

## IL RISTORANTE

35 RUE CARNOT  
LEVALLOIS-PERRET

## LA TRATTORIA

17 RUE PERGOLÈSE  
PARIS 16

## LA CREAZIONE

### BOUTIQUE

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 Raffaella 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*

	<b>La Cagliari</b>		<b>La Scandolosa</b>	125€	<b>La Tadasuni</b>	68€
<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 boeuf, bruschetta genovese, calamars frits, jambon de parme 24 mois, spianata, pecorino Sardo (fromage), antipasti de légumes grillés (option sans porc possible)

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

### Burrata di buffala tre stelle.... 14€

Tomate, pane carasau( pain sarde), huile d'olive, basilic

### Bruschetta Genovese.... 9€

Tranche de pain de campagne, pesto du chef stracciatella, tomates confites

### Polpette della Nonna.... 16€

Les vraies boulettes de mémé, 100% boeuf, sauce tomate, pétales de parmesan

### Antipasti alla griglia .... 13€

Artichauts, poivrons, tomates, courgettes, oignons aubergines olives et basilic

### Parma et pecorino.... 15€

Jambon de Pame Cavazzuti24 mois et Pecorino Sardo di Macomer (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, indétronable !

## Spaghetti alle vongole e bottarga ... 24€

La vraie pasta aux palourdes et poutargue comme à Napoli !

## Gnocchi al pesto genovese.....19€

Pesto de basilic, straciatella 3 étoiles, pignons de pin

## Zia Peppina ... 20€

Casarecce, crème de courgettes, ricotta fraîche, zeste de citron, menthe

## Rigatoni alla norma...19€

La vraie recette des pâtes aux aubergines, sauce tomate, ricotta sèche et basilic

## Fusillone al ragù bolognese...20€

L'inégalable pasta à la bolognaise cuisson 4h 100% viande de boeuf

## Ravioli di tartufo ....24€

Pétales et crème de truffes, parmesan

## Pasta Gamberi e asparagi....24€

Casarecce aux gambas et asperges vertes du moment

Angelino

## CONTORNI

*Accompagnements*

Pomme au four romarin 6€

Poêlée légumes du moment 6€

Rigatoni tomate parmesan 6€

Salade romaine 4€

## 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

### Parmigiana XL casa Angelino.....20€

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

## 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
- pasta alla norma (aubergines)
- Zia peppina ( courgettes ricotta)
- Suggestion du jour (pasta ou pizza)

**DESSERT** : 1 café et 2 mini desserts du chef

## MENU BAMBINI 15€

Jusqu'à 10 ans

1 sirop à l'eau

Rigatoni tomate/ baby pizza  
margherita  
baby margherita jambon

Glace à l'italienne vanille ou fraise



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./champignons / artichauts /tomates confites / oignons/ basilic

## Calzone ..... 20€

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

## 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

## Regina ..... 18€

Sauce tomate San Marzano / jambon blanc 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

## Bari ..... 24€

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

## Quattro formaggi ..... 19€

Gorgonzola / mozzarella fior di latte / pecorino / Scarmorza/ capra(chèvre), basilic

## Simone ..... 18€

Sauce tomate/ San Marzano/ fior di latte/ tomates/fraiches/stracciatella tre stelle/

## Pescatore ..... 19€

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

## Genova ..... 20€

Jambon blanc/pesto basilic/champignons/ stracciatella/ pignons de pin

## SUPPLÉMENT PIZZE

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

Stracciatella / parmesan / gorgonzola / mozzarella **3€**

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

Carpaccio de truffes / Buratta **6€**



# DOLCI

*-Pour les plus gourmands*

## **Tiramisù classico ..... 9€**

Remonte moi le moral !!!

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

## **Fondente al cioccolato ..... 9€**

Fondant au chocolat, glace à l'italienne vanille

## **Pizzetta nocciolata..... 9€**

La plus savoureuse avec sa pâte à tartiner

## **Caffè Goloso (gourmand) ..... 12€**

Déclinaison de desserts du chef

## **Fragola e panna ...9€**

Fraises généreusement servies avec mascarpone à la vanille

## **Crostata al limone.... 10€**

Tarte au citron meringuée et menthe fraîche

## **Chouchou version Angelino.... 9€**

Chou XL A la pistache de Sicile, framboises

## **DOUCEURS GLACÉES**

### **THE glace à l'italienne 8€**

*Vanille- fraise ou les 2 ensemble!*

#### **Choix du topping :**

noisettes torréfiées • coulis de fruits rouges  
• coulis de caramel • sauce chocolat

### **Affogato.... 8€**

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

### **Sgroppino....9€**

Le colonel façon italien à base de sorbet citron, vodka, prosecco et menthe

## **DIGESTIVI 10€**

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

## **LES BULLES**

**Coupe de Prosecco 12cl 8€**

**Bouteille de Prosecco Folaroni 75cl 45€**

**Bouteille de champagne brut EPC 75cl 95€**



# COCKTAILS

## LES CRÉATIONS ANGELINO

12€

**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

10€

**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

10€

**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)

8€

**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€

Moretti sans

33cl 6€

alcool

# VINI

## ROSSI - Rouges

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

## BIANCHI- Blancs

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

## ROSATI - Rosés

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