IL RISTORANTE

35 RUE CARNOT
LEVALLOIS-PERRET

LA TRATTORIA

17 RUE PERGOLÈSE
PARIS 16

CREAZIONE

Fabrication de pâtes friaiches et traiteur italien

37 RUE CARNOT
LEVALLOIS-PERRET

Angelino
GUSTO & TRADIZIONE

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, les meilleurs produits dans le respect et la tradition culinaire italienne. Benvenutti 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 persones)

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

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 Sarde (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 fraiche 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, ail persil vin blanc et poutargue comme à Napoli !

Cannelloni ricotta e spinaci...22€
Recette Sicilienne, ricotta, épinards et sauce tomate

Ravioli di manzo... 22€
Nos ravioli maison au boeuf mijoté, sauce tomate San Marzano

Casarecce al pesto di pistacchio.... 19€
Pâtes au pesto de pistaches, stracciatella et pignons de pin

Pasta alla norma...19€
Fusillone sauce tomate San Marzano, aubergines et ricotta mature comme en Sicile

Pasta al tartufo ....25€
Tagliatelle crème et carpaccio de truffe, parmesan

SECONDI PIATTI

Plat de viande ou de poisson de la gastronomie italienne !

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

CONTORNI

Accompagnements

Pomme au four romarin 6€

Poêlée légumes du moment 6€

Pâte sauce tomate parmesan 6€

Salade romaine 4€

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
- Pasta alla norma
- Suggestion du jour

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 nocciolata

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 / mozarella fior di latte

Pescatore ..... 20€

Sauce tomate San Marzano / thon rouge 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...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) ..... 11€

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 / Chocolat

1 boule : 4.50€ - 2 boules: 9€
Supplément Chantilly : 3€

Affogato.... 9€

Le célèbre "café noyé" italien avec sa glace vanille et noisettes

DIGESTIVI 11€

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€**

Veggie - la liste des allergènes sur demande !

COCKTAILS

NOS 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

NOS 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

NOS 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), sucre, citron, Ginger béer
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, limonade, 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€	

WIFI : INFINITY

VINI

ROSSI - Rouges

	12cl	37,5cl	75cl
Rapitala Reale Nero d'Avola *Sicile* *Senteurs de fruits mûrs, au goût harmonieux, inense et typique*	8€	17€	34€
Castello Monaci Piluna Primitivo *Pouilles* *Vigoureux et évocateur, ample. Le goût est doux et concentré*			38€
Zaccagnini Tralcetto Montepulciano *Abbruzzes* *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 *Abbruzzes* *Jaune paille, minéral, intense*	9€		38€

ROSATI - Rosés

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