

## IL RISTORANTE

35 RUE CARNOT  
LEVALLOIS-PERRET

## LA TRATTORIA

17 RUE PERGOLÈSE  
PARIS 16

## CREAZIONE BOUTIQUE

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!

*Angelino*  
GUSTO & TRADIZIONE



## CONDIVIDIAMO *-Planches Signatures à partager*

### La Cagliari

*Per 2* 25€    *Per 4* 48€

### La Tadasuni 74€

*Planche de 1 mètre (6/8 personnes)*

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 !*

### Calamari fritti alla romana.... 16€

Comme à Rome, avec sa salsa tartare maison

### Bruschetta genovese...9€

Tranche de pain de campagne, pesto du chef straciatella, 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 cavazzuti 24 mois et Pecorino Sardo di Macomer (fromage)

### Burrata di buffala 3 stelle.... 14€

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

 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, cuisson 4h ..... 24€

La célèbre lasagne Angelino à la bolognaise de bœuf, parmesan, cuisson 4h, indétrônable !

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

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

## Pasta Gamberi e asparagi....24€

Linguine aux gambas et asperges vertes du moment

## Ravioli di tartufo...24€

Pétales et crème de truffes, parmesan

## Cacio e pepe...19€

Pecorino romano, poivre, vous êtes à Rome!

## Gnocchi al pesto genovese.....19€

Pesto de basilic, stracciatella tre stelle, pignons de pin

## Gnochetti dello chef.....22€

Saucisse de cochon grillé, épinards, crème légère

## La nostra Milanese di Vitello ..... 29€

Belle escalope de veau panée,  
pommes au four, ail et romarin

## 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
- Cacio e pepe
- Gnocchi al pesto
- Suggestion du jour (pasta ou pizza)

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



Veggie - la liste des allergènes sur demande !

Angelino

GUSTO & TRADIZIONE

# 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 / oignons/ 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 / copeaux de truffe/ champignons / crème de truffe / roquette / burrata / copeaux de parmesan /

## La Marinara.....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 ..... 20€

Sauce tomate San Marzano / for di latte/ thon Calabrais / tomates / oignons rouges / origan

## Diavola ..... 20€

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

## Peppe di Napoli..... 18€

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

## Genova.... 20€

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

## SUPPLÉMENTS PIZZE

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

2€

Straciatella / parmesan / scamorza / gorgonzola / mortadelle / mozzarella


3€

Spianata picante / jambon de Parme / artichauts / thon calabrese / jambon blanc

4€

Carpaccio de truffes / burrata

6€

 Veggie - la liste des allergènes sur demande !

# DOLCI

-Pour les plus gourmands

## Tiramisù classico ..... 9€

Remonte moi le moral !!!

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

## Fondente al cioccolato ..... 9€

Moelleux tout chocolat, glace vanille

## Pizzetta nocciolata..... 9€

La plus savoureuse avec sa pâte à tartiner

## Fragola e panna....8€

Fraises généreuses et mascarpone à la vanille

## Caffè Goloso (gourmand) ..... 10€

Déclinaison de desserts du chef

## DOUCEURS GLACÉES

### Gelati artigianali...

Vanille / chocolat / Citron

1 boule : 4.00€ - 2 boules: 8€

Supplément panna italiana : 1,50€

### Affogato.... 8€

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

### Sgroppino.... 9€

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

## DIGESTIVI 10€

Get 27, Get 31, Amaretto Disaronno, Grappa, Limoncello, Myrthe, Cognac, Armagnac, sambucca, liquirizza (réglisse)

## LES BULLES

Coupe de Prosecco 12cl	8€
Bouteille de Prosecco 75cl	34€
Bouteille de champagne brut EPC 75cl	95€



Veggie - la liste des allergènes sur demande !

# COCKTAILS

## LES CLASSIQUES.....10€

**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

**Negroni** : gin, campari, vermouth rouge, zeste d'orange

**Americano** : campari, vermouth rouge, eau gazeuse

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

## LES CREATIONS .....12€

**Dalida** : Rhum, ananas, purée de passion, citron vert, ginger beer

**Monica** : Cointreau, amaretto, citron vert, crème de cassis, et cramberry

**Claudia** : Vodka, sirop de pêche, purée de passion, prosecco

**Angelino** : Amaro montenegro, citron, creme de mûre, sirop de pêche, ananas

## LES MOCKTAILS.....8€

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

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

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

## SOFTS 5 €

Coca, Coca zéro, French Tonic, Red Bull

Limonata Polara Siciliana (Originale ou Citron)

Estathé (le thé glacé italien)

Maison Di Frutta ....

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

## BULLES

75cl

Champagne EPC...95€

Coupe de prosecco (12cl) ....9€

Bouteille de prosecco du mois (75cl) .... 34€

## 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 10€

Get 27, Get 31, Cognac, Armagnac, Amaretto Disaronno, Amaro Montenegro, Grappa Dileta, Limoncello, Myrthe sambucca, liquirizza (réglisse)

# VINI

## ROSSI - Rouge

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

## BLANCHI - Blanc

	12cl	37,5cl	75cl
<b>Il gambero soave classico</b> Vénétie Senteurs de fruits mûrs, au goût harmonieux, intense et typique	8€		32€
<b>Vermentino un anno dopo Quartomoro</b> Sardaigne Vin au profil aromatique frais et minéral, vieilli pendant plus d'un an			39€
<b>Rapitala Piano Maltese</b> Sicile Frais, léger, minéral, fort en personnalité	9€	18€	36€

## ROSATI - Rosé

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

WIFI SFR 6FC0  
Angelino16