



Menu “La tradition”

✓ Assiette de charcuterie assortie

Jambon de Parme 28 mois, Salami de Felino IGP, “Coppa” de Parme avec Torta frita, pain frit traditionnel et Parmigiano Reggiano, 30 mois

✓ “Tortelli” aux feuilles de blettes et ricotta et “tortelli” de potiron

Avec beurre et Parmigiano Reggiano

✓ Rôti de dinde farci avec sa sauce au Marsala et flan de pommes de terre au thym

Le menu est de 50 € par personne

Menu “Dégustation de la terre”

✓ Flan de betterave avec fondue de fromage Taleggio et crumble de noisettes

✓ “Gnocchi” aux épinards sur fondue de Parmigiano et noix grillés aux épices

✓ “Cotechino saucisson” avec polenta et mousse de lentilles

✓ Pain, beurre et confiture : mousse de pain, confiture de groseilles et biscuit au beurre

Le menu est de 55 € par personne

Menu “Dégustation de la mer”

✓ Morue frottée sur médaillon de polenta, gelée de d'oignons rouge aigre-doux et légumes croquants

✓ “Cavatelli” pâtes avec dés de poulpe, crème de potiron et poudre de poivron

✓ Ombrine avec crème de pommes de terre violettes, sauce aux noix de cajou et médaillon de pomme de terre avec grue de cacao

✓ Crème brûlée à la mandarine, tartelette aux fraises et sauce aux pignons de pin

Le menu est de 65 € par personne



Entrées

Assiette de charcuterie assortie	16 €
Jambon de Parme 28 mois, salami de Felino, “coppa” de Parme	
Jambon de Parme, 28 mois	16 €
Culatello de Zibello	19 €
Salame di Felino IGP “Gran Riserva, Cavaliere Umberto Boschi”	12 €
Torta frita, pain frit traditionnel	5 €
Parmigiano Reggiano, 30 mois	10 €
avec confiture de poires	
“Giardiniera”, légumes aigre-doux traditionnels au vinaigre	5 €
Flan de betterave avec fondue de fromage Taleggio	16 €
et crumble de noisettes	
Joue de porc avec sa sauce, sur purée de topinambour,	17 €
et glace au céleri	
Spalla cotta charcuterie tiède	17€
avec compotée d'oignons et petits « tigelle » pain	
Tagliatelle de calmar sur jaune d'œuf	19€
morilles et dashi	
Morue foutée sur médaillon de polenta,	19€
gelée de d'oignons rouge aigre-doux et légumes croquants	

Pâtes

“Tortelli” de feuilles de blettes et ricotta	13€
avec beurre et Parmigiano Reggiano	
“Tortelli” de potiron	13€
avec beurre et Parmigiano Reggiano	
Mix de “tortelli” (biettes et potiron)	13€
“Anolini” au bouillon de chapon et de bœuf	16€
“Gnocchi” aux épinards sur fondue de Parmigiano,	16€
et noix grillés aux épices	
Risotto au chou de Savoie avec saucisse	18€
et réduction de vin (<i>temps de cuisson 20 minutes</i>)	
Tagliolini avec crème de feuilles de navet et sauce aux oursins	19€
“Cavatelli” pâtes avec dés de poulpe, crème de potiron	20€
et poudre de poivron	



Plats de résistance

Rôti de dinde farci avec sa sauce au Marsala et flan de pommes de terre au thym	20€
Escalopes de foie gras caramélisées avec pan brioche aux agrumes confits, gelée d'ananas et fromage blanc	24€
“Cotechino” saucisson avec polenta et mousse de lentilles	20€
Ombrine avec crème de pommes de terre violettes, sauce aux noix de cajou doux et médaillon de pomme de terre avec grue de cacao	22€
Seiche rôtie à la crème de chicorée, pain parfumé et ail noir	22€

Pour accompagner

Salade mélangée, radicchio, carottes et fenouils	5 €
Chicorée sautée aux agrumes avec pignons de pin et raisins	6 €

Boissons

Eau (70cl) 2,5 €

Autres 4,5 €

Couvert 3 €



RESTORANTE ANGIOL D'OR



la Carta dei Dolci

Pain, beurre et confiture: mousse de pain, confiture de groseilles et biscuit au beurre	10€
Crème brûlée à la mandarine, tartelette aux fraises et sauce aux pignons de pin	10€
“Panettone” avec glace à la vanille, raisins et sabayon	10€
“Parrozzo abruzzese” gâteau avec cœur au chocolat au fruit de la passion et sauce chaude à l’amaretto	10€
Sorbet à la pomme verte et gingembre	7€

Vins pour accompagner le Dessert

Moscato di Pantelleria – Sicilia	au verre	7€
Passito di Pantelleria – Sicilia	au verre	7€
Passito di Pantelleria Ben Ryè– Sicilia	au verre	9€
Malvasia Passito – Emilia Romagna	au verre	7€