPPLÉMENTS PIZZE

Roquette / aubergines / câpres / champignons / olives taggiasche / poivrons / oignons rouge / œuf / anchois / tomates séchées 2€

Jambon blanc / parmesan / scamorza / gorgonzola / mortadelle / mozzarella 3€

Spianata picante / jambon de Parme / artichauts / thon calabrese / stracciatella 4€

Carpaccio de truffes / burrata 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€

Moelleux tout chocolat, caramel beurre salé et crème fouettée à l'italienne

Pizzetta nocciolata..... 9€

La plus savoureuse avec sa pâte à tartiner

Panna Cotta Angelino..... 9€

La fameuse Panna Cotta vanille et coulis de mangue

Cremono al limone....9€

Notre généreuse mousse au citron, meringue et groseille

Caffè Goloso (gourmand) 12€

Déclinaison de desserts du chef

DOUCEURS GLACÉES

Gelati artigianali...

Vanille / pistaches / Citron

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 34€

Bouteille de champagne brut EPC 75cl 95€



Veggie - la liste des allergènes sur demande !

COCKTAILS 12 €

Apérol Spritz : apérol, eau gazeuse, Prosecco

Hugo Spritz : liqueur fleur de sureau, eau gazeuse, menthe, prosecco

Campari Spritz : campari, eau gazeuse, prosecco

Napoli Spritz : limoncello, eau gazeuse, basilic, prosecco

Mojito : rhum, sucre, eau gazeuse, citron vert, menthe

Negróni : gin, campari, vermouth rouge, zeste d'orange

Americano : campari, vermouth rouge, eau gazeuse

Le Mule : Gin ou vodka, citron vert, ginger beer

N'hésitez pas à demander nos suggestions du moment !!

SOFTS 6 €

Coca, Coca zéro, French Tonic, Red Bull

Limonata Polara Siciliana (Originale ou Citron)

Maison Di Frutta

Jus de pêche, jus de tomate, jus de pomme,
jus d'orange

BULLES

Champagne EPC...95€

Coupe de prosecco (12cl) ...9€

Bouteille de prosecco du mois (75cl) 34€

75cl

APERITIVI

Martini rouge, blanc.... 8€

Pastis Casanis.... 8€

Campari.... 8€

Kir : cassis, pêche, mûre 9€

Kir prosecco : cassis, pêche, mûre 11€

ACQUA

50cl

1Litre

Santa Lucia

5€

7€

Plate ou gazeuse

LA BIRRA

25cl

33cl

50cl

Pression Peroni

5,5€

10€

Ichnusa

5,5€

Moretti sans alcool

6€

DIGESTIVI 11€

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

ALCOLICI

Rhum Pampero Especial

Verre

Bouteille

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€

Tequila San José Silver

13€

130€

Vodka absolut

13€

130€

WIFI SFR 6FC0

Angelino16

VINI



ROSSI - Rouge

| | | 12cl | 37,5cl | 75cl |
|--|--|------|--------|------|
| Rapitala Reale Nero d'Avola Sicile Senteurs de fruits mûrs, au goût harmonieux, intense et typique | | 9€ | 18€ | 36€ |
| 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 avec les 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. La bouche est sur un fond de mûre et avec une finale longue et persistante | | | | 79€ |
| Salcheto Chianti Biskero Toscane Vin juteux, fruité, ouvert et joyeux | | | | 39€ |
| Ulysse Etna, Sicile Sicile Son parfum est intense et persistant. Vinsec, souple et bien équilibré | | | | 42€ |

BLANCHI - Blanc

| | | 12cl | 37,5cl | 75cl |
|---|--|------|--------|------|
| Il gambero soave classico Vénétie Senteurs de fruits mûrs, au goût harmonieux, intense et typique | | 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 | | 9€ | 18€ | 36€ |

ROSATI - Rosé

| | | 12cl | 37,5cl | 75cl |
|--|--|------|--------|------|
| Rosammuri rosato Rapitala Sicile Vin sec avec des notes fruitées. Bel équilibre | | 8€ | 16€ | 34€ |
| Chiaretto di Bardolino DOCG Vénétie Vif et frais, avec une agréable acidité, arômes fruités | | 9€ | | 36€ |

WIFI SFR 6FC0

Angelino16