



Enoteca L'Angolino

# Menu Della Settimana

## Antipasti

Crema di Asparagi bianchi / con Gamberi <i>Asparagus cream soup / with shrimps</i>	€ 7,00 / 9,00
Caprino caramellato su Insalatina e Salsa di Frutti di Bosco <i>Caramelized goat cheese with salad and berry sauce</i>	€ 12,50
Bollito di Vitello con Crema di Ravanelli, Rabarbaro e Olio d'Ortica <i>Boiled veal with radish, rhubarb and nettle oil</i>	€ 13,50
Merluzzo con Insalata di Sedano, Mele e Noci <i>Codfish with a salad of selleriac, apple and walnuts</i>	€ 14,00

## Primi

Mezze Rigatoni con Calamaretti, Zucchine e Menta <i>Mezze Rigatoni with calamaretti, zucchinis and mint</i>	€ 14,50
Ravioli ripieni di Agnello con Crema di Fave <i>Ravioli filled with lamb served with a cream made of broad beans</i>	€ 15,00
Linguine con Crema di Ricotta, Asparagi verdi e Pistacchi <i>Linguine with Ricotta, green asparagus and pistachios</i>	€ 14,00

## Secondi

Pesce del Giorno con Puré di Patate e Verdure <i>Fish filet of the day with potato mash and vegetables</i>	€ 24,00
Cotoletta Duroc con Pere e Cipolle, Patate al Forno e Verdure <i>Duroc-Pork cutlet with pear-onion marmelate, potatoes from the oven and vegetables</i>	€ 24,00

## Dolci

Panna Cotta al Limone con Salsa di Fragole <i>Lemon Panna Cotta with strawberry sauce</i>	€ 7,00
Tiramisú Classico	€ 7,00
Semifreddo di Mandorle con Salsa di Lamponi <i>Almond semifreddi with raspberry sauce</i>	€ 7,00

*Everything is homemade!*

*Buon Appetito!*