

ANTIPASTI

*Creazioni studiate per accendere il palato
con ingredienti di pregio e tocchi di maestria artigianale.*

Flan di Asparagi

Delicata mousse di asparagi, fonduta di Gorgonzola
e mandorle tostate a lamelle. (3, 2, 14)

€ 15

Uovo Croccante

Uovo dal cuore morbido, spuma di Parmigiano Reggiano
e crumble di Patanegra. (2, 3, 9, 14)

€ 12

Carpaccio di Scamone

Scamone marinato alla teriyaki,
daikon e maionese alla soia. (13, 7, 14)

€ 14

Tacos di Pulled Pork

Pulled pork sfilacciato, salsa sriracha,
maionese al miso e coriandolo. (1, 9, 14, 7, 13)

€ 14

Battuta di Manzo al Coltello

Manzo battuto a mano, crema di Parmigiano
e riduzione di aceto balsamico. (3, 13)

€ 18

Tartare Angelino

Tartare di cavallo firmata Angelino, preparata con cura
e sapori intensi. (11, 13)

€ 15

Tagliere di Salumi e Formaggi Artigianali

Selezione di salumi e formaggi d'eccellenza,
salsa di pere senapata, miele e noci. (2, 3, 11, 13)

€ 20

Pata Negra 100% Bellota

Prosciutto iberico Bellota, morbido
e dal gusto profondo e persistente. (13)

€ 28

PRIMI PIATTI

*Omaggio alla tradizione italiana reinterpretata
con estro e materia prima di qualità.*

Risotto alla Milanese con Ossobuco

Risotto allo zafferano, ossobuco di vitello e jus di manzo
un classico intramontabile. (3, 9, 13, 12)

€ 25

Risotto ai Funghi Porcini

Porcini freschi e scaglie di ricotta salata. (3, 12)

€ 20

Fusilloni con Crema di Broccoli

Crema di broccoli, pomodorini secchi e guancialetto croccante. (9, 12, 13)

€ 15

Spaghetti Angelino

Spaghetti signature, eseguiti con passione e sapori vividi. (9, 3, 2, 13)

€ 16

Mezze Maniche con Pecorino e Salsiccia

Fonduta di pecorino, salsiccia artigianale
e tarallo sbriciolato. (3, 9, 13)

€ 16

Spaghetti Bistrot

Viaggio mediterraneo che profuma d'estate
al primo assaggio. (9, 12, 13)

€ 15

SECONDI DI CARNE

Cotoletta di Vitello alla Milanese

Cotoletta alta con osso,
dorata nel burro chiarificato. (2, 9, 3, 14)

€ 20

Sashimi di Mulo

Mulo appena scottato, su letto di indivia belga
con semi di sesamo e salsa ponzu. (3, 6, 7, 8)

€ 22

Midollo al Forno

Midollo al rosmarino, battuta di manzo,
maionese al rosmarino e katsuobushi. (2, 5, 8, 13, 14)

€ 25

Galletto al Mattone

Galletto ruspante cotto al mattone,
patate novelle arrosto. (13)

€ 22

SELEZIONE CARNI ALLA GRIGLIA

Frollature curate e razze di pregio, cotte alla perfezione.

Filetto di Scottona Piemontese

250 gr € 22

Costata di Scottona Simmental

Bavarese *froll. 30gg*

500 gr € 25 - 1 kg € 50

Fiorentina di Scottona Simmental

Bavarese *froll. 30gg*

c.a. 1 kg € 55

Picañha

c.a. 300 gr € 24

Tagliata di Scottona Bavarese

300 gr € 22

Costata di Rubia Gallega

froll. 40gg

1 kg € 90

Tomahawk di Angus Americano

froll. 45gg

1.2 kg € 70

Filetto di cavallo

250 gr € 20

Costata di cavallo

500 gr € 25 - 1 kg € 50

Diaframma black angus americano

c.a. 300 gr € 25

Codone di mulo "No Name"

400 gr € 30

Fiorentina di Danubia frollata

nel proprio grasso chiarificato

1 kg € 80

Costata di Danubia frollata 45gg

500 gr € 40

Fiorentina di Manzo Black USA *froll. 45gg*

1 kg € 95

Entrecôte di Scottona Simmental Bavarese *froll. 30gg*

300 gr € 25

CONTORNI

Accompagnamenti pensati per esaltare il tuo piatto.

Patate Novelle Arrosto

Patate novelle arrostate, dorate e croccanti. (2)

€ 7

Verdure Grigliate di stagione

Verdure di stagione grigliate, leggermente condite.

€ 7

Patatine Fritte

Patatine fritte, croccanti e dorate. (2)

€ 6

Crema di Spinaci

€ 7

Purè Robuchon

Purè di patate vellutato in stile Robuchon. (3, 13)

€ 7

Purè Robuchon al Tartufo

Purè di patate Robuchon arricchito con l'aroma del tartufo. (3, 13)

€ 9

DESSERT

Dolci finali per un'esperienza indimenticabile.

Tortino dal Cuore Morbido

Cuore fondente con purea di lamponi. (3, 9, 14)

€ 9

Tiramisù classico

Savoardi al caffè e crema al mascarpone. (3, 9, 14)

€ 8

Cannoncino

Ricotta, scaglie di cioccolato e granella di pistacchio. (2, 3, 9)

€ 8

Sorbetto al Limone

Rinfrescante e agrumato. (2, 3, 7, 14)

€ 7

TABELLA ALLERGENI



Arachidi e derivati

1



Frutta a guscio

2



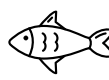
Latte e derivati

3



Molluschi

4



Pesce

5



Sesamo

6



Soia

7



Crostacei

8



Glutine

9



Lupini

10



Senape

11



Sedano

12



Anidride solforosa
e solfiti

13



Uova e derivati

14