

# ANGELINO "AI FORI" – RISTORANTE IN ROMA DAL 1947

## DOLCI

TIRAMISÙ DI ANGELINO [1,2,3,9,14]	8,00
TORTA DELL'ANGELO [3,9,14]	8,00
CHEESECAKE DI ANGELINO ALLE FRAGOLE CON CRUMBLE SALATO [1,2,3,9,14]	8,80
CHEESECAKE DI ANGELINO CON CIOCCOLATA FONDENTE 60% E CRUMBLE SALATO [1,2,3,9,14]	8,80
TORTA AL CIOCCOLATO FONDENTE 60% CACAO E MARASCHE LUXARDO [1,2,3,9,14]	8,80
TARTELLETTA DI ANGELINO ALLA CREMA LEGGERA E FRAGOLINE DI BOSCO [3,9,14]	9,40
"LA PANNA COTTA DI ANGELINO" CON AMARENE CANDITE LUXARDO [3]	7,80
"LA PANNA COTTA DI ANGELINO" CON SCIROPPO DI LIMONE ALLA MENTA [3]	7,80

## FRUTTA

TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE	10,00
MELONE ESTIVO	6,00
MELONE ESTIVO AFFOGATO AL PORTO TAWNY MARCA NIEPOORT	10,00
FRAGOLE	8,00
FRAGOLE CON PANNA [3]	8,80
FRAGOLE CON GELATO ALLA CREMA ALL'UOVO [3,14]	10,00
FRUTTI DI BOSCO	10,00
FRUTTI DI BOSCO CON GELATO ALLA CREMA ALL'UOVO [3,14]	12,00
ANANAS	6,80
ANANAS CORRETTA AL MARASCHINO LUXARDO	8,80
FRAGOLINE DI BOSCO CON GELATO ALLA CREMA ALL'UOVO [3,14]	12,00
FRAGOLINE DI BOSCO CON BALSAMICO DI MODENA "OPERA 02" INVECCHIATO 9 ANNI	12,00
FRAGOLINE DI BOSCO CON BALSAMICO DI MODENA "OPERA 02" INVECCHIATO 12 ANNI	14,00



# ANGELINO "AI FORI" – RISTORANTE IN ROMA DAL 1947

## GELATERIA ARTIGIANALE E AFFOGATI ESTIVI



COPPA DI GELATO ARTIGIANALE ALLE CREME O ALLA FRUTTA [1,2,3,14]	8,00
NOCCIOLA AFFOGATA AL CAFFÈ AMARO [1,2,3,14]	9,20
CREMA ALL'UOVO AFFOGATA ALL'ELISIR SAN MARZANO [3,14]	9,40
"ÜBER ALLES" - CREMA ALL'UOVO AFFOGATA AL GRAND MARNIER E POLVERE DI CAFFÈ [3,14]	9,80
CREMA ALL'UOVO AFFOGATA AL CHERRY SANGUE MORLACCO LUXARDO [3,14]	9,80
CREMA ALL'UOVO ARTIGIANALE AFFOGATA ALLO SHERRY PEDRO XIMENÉZ 12Y.O. DON ZOILÒ [3,14]	9,80
CREMA ALL'UOVO ARTIGIANALE AFFOGATA AL WHISKY [3,14]	9,80
SORBETTO ARTIGIANALE AL LIMONE	7,80
"SGROPPINO" AL LIMONE CON PROSECCO E GRAPPA BIANCA NONINO	9,80

## I VINI DOLCI AL BICCHIERE 6CL.

"MUFFATO DELLA SALA" 2014 - CASTELLO DELLA SALA - UMBRIA	10,00
MOSCATO "APIANAE" 2014 - DI MAJO NORANTE - MOLISE	8,00
PICOLIT "VINO DOLCE DELLA CASA" 2012 - JERMANN - FRIULI VENEZIA GIULIA	12,00
"MOSCATO DELLO ZUCCO" 2012 - CUSUMANO - SICILIA	8,00
"VIN SANTO" 2011 - CANTINA GENTILI - TOSCANA	10,00
"PASSIRÒ" 2017 - FALESCO - LAZIO	9,00

## FORMAGGI

GORGONZOLA MALGHESE PICCANTE "DITTA ANGELO CROCE" CON MIELE DI GIRASOLE "DITTA AGNONI" E MARMELLATA DI PEPERONI COLZANI [3,13]	10,00
I 3 FORMAGGI - SERVITI CON MARMELLATE, CONFETTURE E COMPOSTE DI FRUTTA [3,13]	12,00
EVOLUZIONE DI PARMIGIANO REGGIANO STAGIONATURA 24-48-72 MESI CASEIFICIO GENNARI SERVITO CON BALSAMICO DI MODENA "OPERA 02" 6-9-12 ANNI DI INVECCHIAMENTO [3,13]	14,80