



Enoteca L'Angolino

Menu Della Settimana

Antipasti

Crema di Zucca con Joghurt acido e Zenzero <i>Pumpkin soup with yoghurt and ginger</i>	€ 9,00
Carne cruda di Manzo, Salsa Carbonara, Nocciola <i>Rare beef with carbonara sauce and hazelnuts</i>	€ 16,50
Burrata affumicata, Friarielli, Taralli <i>Smoked burrata, wild broccoli, Taralli crumble</i>	€ 15,00
Guazzetto di Moscardini <i>Sauté of Moscardini Octopus</i>	€ 16,00

Primi

Spaghetto quadrato con genovese di Polipo e Tonno essiccato <i>Spaghetto quadrato with Pulpo octopus ragout and dried tuna</i>	€ 17,50
Risotto Radicchio, Piave, Noci, Pera <i>Risotto with radicchio, piave cheese, walnuts and pear</i>	€ 18,00
Rigatoni di Gragnano con Ragú di Cervo al Primitivo <i>Rigatoni di Gragnano with venison ragout and primitivo wine</i>	€ 17,50

Secondi

Merluzzo, Quinoa, Carciofi, Bagna Cauda <i>Codfish with quinoa, artichokes and bagna cauda (olive oil, garlic, sardines)</i>	€ 28,00
Cerbiatto, Anice, Cavolo nero e Castagne <i>Venison fillet with anise, green kale, chestnuts</i>	€ 34,00

Dolce

Creme Brûlée	€ 8,50
Tiramisú Classico	€ 7,50
Sorbetti fatti in Casa <i>Home made Sorbets</i>	€ 8,50

Alles wird hausgemacht!

Buon Appetito!