

ANGELINO "AI FORI" – RISTORANTE IN ROMA DAL 1947

ANTIPASTI E SFIZI - STARTERS

FRITTO ROMANO - SALT-COD & SQUASH BLOSSOM WITH MOZZARELLA AND ANCHOVIES FRIED [1,2,3,5,9,14]	9,20
BURRATA, POMODORI SECCHI E GRANELLA DI PISTACCHIO - FRESH CHEESE "BURRATA", GRAIN OF PISTACH, GRILLED TOMATOES [1,2,3,9]	9,00
FILETTI DI ACCIUGHE NARDIN (50GR) E BUFALA 125GR. DOP - BUFFALO MOZZARELLA DOP 125GR. WITH ANCHOVIES FROM THE CANTABRIAN SEA SOGR. "NARDIN" [3,5,9]	18,80
PIATTO DI ALICI DEL TIRRENO MARINATE - MARINATED ANCHOVIES FROM THE TYRRHENIAN SEA [5,13]	12,00
CARTOCCIO DI MELANZANE E ZUCCHINE FRITTE - EGGPLANTS AND ZUCCHINI FRIED [1,2,9]	8,20
SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO IN CASA A BASSA TEMPERATURA CON PERLE DI TARTUFO NERO E STRACCIATELLA DI BURRATA - FRESH CHEESE "STRACCIATELLA DI BURRATA" WITH HOME-MADE SMOKED SALMON AND BLACK TRUFFLE PEARLS [1,2,3,5]	12,00
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI CON MANDORLE SALATE E OLIVE (PER 2) - PLATTER OF COLD CUTS AND CHEESES, SALTED ALMONDS AND GREEN OLIVES [1,2,3,9,13]	24,80
PROSCIUTTO DI PARMA SANT'ILARIO 24 MESI DOP CON MELONE - PARMA HAM "SANT'ILARIO" 24 MONTHS DOP WITH MELON	14,00
ANTIPASTO "DELL'ORTO" - SELECTION OF VEGETABLES IN OLIVE OIL "DITTA AGNONI" AND BUFFALO MOZZARELLA DOP [1,2,3,6,13]	9,80
PROSCIUTTO DI PARMA SANT'ILARIO 24 MESI DOP CON BURRATA - PARMA HAM "SANT'ILARIO" 24 MONTHS DOP WITH FRESH CHEESE "BURRATA" [3]	16,80
"CARPACCIO DI BRESOLA" - CURED RAW BEEF WITH CHEESE "PARMIGIANO 24 MESI DOP" AND ROCKET SALAD [3]	14,00
BUFALA DOP 125GR. CON SALMONE AFFUMICATO - BUFFALO MOZZARELLA DOP WITH SMOKED FAER OER SALMON LONGINO&CARDENAL SELECTION [3,5,6]	14,00
CROSTONE CON BACCALA' MANTECATO E SCAGLIE DI TARTUFO NERO IN OLIO EVO - BRUSCHETTA WITH CREAMED SALT-COD AND BLACK TRUFFLE IN EVO OIL [1,2,3,5,9]	12,80
SOUTÈ DI COZZE CON CROSTONE DI PANE E POMODORO SAN MARZANO - SAUTE OF MUSSELS WITH FRESH TOMATO [4,9]	12,00
SOUTÈ DI VONGOLE VERACI - SAUTE OF CLAMS [4,9]	18,00

CRUDI DI PESCE - RAW FISH FRESH FISH FROM "MAR TIRRENO" BLAST CHILLED IN COMPLIANCE WITH CURRENT REGULATIONS

SCAMPO DEL TIRRENO (AL PZ) - RAW TYRRHENIAN SCAMPO [8]	4,00
GAMBERO ROSSO DI SICILIA (AL PZ) - RAW SICILIAN RED PRAWN [8]	4,50
TARTARE DI SALMONE CON MANGO - SALMON TARTARE WITH MANGO [5]	16,80
TARTARE DI SPIGOLA DEL TIRRENO CON FRAGOLE - SEA BASS TARTARE WITH STRAWBERRY [5]	16,80
GRAN CRUDO DI ANGELINO - SALMON TARTARE AND SEA BASS TARTARE, TWO RED PRAWNS, TWO SCAMPI, TWO WHITE PRAWNS [5,8]	34,00

TARTARE DI FILETTO DI MANZO - BEEF FILLET TARTARE FIRST CHOICE BEEF FILLET SELECTED BY THE "ANTICA MACELLERIA ANNIBALE" IN ROME

TARTARE DI FILETTO DI MANZO - BEEF FILLET TARTARE WITH CAPERS, ONION, EGG YOLK, PARSLEY, LEMON, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, SALT AND BLACK PEPPER [14]	16,80
TARTARE DI FILETTO DI MANZO CON OLIO EVO E SALE DI MALDON - BEEF FILLET TARTARE WITH EVO OIL AND MALDON SALT	16,80
TARTARE DI FILETTO DI MANZO CON ALICI, CAPPERI E MAIONESE ALLE OLIVE TAGGIASCHE - BEEF FILLET TARTARE WITH ANCHOVIE, CAPERS AND MAYONNAISE WITH TAGGIASCHE OLIVES [1,2,3,5,14]	16,80

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES HOME-MADE DURUM WHEAT PASTA EXTRUDED THROUGH BRONZE

MACCHERONCELLI "ALLA MATRICIANA DI ANGELINO" - MACCHERONCELLI WITH TOMATOES, BACON AND SHEEP'S CHEESE "PECORINO ROMANO DOP 30 MESI" [3,9,12,14]	14,80
MEZZE MANICHE "ALLA CARBONARA DI ANGELINO" - MEZZE MANICHE WITH EGG, BACON, BLACK PEPPER AND CHEESE "PARMIGIANO 24 MESI DOP" [3,9,14]	14,80
TONNARELLI "ALLA CACIO E PEPE" - TONNARELLI WITH BLACK PEPPER AND SHEEP'S CHEESE "PECORINO ROMANO DOP 30 MESI" [3,9,14]	14,80
MEZZA MANICHE "ALLA GRICIA" - MEZZE MANICHE PASTA WITH BACON, BLACK PEPPER AND CHEESE "PECORINO ROMANO DOP 30 MESI" [3,9,14]	14,80
TONNARELLI ALLE VONGOLE VERACI - TONNARELLI IN A CLAM SAUCE WITH PARSLEY [4,9,14]	18,00
MACCHERONCELLI DI "NONNA AUGUSTA" - MACCHERONCELLI WITH TOMATOES, BUTTER AND CHEESE "PARMIGIANO 24 MESI DOP" [3,9,12,14]	13,80
MEZZE MANICHE AL RAGÙ DI CODA ALLA VACCINARA - MEZZE MANICHE WITH RAGOUT OF "CODA ALLA VACCINARA" [1,2,3,9,12,14]	14,80
TONNARELLI ALLO "SCOGLIO" - TONNARELLI WITH FRESH TOMATO, SCAMPI, PRAWNS, SQUID, MUSSELS AND CLAMS [4,5,8,9,12,14]	26,80
LASAGNETTA DI ANGELINO - HOME-MADE LASAGNA WITH BEEF RAGOUT, BESCIAPELLA AND CHEESE "PARMIGIANO 24 MESI DOP" [3,9,12,14]	14,80
TONNARELLI ASPARAGI, GUANCIALE E POMODORO DATTERINO - TONNARELLI WITH ASPARAGUS, BACON AND DATTERINO TOMATO [3,9,14]	16,80

I PREZZI SI INTENDONO IN EURO - REV. 11.06.21

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 FIRST CHOICE MEAT SELECTED BY THE “ANTICA MACELLERIA ANNIBALE” IN ROME AND FIRST CHOICE FRESH FISH FROM “MAR MEDITERRANEO”

CAPRICCIO DI MARE – ASSORTMENT OF SAUTÉED SEAFOOD, SQUIDS, SHRIMPS [4,8,9]	20,80
SALTIMBOCCA DI NOCE DI VITELLA ALLA ROMANA - VEAL ESCALOPE COOKED WITH HAM, SAGE AND WHITE WINE [1,2, 3,9]	20,80
ABBACCHIO ALLA “SCOTTADITO” - TRADITIONAL BABY SPRING LAMB ALLA “SCOTTADITO”	24,00
POLLO ALLA ROMANA DI ANGELINO – COSCIA E SOVRACOSCIA SPEZZATA IN PADELLA CON PEPERONI GIALLI E ROSSI [1,2,9]	20,80
FILETTO DI MANZO AI FERRI - - GRILLED FILLET OF BEEF WITH ROAST POTATOES	26,00
FILETTO DI MANZO AL PEPE NERO - FILLET OF BEEF, BLACK PEPPER, MUSTARD, MILK CREAM, ITALIAN BRANDY [1,2,3,9,11]	28,00
STRACCETTI DI FILETTO DI MANZO CON RUCOLA E SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI DOP - - STRIPS OF BEEF WITH RUCOLA AND PARMESAN FLAKES [1,2,3,9]	22,80
300GR. SCAMPI E GAMBERONI DEL TIRRENO CUCINATI SUI FERRI – 300GR. SCAMPI AND PRAWNS GRILLED [1,2,8]	32,00
500GR. SCAMPI E GAMBERONI DEL TIRRENO CUCINATI SUI FERRI - 500GR. SCAMPI AND PRAWNS GRILLED [1,2,8]	52,00
FRITTURA DEL MEDITERRANEO CON CALAMARI, GAMBERI BIANCHI E ALICI - SQUIDS, SHRIMPS & ANCHOVIES FRIED [1,2,4,5,8,9]	18,80
GRAN PIATTO ALLA DISPERATA (SCAMPI E MAZZANCOLLE IN SALSA BIANCA PICCANTE DELLA CASA) - SCAMPI AND PRAWNS IN A SPICY WHITE SAUCE [3,8,9]	34,00
PARMIGIANA DI ASPARAGI ALLA BISMARCK - ASPARAGUS WITH BUTTER, CHEESE “PARMIGIANO 24 MESI DOP” AND EGG [3,14]	14,00
FILETTO DI SPIGOLA DI ORBETELLO ALLA SICILIANA - SEA BASS FILLET FROM ORBETELLO WITH FRESH TOMATO, RED ONION, CAPERS, BLACK OLIVES AND PINE NUTS [1,2,5,9]	26,80
PIATTO DI MARE AI FERRI CON BACCALÀ, CALAMARETTO, MAZZANCOLLE E SCAMPI DEL TIRRENO - SALT-COD, PRAWNS, SCAMPI AND SQUIDS GRILLED [5,8]	28,00
SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO IN CASA A BASSA TEMPERATURA CON ASPARAGI E MAIONESE AL TARTUFO NERO - FRESH NORWEGIAN SALMON SMOKED IN HOUSE WITH ASPARAGUS AND BLACK TRUFFLES MAYONNAISE [1,2,5,14]	24,00
DUE UOVA STRAPAZZATE CON SALMONE AFFUMICATO - TWO SCRAMBLED EGGS WITH SMOKED FAER OER SALMON LONGINO&CARDENAL SELECTION [3,5,14]	14,80

CONTORNI E INSALATE – VEGETABLES AND SALADS

PATATINE AL FORNO PROFUMATE AL ROSMARINO - ROAST POTATOES	6,00
PARMIGIANA DI ASPARAGI - ASPARAGUS WITH BUTTER AND CHEESE “PARMIGIANO 24 MESI DOP” [3]	12,00
GRIGLIATA DI VERDURE - ASSORTED GRILLED VEGETABLES	10,00
SPINACI AL BURRO E PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI DOP - SPINACH WITH BUTTER AND CHEESE “PARMIGIANO 24 MESI DOP”	8,00
PATATINE FRITTE - FRIED POTATOES [1,2]	6,00
CICORIA RIPASSATA - SAUTÉED CHICORY	7,20
INSALATA DI SALMONE - SMOKED FAER OER SALMON LONGINO&CARDENAL SELECTION SALAD WITH PINE NUTS, RAISINS, SESAME SEEDS AND FENNEL [1,2,5,6]	18,80
INSALATA “CAPRESE” - “CAPRESE” SALAD WITH BUFFALO MOZZARELLA, “COSTOLUTO” TOMATOES, BASIL AND OREGANO [3]	14,00
INSALATA DI TONNO “DITTA SARDANELLI” - TUNA FISH IN OLIVE OIL “DITTA SARDANELLI” SALAD, COSTOLUTO TOMATOES, RED ONIONS AND OLIVES [5]	14,00

PIZZE E FOCACCIE SAPORITE – PIZZA AND TASTY FOCACCIAS FROM SELECTED FLOUR MOLINO VIGEVANO - SERVICE FROM 12.00 TO 18.00

PIZZA MARGHERITA - TOMATO, “FIOR DI LATTE” MOZZARELLA, BASIL [1,2,3,9]	9,00
PIZZA MARGHERITA DOP - TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA DOP, BASIL [1,2,3,9]	12,00
PIZZA DIAVOLA - TOMATO, MOZZARELLA, BLACK OLIVES, “MARCA VATICANO BALISTRIERI” ANCHOVIES, SPICY SALAMI [1,2,3,5,9]	16,00
PIZZA PARMA DOP E FUNGHI - BUFFALO MOZZARELLA DOP, MUSHROOMS, PARMA HAM “SANT’ILARIO” 24 MONTHS DOP [1,2,3,9]	18,00
PIZZA “DELL’ANGELO” - ZUCCHINI FLOWERS, ARTICHOKEs, “FIOR DI LATTE” MOZZARELLA, “MARCA VATICANO BALISTRIERI” ANCHOVIES, MUSHROOMS, CHEESE “PECORINO ROMANO DOP 30 MESI ” [1,2,3,5,9,13]	14,80
PIZZA “POPPER” - FRESH TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA DOP, BASIL [1,2,3,9]	14,80
PIZZA BRESOLA - CURED RAW BEEF, “FIOR DI LATTE” MOZZARELLA, CHEESE “PARMIGIANO 24 MESI DOP”, ROCKET SALAD [1,2,3,9]	18,00
FOCACCIA SAPORITA “CAPRESE” - TASTY FOCACCIA “CAPRESE” WITH FRESH TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA DOP, BASIL [1,2,3,9]	12,00
FOCACCIA SAPORITA “CAPRESE E PARMA” - TASTY FOCACCIA “CAPRESE E PARMA” WITH FRESH TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA DOP, PARMA HAM “SANT’ILARIO” 24 MONTHS DOP, BASIL [1,2,3,9]	18,00
FOCACCIA SAPORITA CON SALMONE - TASTY FOCACCIA WITH SMOKED FAER OER SALMON LONGINO&CARDENAL SELECTION, FRESH CHEESE “STRACCIATELLA DI BURRATA, ROCKET SALAD, BLACK SESAME [1,2,3,5,6,9]	20,80
FOCACCIA SAPORITA CON ACCIUGHE - TASTY FOCACCIA WITH “MARCA VATICANO BALISTRIERI” ANCHOVIES, FRESH CHEESE “STRACCIATELLA DI BURRATA, ROCKET SALAD, RED ONION [1,2,3,5,9]	16,00

I PREZZI SI INTENDONO IN EURO – REV. 11.06.21

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