



Enoteca L'Angolino

Menu Della Settimana

Zuppa fredda di Anguria e Feta con Semi di Zucca <i>Cold soup with water melon, feta cheese and pumpkin seeds</i>	€ 8,50
Caprino caramellato su Misticanza con Frutti di Bosco <i>Caramelized goat cheese with salad and wild berry sauce</i>	€ 14,50
Tartar di Manzo, Tuorlo, Pane Carasau <i>Beef Tartar with egg yolk and Pane Carasau bread</i>	€ 18,00
Quinoa alla Mediterranea con Pesce Spada flambé <i>Quinoa alla mediterranea with olives, capers and tomatoes with swordfish flambé</i>	€ 17,00

Primi

Rigatoni all Ragú di Vitello <i>Rigatoni with veal ragout</i>	€ 17,50
Fettuccine con Melanzane, Menta e Pesce Spada <i>Fettuccine with eggplant, mint, swordfish</i>	€ 17,00
Gnocchetti Sardi con Pesto di Peperone bruciato, Stracciatella e Maggiorana <i>Gnocchetti Sardi with pepper pesto, stracciatella cheese and marjoram</i>	€ 16,50

Secondi

Salmone allo Zafferano con Spinaci e Tortino di Semolino <i>Salmon with saffron, spinach and semolino tartlet</i>	€ 28,00
Costolette d'Agnello con Pistacchio, Dijon e Puré di Patate <i>Lamb chops with pistacchio, Dijon mustard and potato mash</i>	€ 34,00

Dolce

Semifreddo di Albicocche <i>Apricot Parfait</i>	€ 9,50
Tiramisú Classico	€ 7,50
Sorbetti fatti in Casa <i>Home made Sorbets</i>	€ 8,50

Alles wird hausgemacht!

Buon Appetito!