



Enoteca L'Angolino

Menu Della Settimana

Antipasti

Crema di Zucca <i>Pumpkin cream soup with toasted pumpkin seeds</i>	€ 8,50
Salmone marinato all'Arancia su Insalata <i>Marinated salmon on mixed salad</i>	€ 14,50
Faraona aromatizzata su Spinaci <i>Guinea fowl on spinach</i>	€ 14,00
Zucchine ripiene con Ragù di Tofu e Crema di Sedano Rapa <i>Filled Zucchini with tofu ragout and selleriac cream</i>	€ 13,50

Primi

Tagliatelle con Porcini e Salsiccia <i>Tagliatelle with porcini mushrooms and salsiccia</i>	€ 16,00
Spaghetti con Pomodori secchi, Gamberi e Mandorle <i>Spaghetti with dried tomatoes, shrimps and almonds</i>	€ 16,00
Risotto alla Zucca e Piselli con Noci tostate <i>Pumpkin risotto with peas and toastet walnuts</i>	€ 16,00
Lasagne alla Bolognese <i>Home made Lasagne</i>	€ 13,50

Secondi

Costolette d'Agnello in Crosta di Cornflakes <i>Lamb chops in cornflake crust with rosmery potatoes and vegetables</i>	€ 28,00
Pesce del Giorno con Patate e Verdure <i>Fish filet of the day with potato mash and vegetables</i>	€ 24,00

Dolce

Panna Cotta con Salsa di Susine <i>Panna Cotta with mirabelle plum sauce</i>	€ 7,50
Tiramisú Classico	€ 7,50
Semifreddo di Torrone con Salsa di Fichi <i>Torrone-Semifreddo with fig sauce</i>	€ 7,50

Everything is homemade!

Buon Appetito!