



M E N U



AGLI ANGELI
VINO E CUCINA



@AGLIANGELIVINOECUCINA

COPERTO 3,5
COVER CHARGE 3,5



"IL CIBO È UNA DELLE PIÙ GRANDI GIOIE DELLA VITA.
OGNI SAPORE RACCONTA UNA STORIA."

*"FOOD IS ONE OF LIFE'S GREATEST JOYS.
EVERY FLAVOR TELLS A STORY."*





CRUDI DI PESCE



SELEZIONE DI CRUDO DI MARE (2,4) **40**
SEAFOOD RAW SELECTION (2,4)

GAMBERI ROSSI, AGRUMI **20**
ED ERBA CIPOLLINA (2)
RED PRAWNS, CITRUS AND CHIVES (2)

SASHIMI DI DENTICE, PEPERONI DOLCI, **21**
PEPE CROCCANTE, CIPOLLINE FRESCHE (4)
SNAPPER SASHIMI, SWEET PEPPERS, CRUNCHY PEPPER, SPRING ONIONS (4)

CANOCCHIE, VINAIGRETTE, **18**
JALAPEÑO, CETRIOLI (2)
MANTIS SHRIMP, VINAIGRETTE, JALAPEÑO, CUCUMBER (2)

CARPACCIO DI RICCIOLA DEL **22**
MEDITERRANEO, PASSION FRUIT,
MAIONESE ALLO YUZU, UOVA DI SALMONE (4)
MEDITERRANEAN AMBERJACK CARPACCIO, PASSION FRUIT, YUZU MAYONNAISE, SALMON ROE (4)

TARTARE DI PESCE DEL GIORNO CON **23**
GRANELLA DI PISTACCHIO, CRUMBLE
DI MAIS E GAZPACHO DI ANGURIA (4,10)
TARTARE OF THE DAY'S CATCH, CRUSHED PISTACHIOS, CORN CRUMBLE AND WATERMELON GAZPACHO (4,10)

OSTRICHE

ROSA DEL DELTA DEL PO **9 CAD.**
PINK OYSTER FROM PO DELTA - €9 EACH

COCOLLOS **7 CAD.**
COCOLLOS OYSTER - €7 EACH

GILLARDEAU **8 CAD.**
GILLARDEAU OYSTER - €8 EACH

KISS **5 CAD.**
KISS OYSTER - €5 EACH





AGLI ANGELI
VINO E CUCINA

ANTIPASTI

- BACCALÀ COTTO A BASSA TEMPERATURA IN OLIO, HUMMUS DI MELANZANE, SALSA PIL-PIL E PAK CHOI (4) **20**
SLOW OIL-POACHED COD, AUBERGINE HUMMUS, PIL-PIL SAUCE AND PAK CHOI (4)
- SCHIE (GAMBERETTI DI LAGUNA), VERDURINE CROCCANTI, MARMELLATA D'ARANCIA E MAIONESE DI POLIPO (2,5,9,14) **25**
LAGOON SHRIMPS (SCHIE), CRISPY GARDEN VEGETABLES, ORANGE MARMALADE AND OCTOPUS MAYONNAISE (2,5,9,14)
- NOCI DI CAPESANTE SCOTTATE AL BURRO BIANCO VELLUTATO, SALICORNIA E POLVERE DI CRUSCO (2,5,9,14) **23**
SEARED SCALLOPS, VELVETY BEURRE BLANC, SEA SAMPHIRE AND CRUSCO PEPPER POWDER (2,5,9,14)
- POLPO CAMELLATO CON IL NOSTRO MIELE, LATTE DI PINOLI, FAVE, MENTA E CRUMBLE DI OLIVE (1,7,14) **24**
CARAMELISED OCTOPUS WITH OUR HONEY, PINE-NUT MILK, BROAD BEANS, MINT AND OLIVE CRUMBLE (1,7,14)
- CARDONCELLI, JUS DI VERDURE E CREMA DI CECI (9) **16**
CARDONCELLI MUSHROOMS, VEGETABLE JUS AND CHICKPEA CREAM (9)
- TAGLIATELLE DI CALAMARO, CREMA DI PISELLI, PANE CROCCANTE, PEPE AL LIMONE (1,4) **21**
SQUID "TAGLIATELLE", PEAS CREAM, CRISPY BREAD AND LEMON PEPPER (1,4)
- CARPACCIO DI MANZO, CACAO E GELATO ALLA BURRATA (7,8) **20**
BEEF CARPACCIO WITH COCOA AND BURRATA ICE CREAM (7,8)

TAGLIERI

- SELEZIONE DI SALUMI ARTIGIANALI (1) **25**
SELECTION OF ARTISANAL CURED MEATS (1)
- SELEZIONE DI FORMAGGI CON MOSTARDE FATTE IN CASA (1,7,8,10) **25**
CHEESE SELECTION WITH HOMEMADE MUSTARDS (1,7,8,10)



AGLI ANGELI
VINO E CUCINA

PRIMI

- **BIGOLI AL BASILICO, RICCI DI MARE, LEMON GRASS, ERBA CIPOLLINA, PEPPERONCINO E LIMONE SALATO (1,3,4)** **24**
BASIL BIGOLI PASTA, SEA URCHIN, LEMONGRASS, CHIVES, CHILLI AND SALTED LEMON (1,3,4)
- **PACCHERI AI 5 POMODORINI, BURRATA E POLVERE AL BASILICO (1,3,7)** **20**
PACCHERI PASTA WITH FIVE TOMATO VARIETIES, BURRATA CHEESE. BASIL POWDER (1,3,7)
- **LINGUINE ALL'ASTICE CON BISQUE DELICATA E AGLIO NERO (1,2,3)** **26**
LINGUINE WITH LOBSTER, SERVED WITH A DELICATE BISQUE AND BLACK GARLIC (1,2,3)
- **SPAGHETTI CHITARRA ALLA NERANO, ZUCCHINE SCAPECE, GOBETTI E PROVOLA DEL MONACO DOP (1,2,3,7)** **23**
"CHITARRA" SPAGHETTI ALLA NERANO, MARINATED COURGETTES, GOBETTI AND PROVOLA CHEESE "DOP" (1,2,3,7)
- **RISOTTO ALL'AMARONE CON FONDUTA DI FORMAGGIO ALLA BIRRA "B2O" (MIN. 2 PERSONE) (7)** **25**
RISOTTO, "B2O" BEER CHEESE FONDUE AND AMARONE WINE REDUCTION (MIN. 2 PEOPLE) (7)
PER PERSON
- **TAGLIATELLE CON FARINA DI CECI AL TARTUFO** **22**
CHICKPEA-FLOUR TAGLIATELLE WITH TRUFFLE
- **RAVIOLO A CAMELLA RIPIENO DI GRANCHIO, SALSA FOIE GRAS E LAMPONI (1,3,7)** **21**
CANDY-SHAPED RAVIOLI FILLED WITH CRAB, FOIE GRAS SAUCE AND RASPBERRIES (1,3,7)





AGLI ANGELI
VINO E CUCINA

SECONDI

SPIGOLA D'AMO, FIORE DI ZUCCA RIPIENO COTTO 26
AL VAPORE, LIMONE E MAIS DOLCE (4,7)

*LINE-CAUGHT SEA BASS, STEAMED STUFFED COURGETTE
FLOWER, LEMON AND SWEET CORN (4,7)*

OMBRINA, UOVA DI MUGGINE, CAVOLFIORE, 24
YOGURT (4,7)

SHI DRUM FISH, MULLET ROE, CAULIFLOWER, YOGURT (4,7)

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA FARCITA CON FUNGHI, 25
GAMBERI, BIETOLA E CIMA DI RAPA (1,4,7)

*SOLE MEUNIÈRE STUFFED WITH MUSHROOMS, PRAWNS, CHARD
AND TURNIP GREENS (1,4,7)*

RICCIOLA, CREMOSO AL FINOCCHIETTO, 25
TOPINAMBUR CROCCANTE (1,4)

AMBERJACK, WILD FENNEL CREAM, CRISPY TOPINAMBUR (1,4)

CODE DI ROSPO "ALLA ROSSINI", FOIE GRAS E 28
TARTUFO ESTIVO (4,7)

*MONKFISH TAILS ROSSINI STYLE, FOIE GRAS AND SUMMER
TRUFFLE (4,7)*

PESCATO DEL GIORNO (RIVOLGERSI AL PERSONALE IN BASE 85
ALLA DISPONIBILITÀ DEL MERCATO) KG

*CATCH OF THE DAY (PLEASE ASK OUR STAFF, SUBJECT TO MARKET
AVAILABILITY)*

FILETTO ALL'AMARONE CON SEDANO RAPA (12) 30
BEEF FILLET IN AMARONE WINE SAUCE WITH CELERIAC (12)

FEGATO ALLA VENEZIANA CON CIPOLLA 21
STUFATA E POLENTA TARAGNA

*VENETIAN STYLE VEAL LIVER WITH STEWED ONIONS AND
POLENTA*





AGLI ANGELI
VINO E CUCINA

CONTORNI

	PATATE SABBIOSE (1) "SANDY" CRISPY ROASTED POTATOES	8
	ZUCCHINE IN TRE CONSISTENZE COURGETTES IN THREE TEXTURES	9
•	PEPERONI, FAGIOLINI, TACCOLE, PISELLI, FAVE PEPPERS, GREEN BEANS, SNAP PEAS, PEAS, BROAD BEANS	9
•	INDIVIA BELGA IN PADELLA, TOPINAMBUR E PRUGNE SECCHIE PAN-SEARED BELGIAN ENDIVE, TOPINAMBUR AND DRIED PLUMS	9
	SCAROLA IMBOTTITA STUFFED ESCAROLE	8
	RADICCHIO, POMPELMO, MIELE E SOIA RADICCHIO, GRAPEFRUIT, HONEY AND SOY	8



BEVANDE

•	750ML ACQUA NATURALE/FRIZZANTE 750 ML STILL OR SPARKLING WATER	3,5
•	COCA COLA / COCA ZERO COCA-COLA / COCA-COLA ZERO	4,5
	BIRRA AGRICOLA ARTIGIANALE B2O B2O CRAFT BEER	6
	SPRITZ APEROL / SPRITZ CAMPARI SPRITZ APEROL / SPRITZ CAMPARI	8
	AMERICANO AMERICANO	10
	NEGRONI NEGRONI	10
	MILANO-TORINO MILANO-TORINO	10
	GIN TONIC (PREMIUM GIN) GIN & TONIC (PREMIUM GIN)	12 14
	CAFFÈ COFFEE	3





I 4 ALLERGENI

PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE ALIMENTI E BEVANDE PREPARATI, VENDUTI E/O SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO POSSONO CONTENERE INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI.

ALLEGATO IL - REG. 1169/2011 UE
"SOSTANZE E PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE"

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI
2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI E LORO DERIVATI
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (LATTOSIO INCLUSO)
8. FRUTTA A GUSCIO
9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

IL PESCE SERVITO CRUDO È SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI ABBATTIMENTO CONFORME ALLA NORMATIVA VIGENTE (REG. CE 853/2004).

FISH SERVED RAW IS SUBJECTED TO BLAST-CHILLING TREATMENT IN ACCORDANCE WITH CURRENT REGULATIONS (EC REG. 853/2004).

