



Enoteca L'Angolino

# Menu Della Settimana

## Antipasti

Crema di Asparagi bianchi, Melissa e Aglio nero <i>Asparagus soup with lemon balm and black garlic</i>	€ 9,50
Salmone, Gazpacho di Piselli, Stracciatella e Caviale di Salmone <i>Marinated salmon with pea Gazpacho, Stracciatella cheese and salmon caviar</i>	€ 15,50
Ceviche di Bue con Misticanza, Tapioca e Asparagi selvatici <i>Marinated Ox filet with mixed salad, tapioca and green wild Asparagus</i>	€ 14,50

## Primi

Tagliatelle Paglia e Fieno, Ragù d'Agnello e Pecorino <i>Tagliatelle with lamb ragout and Pecorino cheese</i>	€ 15,00
Lasagna di Asparagi con Crema di Limone e Zafferano <i>Lasagne with green and white asparagus, lemon and saffron</i>	€ 14,50
Fusillone con Zucchine, Fiori di Zucca, Triglia e Crumble di Taralli <i>Fusilloni with zucchini, zucchini blossom, red mullet fish and cookie crumble</i>	€ 16,00

## Secondi

Carré d'Agnello, Patate, Melanzane in agrodolce <i>Lamb chops with potato mix and sweet and sour eggplant</i>	€ 28,00
Tonno, Sesamo bianco, Zucchine alla scapesce, Riso venere <i>Tuna steak in sesame with zucchini and black rice</i>	€ 28,00

## Dolce

Fragole, Vaniglia, e Cioccolato bianco <i>Composition of strawberries, vanilla icecream and white chocolate</i>	€ 8,50
Tiramisú Classico	€ 7,50
Panna Cotta, Rabarbaro, Moscato <i>Panna Cotta, rhubarb, Moscato wine</i>	€ 7,50

*Alles wird hausgemacht!*

*Buon Appetito!*