

IL RISTORANTE

35 RUE CARNOT
LEVALLOIS-PERRET

LA TRATTORIA

17 RUE PERGOLÈSE
PARIS 16

LA 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 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!

Angelino

GUSTO & TRADIZIONE



CONDIVIDIAMO

-Planches Signatures à partager

La Cagliari

Per 2

25€

Per 4

48€

Boulettes de boeuf, bruschetta genovese, calamars frits, jambon de parme 24 mois, spianata, pecorino Sardo (fromage), antipasti de légumes grillés (option sans porc possible)

La Tadasuni

68€

Planche de 1 mètre (6/8 personnes)

ANTIPASTI

-Entrées à partager ou uniquement pour toi !



Burrata di bufala tre stelle.... 14€

Tomates, 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

Parma e pecorino.... 15€

Jambon de Pame Cavazzuti24 mois et Pecorino Sardo di Macomer (fromage)

Calamari fritti alla romana.... 16€

Comme à Rome, sauce tartare maison



Antipasti alla griglia 13€

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

NOSTRO SECONDO

Le plat phare Angelino

La nostra Milanese di Vitello 32€

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

MENU DEJEUNER 25€

BOISSONS AU CHOIX

- Bière peroni 25cl /
- Verre de vin
- Soft au choix
- ½ plate ou gazeuse

PLATS AU CHOIX

- Pizza 4 fromages
- Margherita /
- Regina
- pasta alla norma (aubergines)
- Pasta calabrese (thon)
- Suggestion du jour (pasta ou pizza)



DESSERT : 1 café et 2 mini desserts du chef

- Uniquement le midi, du mardi au vendredi

PIZZE

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

Margherita 15€

Sauce tomate San Marzano / Mozzarella fior di latte / basilic

Vegetariana 19€

Sauce tomate San Marzano / Mozzarella fior di latte / aubergines / courgettes/champignons / artichauts /tomates confites / oignons/ basilic

Calzone 21€

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

Angelino 23€

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 / mozarella fior di latte

Regina 19€

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

Tartufata 25€

sauce tomates San Marzano / Mozzarella fior di latte / truffes/ Jambon de parme/ roquette/ parmesan râpé

Marinara 17€

Sauce tomate San Marzano / anchois Delfino / câpres /olives taggiasche / origan / basilic

Pescatore 20€

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

Quattro formaggi 19€

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

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€

SUPPLÉMENT PIZZE

Pasta ai Gamberi25€

Spaghetti aux gambas onctueuse

Cacio e pepe...19€

Pecorino romano, poivre, vous êtes à Rome!

La vera Carbonara 23€

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 25€

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

Tagliatelle al ragù bolognese...22€

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

Spaghetti alle vongole e bottarga ... 25€

La vrai pasta aux palourdes et poutargue comme à Napoli !

Gnocchi al pesto genovese.....19€

Pesto de basilic, stracciatella 3 stelle, pignons de pin

Pasta ai Gamberi25€

La pasta aux gambas et pleine de goût

DOLCI

-Pour les plus gourmands

Tiramisù classico 9€

Remonte moi le moral !!! Le vrai, l'original au café

Fondente al cioccolato 9€

Fondant au chocolat, glace vanille

Pizzetta nocciolata..... 9€

La plus savoureuse avec sa pâte à tartiner

Fragola e panna ...9€

Fraises et crème italienne à la vanille

Caffè Goloso (gourmand) 12€

Déclinaison de desserts du chef

DOUCEURS GLACÉES

Geltai artigianale 1 boule 4€ / 2 boules 6€

Vanille/ citron (sup crème foutée italienne: 3€)

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, et menthe



Veggie - la liste des allergènes sur demande !