



# RISTORANTE TRATTORIA ALL'ANGELO

*Analcolico della casa con Cannella e Zenzero ... al calice € 2,50*  
*Aperitivo: Prosecco Le Crode Mass Bianchet ..... al calice € 2,50*  
*Franciacorta Brut 25 F.lli Berlucci ..... al calice € 5,00*

**Parte degli ingredienti provengono dal nostro orto sinergico**  
**Part of our ingredients are home grown in our synergic vegetable garden**

-- opzioni senza olio disponibili su richiesta -- **oil-free options available upon request --**

## Menu dall'Orto

**Garden Gourmet**

Polpettine di Rape Rosse dorate in padella con Insalatina, Aceto Balsamico "15 anni"  
**Golden sautéed Beet Patties with Salad, 15 yr old Balsamic Vinegar** - Grano, Soia, Anidride Solforosa

Gnocchi di Ricotta con Funghi Cardoncelli e Passata di Pomodorini  
**Melt in the mouth Ricotta Cheese Gnocchi w Cardoncelli Mushrooms & Tomato sauce** - Grano, Latte, Uova, Sesamo, Sedano

"Burger" di Fagioli Neri e Quinoa, Guacamole, Cipolle Marinate e Patate Grigliate  
**Black Bean Quinoa Burger w Guacamole, Marinated Onions e Grilled Potatoes** - Grano, Senape, Anidride Solforosa

*per persona 33 per person* *con vini abbinati - 42 with wine pairing*

## Menu di Mare

**Seafood Gourmet**

Cappesante Croccanti con Melone, Vinaigrette all'Orientale  
**Crispy Sea Scallops with Cantaloupe, Oriental Vinaigrette** - Pesce, Grano, Latte, Anidride Solforosa

Spghettini al Nero di Seppia con ‡Gamberone e Pomodori Secchi  
**Rich Squid Ink Spaghetti with ‡Prawn & Zesty Sun Dried Tomatoes** - Grano, Pesce, Crostacei, Uova, Anidride Solforosa

Filetto di Orata alle Erbette con Caponata di Verdure dell'Orto, Basilico  
**Herb crusted Sea Bream Fish Fillet with Vegetable Ratatouille, Basil** - Pesce, Anidride Solforosa

*per persona 42 per person* *con vini abbinati - 51 with wine pairing*

## Menu dal Cortile

**Courtyard Gourmet**

Fiore di Zucchina ripieno di Caprino saltato, Pomodori e Basilico  
**Sautéed Goat Cheese filled Zucchini Blossoms, served w Tomatoes & Basil** - Grano, Uova, Latte

Paccheri al Forno ripieni di Tastasale e Shiitake, Fonduta di Asiago  
**Shiitake Mushroom & Sausage filled Paccheri with Creamy Asiago Fondue** - Grano, Latte, Uova

Ventaglio di Petto d'Anatra al Rosa con Ciliegie in Agrodolce, Patate Cornette  
**Fan of Pink Duck Breast with sweet'nSour Cherries, Fingerling Potatoes** Sedano, Anidride Solforosa

*per persona 38 per person* *con vini abbinati - 47 with wine pairing*

## Menu a Sorpresa dallo Chef

**Chef's Surprise Gourmet**

Menù di 5 portate scelto dallo Chef  
*Un menù composto dai migliori prodotti della stagione  
che chef Mauro golosamente prepara per voi!*  
*60 per persona - con i vini abbinati 75*

**5 course Chef surprise menu**  
*From the finest seasonal ingredients chef Mauro  
will prepare an enticing menu just for you!*  
**60 per person - w/ wine pairing 75**

‡ prodotto in origine surgelato

‡ purchased frozen

Parte dei prodotti presenti nel menu vengono da noi confezionati e sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura sotto 0°C al fine di preservarne la fragranza e la freschezza.  
Some of the products presented on our menu arrive to us prepackaged and are subjected to freezeblasting below 32°F in order to preserve their fragrance and freshness



# Menu alla Carta

## ANTIPASTI - APPETIZERS

Crostini di Hummus di Ceci con Insalatina di Germogli 10

**Chickpea Hummus Crostini with Sprout Salad** - Grano, Sesamo

Fiore di Zucchina ripieno di Caprino saltato, Pomodori e Basilico 11

**Sautéed Goat Cheese filled Zucchini Blossoms, served with Tomatoes & Basil** - Grano, Uova, Latte

Polpettine di Rape Rosse dorate in padella con Insalatina, Aceto Balsamico "15 anni" 10

**Golden sautéed Beet Patties with Salad, 15 yr old Balsamic Vinegar** - Grano, Soia, Anidride Solforosa

Cappesante Croccanti con Melone, Vinaigrette all'Orientale 13

**Crispy Sea Scallops with Cantaloupe, Oriental Vinaigrette** - Pesce, Grano, Latte, Anidride Solforosa

Quaglia disossata Arrostita con Timo, Cappuccio, Ribes e Patate Croccanti 12

**Thyme Roasted Boneless Quail with Cabbage, Red Currants & Crispy Potato** - Sedano, Uova, Anidride Solforosa

## PRIMI - PASTA DISHES

Risotto Carnaroli Riseria delle Abbadesse alle Ortiche, Pancetta Croccante

**Nettle Creamy Risotto Rice with crispy Pancetta Bacon** - Latte, Anidride Solforosa, Sedano, Uova, 13

Gnocchi di Ricotta con Funghi Cardoncelli e Passata di Pomodorini 11

**Melt in the mouth Ricotta Cheese Gnocchi w Cardoncelli Mushrooms & Tomato sauce** - Grano, Latte, Uova, Sesamo, Sedano

Spghettini al Nero di Seppia con Gamberone e Pomodori Secchi 13

**Squid Ink Spaghetti with Prawn & Sun Dried Tomatoes** - Grano, Pesce, Crostacei, Uova, Anidride Solforosa

Paccheri al Forno ripieni di Tastasale e Shiitake, Fonduta di Asiago 12

**Shiitake Mushroom & Sausage filled Paccheri with Creamy Asiago Fondue** - Grano, Latte, Uova

Tagliolini tirati a mano con Prosciutto e Finfarli, Ricotta Affumicata 12

**Home-made Tagliolini w Prosciutto Ham, Chanterelles Mushrooms & Smoked Ricotta** - Grano, Latte, Uova, Sedano

## SECONDI - MAIN COURSES

Composizione di Verdure Cotte Stagionali 16 **Composition cooked Seasonal Vegetables**

- Grano, Soia, Sesamo, Sedano

"Burger" di Fagioli Neri e Quinoa, Guacamole, Cipolle Marinate e Patate Grigliate 14

**Black Bean Quinoa Burger w Guacamole, Marinated Onions & Grilled Potatoes** - Grano, Senape, Anidride Solforosa

Filetto di Orata alle Erbette con Caponata di Verdure dell'Orto, Basilico 18

**Herb crusted Sea Bream Fish Fillet with Vegetable Ratatouille, Basil** - Pesce, Anidride Solforosa

Petto e Coscia di Galletto laccato all'Orientale, cotto a bassa temp. Verd. Grigl. 16

**Oriental BBQ Cornish Game Hen with Grilled Vegetables** - Sedano, Soia, Anidride Solforosa

Ventaglio di Petto d'Anatra al Rosa con Ciliegie in Agrodolce, Patate Cornette 17

**Fan of Pink Duck Breast with sweet'nSour Cherries, Fingerling Potatoes** - Sedano, Anidride Solforosa

Filetto di Maialino alle spezie Dolci, Salsa di Porcini e Tartufo, Polenta 17

**Sweet Spiced Pork Tenderloin Medallions, Porcini Truffle Sauce & Polenta** - Sedano, Senape, Anidride Solforosa

Assortimento di Formaggi Italiani, Marmellata, Pane alle Noci, Insalata 16

**Italian Cheese Assortment with Marmalade, Walnut Bread & Salad** - Grano, Latte, Noci, Senape

**Coperto e servizio compresi - Service and cover charge included**

Alcuni dei nostri piatti possono essere "veganizzati" basta chiedere al cameriere **Some of our dishes can be "veganized" just ask your waiter**



# TRATTORIA ALL'ANGELO

## Formaggi Cheese

Assortimento di Formaggi Italiani con Marmellata e Pane alle Noci 9  
**Italian Cheese Assortment with Marmalade and Walnut Bread** - Grano, Latte, Noci, Senape

## Dolci Desserts

Sinfonia di Frutta Fresca con Sorbetto al Ribes Nero 8  
**Fresh Fruit Symphony with Black Currant Sorbet** - Soia  
**Wine pairing** - *Recioto di Gambellara DCG Marchetto* - 2,5 al calice / by the glass

Mousse di Cioccolato Bianco con Ciliegie al Vino Rosso 7  
**White Chocolate Mousse with Red Wine Stewed Cherries** - Latte, Uova, Sesame, Soia, Anidride Solforosa  
**Wine pairing** - *Gilli Malvasia di Castelnuovo DOC Cascina Gilli* - 2,5 al calice / by the glass

Zuppetta di Rabarbaro e Vaniglia Bourbon, Sorbetto al Melone, Mandorle tostate 7  
**Vanilla Bourbon Rhubarb Soup Canteloupe Sorbet, Toasted Almonds** - Mandorle  
**Wine pairing** - *Recioto di Gambellara DCG Marchetto* - 2,5 al calice / by the glass

Torta Soffice di Mandorle e Albicocche, Caramello Mou e Gelato 7  
**Almond Apricot Soft Cake, Caramel Sauce & Ice Cream** - Latte, Uova, Mandorle, Soia, Anidride Solforosa  
**Wine pairing** - *Passito di Pantelleria Tanit* - 3 al calice / by the glass

Semifreddo al Burro di Arachidi, Salsa Cioccolato, Arachidi Salate 7  
**Peanut Butter Semifreddo with Dark Chocolate Sauce & Salted Peanuts** - Soia, Grano, Latte, Arachidi, Anidride Solforosa  
**Wine pairing** - *Torcolato Breganze IGT Maculan* - 6 al calice / by the glass

Mousse di Cioccolato Fondente con Composta di More 8  
**Dark Chocolate Mousse with Blackberry Compote** - Soia, Anidride Solforosa  
**Wine pairing** - *Porto Niepoort Tawny* - 3 al calice / by the glass

Parte dei prodotti presenti nel menu vengono da noi confezionati e sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura sotto 0°C al fine di preservarne la fragranza e la freschezza.  
Some of the products presented on our menu arrive to us prepackaged and are subjected to freezablasing below 32°F in order to preserve their fragrance and freshness

Tel /fax: +39 0445 651181

[www.trattoria-allangelo.it](http://www.trattoria-allangelo.it)

[info@trattoria-allangelo.it](mailto:info@trattoria-allangelo.it)