



R I S T O R A N T E ANGIOL D'OR

i nostri Menu

Menù degustazione “La Tradizione”

Degustazione di Salumi:

**Prosciutto di Parma 28 mesi, Coppa di Parma e Salame di Felino,
accompagnati da Parmigiano-Reggiano 30 mesi e serviti con la nostra Torta fritta**

Tortelli d'erbetta e tortelli di zucca conditi con burro fuso e parmigiano

Duchessa di Parma con la sua salsa al Marsala e tortino di patate al timo

Il menu è proposto a 50 € a persona

Menù “Degustazione di Terra”

Flan di barbabietola rossa con fonduta al Taleggio e crumble alle nocciole

Gnocchetti di spinaci su fonduta al Parmigiano Reggiano e noci speziate e tostate

Cotechino del Podere Cadassa su polenta bramata morbida e spuma alle lenticchie

Pane, burro e marmellata: spuma di pane, confettura di ribes e biscotto al burro

Il menu è proposto a 55 € a persona

Menù “Degustazione di Mare”

Baccalà mantecato su disco di polenta, gel di cipolla agrodolce e verdure croccanti

Cavatelli con dadolata di polpo, crema di zucca e polvere di peperone

**Trancetto di ombrina su crema di patata viola, salsa di anacardi e cialda di patata
vetro con grué di cacao**

Creme brulé al mandarino, tartelletta alla fragola e salsa ai pinoli

Il menu è proposto a 65 € a persona

il Menù alla Carta

Antipasti

Degustazione di Salumi del territorio	16€
Prosciutto di Parma DOP stagionato 28 mesi “Leporati”	
Coppa di Parma IGP “Ferrari Cavalier Bruno”	
Salame Felino IGP “Gran Riserva, Cav. Umberto Boschi”	
Prosciutto di Parma DOP stagionato 28 mesi “Leporati”	16€
Culatello di Zibello DOP “Podere Cadassa”	19€
Salame di Felino IGP “Gran Riserva, Cavaliere Umberto Boschi”	12€
Torta fritta, per accompagnare i salumi	5€
Giardiniera, tradizionale accompagnamento di verdure di stagione in agrodolce	5€
Parmigiano-Reggiano del Caseificio “San Bernardino” stagionato 30 mesi	10€
con la nostra confettura di pere	
Flan di barbabietola rossa su fonduta al Taleggio	16€
e crumble alle nocciole	
Guancia di maialino con il suo fondo su purè di topinambur	17€
e sedano ghiaccio	
Spalla cotta di San Secondo servita tiepida con composta di cipolle	17€
e tigelline	
Tagliatella di calamaro su tuorlo morbido,	19€
spugnole e dashi	
Baccalà mantecato su disco di polenta, gel di cipolla agrodolce	19€
e verdure croccanti	

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera DD, punto punto 3

Primi

Tortelli d'erbetta e ricotta al burro fuso e parmigiano	13€
Tortelli di zucca, amaretti e mostarda al burro fuso e parmigiano	13€
Bis di tortelli d'erbetta e di tortelli di zucca, al burro fuso e parmigiano	13€
Anolini in brodo di manzo e cappone	16€
Gnocchetti di spinaci con fonduta al parmigiano e noci speziate tostate	16€
Risotto Carnaroli alla verza con pasta di salame e riduzione al vino <i>(tempo di cottura 20 minuti)</i>	18€
Tagliolini all'uovo con crema di cime di rapa e salsa ai ricci di mare	19€
Cavatelli con dadolata di polpo, crema di zucca e polvere di peperone	20€

Secondi

Duchessa di Parma con la sua salsa al Marsala e tortino di patate al timo	20€
Scaloppe di foie gras caramellate su pan brioche agli agrumi canditi, gel di ananas e fiocchi di latte	24€
Cotechino del Podere Cadassa su polenta bramata morbida e spuma di lenticchie	20€
Trancetto di ombrina su crema di patate viola, salsa di anacardi e cialda di patata vetro e gru� di cacao	22€
Seppie arrosto in crema di scarola, pane aromatizzato e aglio nero	22€

Contorni

Insalata di misticanza, radicchio, carote e finocchi	5€
Scarola ripassata con olive taggiasche	6€

Bevande

Acqua (70cl) 2,50€

Bibite 4,50€

Coperto 3,00€



ARISTORANTE ANGIOL D'OR

la Carta dei Dolci

Pane, burro e marmellata: spuma di pane, confettura di ribes e biscotto al burro	10€
Creme brulé al mandarino, tartelletta alla fragola e salsa ai pinoli	10€
Cialda di panettone, gelato alla crema, uvetta e zabaione	10€
Parrozzo abruzzese con cuore di cioccolato al passion fruit e salsa all'amaretto calda	10€
Sorbetto alla mela verde e zenzero	8€

Vini da Dessert

Moscato di Pantelleria – Sicilia	al bicchiere	7€
Passito di Pantelleria – Sicilia	al bicchiere	7€
Passito di Pantelleria Ben Ryè – Sicilia	al bicchiere	11€
Malvasia Passito – Emilia Romagna	al bicchiere	7€