

# ANGELINO “AI FORI” – RISTORANTE IN ROMA DAL 1947

## ANTIPASTI E SFIZI - STARTERS

FRITTO ROMANO [1,2,3,5,9,14] - SALT-COD & SQUASH BLOSSOM WITH MOZZARELLA AND ANCHOVIES FRIED	8,80
BURRATA, POMODORI SECCHI E GRANELLA DI PISTACCHIO [1,2,3,9] - FRESH CHEESE “BURRATA”, GRAIN OF PISTACH, GRILLED TOMATOES	9,00
BUFALA DOP 125GR. CON ACCIUGHE DEL CANTABRICO MARCA NARDIN (3,5) - BUFFALO MOZZARELLA WITH ANCHOVIES FROM THE CANTABRIAN SEA	12,00
PIATTO DI ALICI DEL TIRRENO MARINATE (5,13) - MARINATED ANCHOVIES FROM THE TYRRHENIAN SEA	12,00
CARTOCCIO DI MELANZANE E ZUCCHINE FRITTE [1,2,9] - EGGPLANTS AND ZUCCHINI FRIED	8,20
SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO IN CASA A BASSA TEMPERATURA CON PERLE DI TARTUFO NERO E STRACCIATELLA DI BURRATA (1,2,3,5) - FRESH CHEESE “STRACCIATELLA DI BURRATA” WITH HOME-MADE SMOKED SALMON AND BLACK TRUFFLE PEARLS	12,00
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI CON MANDORLE SALATE E OLIVE (PER 2) [1,2,3,9,13] - PLATTER OF COLD CUTS AND CHEESES, SALTED ALMONDS AND GREEN OLIVES	24,80
PROSCIUTTO DI PARMA SANT'ILARIO 24 MESI DOP CON BUFALA DOP (3) - PARMA HAM “SANT'ILARIO” 24 MONTHS WITH BUFFALO MOZZARELLA	14,00
ANTIPASTO “DELL'ORTO” - SELEZIONE DI SOTT'OLII DITTA “AGNONI” CON MOZZARELLA DI BUFALA DOP - SELECTION OF VEGETABLES IN OLIVE OIL “DITTA AGNONI” AND BUFFALO MOZZARELLA	9,80
“CARPACCIO DI BRESAOLA” PUNTA D'ANCA DELLA VALTELLINA CON RUCOLA E PARMIGIANO 24 MESI DOP (3) - CURED RAW BEEF WITH PARMESAN AND ROCKET SALAD	14,00
BUFALA DOP 125GR. CON SALMONE AFFUMICATO DELLE ISOLE FAER OER SELEZIONE LONGINO&CARDENAL (3,5,6) - BUFFALO MOZZARELLA WITH SMOKED FAER OER SALMON	12,00
CROSTONE CON BACCALA' MANTECATO E SCAGLIE DI TARTUFO NERO IN OLIO EVO [1,2,3,5,9] - BRUSCHETTA WITH CREAMED SALT-COD AND BLACK TRUFFLE IN EVO OIL	12,00
SOUTÈ DI COZZE CON CROSTONE DI PANE E POMODORO SAN MARZANO [4,9] - SAUTE OF MUSSELS WITH FRESH TOMATOES	10,00
SOUTÈ DI VONGOLE VERACI [4,9] - SAUTE OF CLAMS	16,00

## CRUDI DI PESCE - RAW FISH

PESCE FRESCO ABBATTUTO NEL RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI - FRESH FISH BLAST CHILLED IN COMPLIANCE WITH CURRENT REGULATIONS

SCAMPO (AL PZ) (8) - RAW SCAMPO	3,50
GAMBERO ROSSO (AL PZ) (8) - RAW RED PRAWN	4,00
TARTARE DI SALMONE CON FRUTTI DI BOSCO (5) - SALMON TARTARE WITH WILD BERRIES	14,00
TARTARE DI TONNO PINNA GIALLA CON OLIO EVO E SALE DI MALDON (5) - YELLOW FIN TUNA FISH TARTARE WITH EVO OIL AND MALDON SALT	16,00
TARTARE DI SPIGOLA CON FRAGOLE (5) - SEA BASS TARTARE WITH STRAWBERRIES	14,00
GRAN CRUDO DI ANGELINO (TARTARE DI SALMONE E TARTARE DI SPIGOLA, DUE GAMBERI ROSSI E DUE SCAMPI) (5,8) - SALMON TARTARE AND SEA BASS TARTARE, TWO RED PRAWNS AND TWO SCAMPI	24,00

## TARTARE DI FILETTO DI MANZO - BEEF FILLET TARTARE

CARNE SCELTA DELL'ANTICA MACELLERIA ANNIBALE - FIRST CHOICE MEAT SELECTED BY THE “ANTICA MACELLERIA ANNIBALE” IN ROME

TARTARE DI FILETTO DI MANZO (14) - BEEF FILLET TARTARE WITH CAPERS, ONION, EGG YOLK, PARSLEY, LEMON, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, SALT AND BLACK PEPPER	16,00
TARTARE DI FILETTO DI MANZO CON OLIO EVO E SALE DI MALDON - BEEF FILLET TARTARE WITH EVO OIL AND MALDON SALT	16,00
TARTARE DI FILETTO DI MANZO CON FUNGHI PORCINI E SCAGLIE DI TARTUFO NERO IN OLIO EVO - BEEF FILLET TARTARE WITH PORCINI MUSHROOMS AND BLACK TRUFFLE FLAKES	16,00

## PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

PASTA FATTA IN CASA DA SEMOLA DI GRANO DURO TRAFILATA AL BRONZO - HOME-MADE DURUM WHEAT PASTA PASTA EXTRUDED THROUGH BRONZE

MACCHERONCELLI “ALLA MATRICIANA DI ANGELINO” [3,9,12,14] - MACCHERONCELLI PASTA WITH TOMATOES, BACON AND SHEEP'S CHEESE “PECORINO ROMANO DOP 30 MESI”	14,00
MEZZE MANICHE “ALLA CARBONARA DI ANGELINO” [3,9,14] - MEZZE MANICHE PASTA WITH EGG, BACON, BLACK PEPPER AND CHEESE “PARMIGIANO 24 MESI DOP”	14,00
TONNARELLI “ALLA CACIO E PEPE” [3,9,14] - TONNARELLI PASTA WITH BLACK PEPPER AND SHEEP'S CHEESE “PECORINO ROMANO DOP 30 MESI”	14,00
MEZZA MANICHE “ALLA GRICIA” CON FUNGHI PORCINI [3,9,14] - MEZZE MANICHE PASTA WITH BACON, BLACK PEPPER, PORCINI MUSHROOMS AND CHEESE “PECORINO ROMANO DOP 30 MESI”	16,80
TONNARELLI ALLE VONGOLE VERACI [4,9,14] - TONNARELLI PASTA IN A CLAM SAUCE WITH PARSLEY	18,00
MACCHERONCELLI DI “NONNA AUGUSTA” [3,9,12,14] - MACCHERONCELLI PASTA WITH SPECIAL TOMATO SAUCE, BUTTER AND CHEESE “PARMIGIANO 24 MESI DOP”	13,80
TONNARELLI ALLO “SCOGLIO” [4,5,8,9,12,14] - TONNARELLI PASTA WITH FRESH TOMATO, SCAMPI, PRAWNS, SQUID, MUSSELS AND CLAMS	24,80
TONNARELLI ASPARAGI, GUANCIALE E POMODORO DATTERINO [9,14] - TONNARELLI WITH ASPARAGUS, BACON AND DATTERINO TOMATO	16,80

I PREZZI SI INTENDONO IN EURO - REV.15/05

LISTA ALLERGENI: 1 ARACHIDI E DERIVATI, 2 FRUTTA A GUSCIO, 3 LATTE E DERIVATI, 4 MOLLUSCHI, 5 PESCE, 6 SESAMO, 7 SOIA, 8 CROSTACEI, 9 GLUTINE, 10 LUPINI, 11 SENAPE, 12 SEDANO, 13 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, 14 UOVA E DERIVATI

## I SECONDI – MAIN COURSES

SELEZIONI DI CARNI DI PRIMA SCELTA DELL'ANTICA MACELLERIA ANNIBALE E PESCE FRESCO DEL MEDITERRANEO - FIRST CHOICE MEAT SELECTED BY THE "ANTICA MACELLERIA ANNIBALE" IN ROME AND FIRST CHOICE FRESH FISH FROM MEDITERRANEAN SEA

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA [1, 2, 3, 9] - VEAL ESCALOPE COOKED WITH HAM, SAGE AND WHITE WINE	18,00
FILETTO DI MANZO AI FERRI - GRILLED FILLET OF BEEF WITH ROAST POTATOES	24,00
FILETTO DI MANZO AL PEPE NERO [1,2,3,9,11] - FILLET OF BEEF, BLACK PEPPER, MUSTARD, MILK CREAM, ITALIAN BRANDY	26,00
STRACCETTI DI FILETTO DI MANZO AI FUNGHI PORCINI [1,2,3,9] - STRIPS OF BEEF WITH PORCINI MUSHROOMS	22,80
SCAMPI E GAMBERONI CUCINATI SUI FERRI [1,2,8] - SCAMPI AND PRAWNS GRILLED	28,00
FRITTURA CALAMARI, GAMBERI BIANCHI E ALICI [1,2,4,5,8,9] - SQUIDS, SHRIMPS & ANCHOVIES FRIED	18,80
GRAN PIATTO ALLA DISPERATA (SCAMPI E MAZZANCOLLE IN SALSA BIANCA PICCANTE DELLA CASA) [3,8,9] - SCAMPI AND PRAWNS IN A SPICY WHITE SAUCE	32,00
PARMIGIANA DI ASPARAGI ALLA BISMARCK [3,14] - ASPARAGUS WITH BUTTER, CHEESE "PARMIGIANO 24 MESI DOP" AND EGG	14,00
FILETTO DI SPIGOLA ALLA SICILIANA CON POMODORO FRESCO, CIPOLLA ROSSA, CAPPERI, OLIVE NERE E PINOLI [1,2,5,9] - SEA BASS FILLET WITH FRESH TOMATO, RED ONION, CAPERS, BLACK OLIVES AND PINE NUTS	24,80
SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO IN CASA A BASSA TEMPERATURA CON ASPARAGI E MAIONESE [1,2,5,14] - FRESH NORWEGIAN SALMON SMOKED IN HOUSE WITH ASPARAGUS AND MAYONNAISE	22,00
DUE UOVA STRAPPAZZATE CON SALMONE AFFUMICATO DELLE ISOLE FAER OER SELEZIONE LONGINO&CARDENAL [3,5,14] - TWO SCRAMBLED EGGS WITH SMOKED FAER OER SALMON	12,80

## CONTORNI E INSALATE – VEGETABLES AND SALADS

FAVE ALLA VIGNAROLA DI ANGELINO - FAVA BEANS WITH BACON, LETTUCE AND GREEN PEAS	8,00
PATATINE AL FORNO PROFUMATE AL ROSMARINO - ROAST POTATOES	6,00
PARMIGIANA DI ASPARAGI [3] - ASPARAGUS WITH BUTTER AND CHEESE "PARMIGIANO 24 MESI DOP"	12,00
PATATINE FRITTE - FRIED POTATOES	6,00
CICORIA RIPASSATA - SAUTÉED CHICORY	6,20
INSALATA DI SALMONE AFFUMICATO DELLE ISOLE FAER OER SELEZIONE LONGINO&CARDENAL CON RUCOLA, PINOLI, UVA SULTANINA, FINOCCHI, SESAMO [1,2,5,6] - SMOKED FAER OER SALMON SALAD WITH PINE NUTS, RAISINS, SESAME SEEDS AND FENNEL	16,00
INSALATA "CAPRESE" CON MOZZARELLA DI BUFALA [3] - BUFFALO MOZZARELLA AND TOMATOES WITH BASIL AND OREGANO	10,00
INSALATA DI TONNO "DITTA SARDANELLI" CON CIPOLLA ROSSA [5] - TUNA FISH IN OLIVE OIL "DITTA SARDANELLI", TOMATOES, RED ONIONS AND OLIVES	10,00
INSALATA CAPRICCIOSA - MIXED SALAD	5,80

## FINE PASTO – DESSERTS

TIRAMISU' DI ANGELINO [1,2,3,9,14]	7,00
TORTA DELL'ANGELO [3,9,14] - CAKE STUFFED WITH MIXED ITALIAN CHEESES AND FRUIT	8,00
CHEESECAKE DI ANGELINO ALLE FRAGOLE CON RICOTTA FRESCA E CRUMBLE SALATO [1,2,3,9,14] - CHEESECAKE WITH STRAWBERRIES, FRESH CHEESE RICOTTA AND SALTED CRUMBLE	8,00
TORTA AL CIOCCOLATA FONDENTE 60% CACAO E MARASCHE LUXARDO [1,2,3,9,14] - 60% DARK CHOCOLATE CAKE WITH CANDIED CHERRY	8,00
PANNA COTTA DI ANGELINO CON CIOCCOLATA FONDENTE 60% CACAO [1,2,3,] - PANNA COTTA WITH 60% DARK CHOCOLATE	7,40
PANNA COTTA DI ANGELINO CON AMARENE CANDITE LUXARDO [3] - PANNA COTTA WITH CANDIED CHERRIES	7,40
BABA' AL RUM DRY CON CREMA LEGGERA E UVETTA [1,2,3,9,14] - SMALL RICH SPONGE CAKE SOAKED IN RUM DRY FLAVORED SYRUP, RAISINS AND LIGHT CREAM	7,00
ANANAS CORRETTA AL MARASCHINO LUXARDO - PINEAPPLE WITH "MARASCHINO LUXARDO"	8,20
ANANAS CORRETTA AL LIQUORE DI PRUGNA "ANNO DECIMO" - PINEAPPLE WITH "PLUM LIQUEUR"	7,80
EVOLUZIONE DI PARMIGIANO REGGIANO STAGIONATURA 24-48-72 MESI [3] - SELECTION OF PARMIGIANO REGGIANO SEASONED 24, 48 AND 72 MONTHS	12,00
FRAGOLE CON PANNA [3] - STRAWBERRIES WITH WHIPPED CREAM	8,00
FRAGOLE CONDITE A MODO MIO - STRAWBERRIES WITH HOME-MADE SAUCE	8,00

I PREZZI SI INTENDONO IN EURO – REV.15/05

LISTA ALLERGENI: 1 ARACHIDI E DERIVATI, 2 FRUTTA A GUSCIO, 3 LATTE E DERIVATI, 4 MOLLUSCHI, 5 PESCE, 6 SESAMO, 7 SOIA, 8 CROSTACEI, 9 GLUTINE, 10 LUPINI, 11 SENAPE, 12 SEDANO, 13 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, 14 UOVA E DERIVATI