



Enoteca L'Angolino

# Menu Della Settimana

## Antipasti

Crema di Piselli, lemongrass, Yoghurt salato <i>Pea soup with lemongrass and salted yoghurt</i>	€ 8,50
Spiedino di Gamberi, Asparagi, Infuso di Cipolloto <i>Shrimps and asparagus with green onion sauce</i>	€ 17,50
Fegatini di Coniglio, Crostone di Carote, Misticanza e Nespoli <i>Rabbit liver with carrot bread, wild salad and medlar</i>	€ 16,50

## Primi

Pasta mista, Vongole, Asparagi, Caviale <i>Mixed short Pasta with clams, asparagus and caviar</i>	€ 19,50
Tagliatelle, Agnello, Pecorino, Dattero <i>Tagliatelle with lamb ragout, Pecorino cheese and dates</i>	€ 17,50
Trofie, Pesto di Aglio orsino, Straciatella e Sumac <i>Trofie Pasta with wild green garlic pesto, straciatella cheese and sumach</i>	€ 15,50

## Secondi

Ombrina, Scarola Partenopea, Sformato di Semolino <i>Ombrina (meagerfish) with escarole and semolina tartlet</i>	€ 28,00
Schiena di Agnello, Chimi Churri, Funghi, Puré di Patate dolci <i>Saddle of lamb, parsley, chili, paprika, lime, mushrooms and sweet potato mash</i>	€ 30,00

## Dolce

Semifreddo di Pistacchio con Limoni Cavador <i>Pistachio semifreddo with cavador lemons</i>	€ 9,50
Tiramisú Classico	€ 7,50
Sorbetti fatti in Casa <i>Home made Sorbets (for example honey melon)</i>	€ 8,50

*Alles wird hausgemacht!*

*Buon Appetito!*