

ANTICA TRATTORIA
ANGELINO®

A TOR MARGANA

• dal 1658 •



Una storia di sapori

**SEDE DEL PREMIO TOR MARGANA
NELLA STORICA OSTERIA DI GOETHE**

Menù

ANTIPASTI DI TERRA

Starters

SPECIALITA DEL GIORNO – DAILY SPECIAL

ANTIPASTO MISTO ANGELINO

POLPETTA DI MELANZANE, FIORE DI ZUCCA, STRUDEL DI VERDURE E SUPPLI

Deep fried eggplant ball, zucchini flower, vegetable strudel and rice croquette

(01-03-05-07-08-04)

22

GRAN DEGUSTAZIONE MISTA DI SALUMI, FORMAGGI,
PORCHETTA CON FOCACCIA E MOSTARDA X 2 PERSONE

Great tasting of mixed cuts and cheese with focaccia and pickled fruit,
roast suckling pig x 2 person

(01-07-10)

CAESAR SALAD CON PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA
E PROSCIUTTO

Caesar salad with grilled chicken breast and bacon

(01-03-07)

FIORI DI ZUCCA CON RICOTTA SU FONDUTA DI PECORINO
E ZAFFERANO

Zucchini flowers filled with ricotta cheese and basil on a pecorino and
saffron fondue

(01-03-07)

PORCHETTA D'ARICCIA AL PIATTO

Roast suckling pig

CARCIOFI ALLA GIUDIA (2 PZ)

Deep fried artichoke in a jewish style (2 pz)

(01-04-05)

PROSCIUTTO DI PARMA E MOZZARELLA DI BUFALA

Parma ham and buffalo mozzarella

(07)

CAPRESE CON BUFALA

Caprese with buffalo mozzarella

(07)

PROSCIUTTO DI PARMA E MELONE

Parma ham and melon

BRUSCHETTE AL POMODORO

Tomato bruschetta

FOCACCIA CALDA

Hot Focaccia

(01-03-06)

PRIMI DI TERRA

First Course

SPECIALITA DEL GIORNO – DAILY SPECIAL

GNOCCHI ALLA GRICIA CON FIORI DI ZUCCA E TARTUFO

Homemade gnocchi with cheese, bacon, zucchini flowers, black truffle

(01-03-07)

22

RISOTTO FUNGHI PORCINI E TARTUFO

Rice with porcini mushrooms and black truffle

(07)

GNOCCHI DI PATATE ALLA SORRENTINA

Homemade gnocchi with tomato sauce and mozzarella

(01-03-07)

LASAGNA FATTA IN CASA

Homemade lasagna

(01-03-07)

FETTUCCINE ALFREDO – PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI E BURRO

Homemade fettuccine with parmesan cheese aged 24 months and butter

(01-03-07)

TONNARELLI CACIO E PEPE CON TARTUFO NERO

Tonnarelli with cheese, black pepper and black truffle

(01-03-07)

TONNARELLI CACIO E PEPE IN CESTINO DI PARMIGIANO

Tonnarelli with cheese and black pepper in a parmesan basket

(01-03-07)

FETTUCCINE ALLA BOLOGNESE

Handmade fettuccine with meat sauce

(01-03-07)

MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA

Mezze maniche Carbonara with cheese, eggs and bacon

(01-03-07)

BUCATINI ALLA AMATRICIANA

Bucatini with tomato sauce, cheese and bacon

(01-04)

SECONDI DI TERRA

Second Course

SPECIALITA DEL GIORNO – DAILY SPECIAL

ABBACCHIO AL FORNO CON PATATE

Roast lamb with roasted potatoes

26

FILETTO DI MANZO AI 3 PEPI

Beef fillet at 3 pepper

BISTECCA DI MANZO AL ROSMARINO

Rosemary beef steak

OSSOBUCO CON VERDURE

Veal marrow with vegetables

(01-09)

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Veal cutlet in Roman style with sage and Parma ham

(01-07)

SCALOPPINA AL LIMONE / ARANCIA / VINO BIANCO

Veal escalope with lemon / orange / white wine

(01-12)

FETTINA PANATA DI POLLO CON PATATE

Chicken breast cutlet with roasted potatoes

(01-03-07)

POLPETTE AL SUGO

Meatballs in tomato sauce

(01-03-07-09-12)

ANTIPASTI DI MARE

Seafood Starters

SPECIALITA DEL GIORNO – DAILY SPECIAL

BURRATA DI ANDRIA CON GAMBERI ROSSI E TARTUFO

24

Row red shrimps with burrata and black truffle (02-07)

TARTARE DI TONNO CON GUACAMOLE E PISTACCHIO

24

Tuna tartare with guacamole and pistachio (04-07)

CARPACCIO DI SPIGOLA AGLI AGRUMI

24

Sea bass carpaccio with citrus fruit (04)

INSALATA DI POLPO E PATATE

18

Octopus salad with potatoes (04-14)

SAUTE' DI COZZE E VONGOLE

18

Mussels and clams sauteed with cherry tomato and basil (14)

CROSTINO CON MOZZARELLA, FIORI DI ZUCCA E ALICI

9

Crostini topped with mozzarella, zucchini flower and anchovies (01-04-07)

PRIMI DI MARE

Seafood First Course

SPECIALITA DEL GIORNO – DAILY SPECIAL

TONNARELLI CACIO E PEPE CON GAMBERI ROSSI E TARTUFO

26

Tonnarelli with cheese, black pepper, raw red shrimps and black truffle (01-02-04-07)

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

22

Rise with seafood (02-04-14)

SPAGHETTO ALLE VONGOLE

22

Spaghetti with clams (01-04-14)

SPAGHETTO AGLIO OLIO SPIGOLA CRUDA E LIME

22

Spaghetti with oil, garlic, chili pepper, row sea bass and lime (01-04)

TAGLIOLINI ALLA PUTTANESCA CON TONNO FRESCO

20

Tagliolini with capers, olives, tomatoes and fresh tuna (01-04)

RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI

20

Rice with prawns cream (02-04-10)

SECONDI DI MARE

Seafood Second Course

SPECIALITA DEL GIORNO – DAILY SPECIAL

SPIGOLA IN CROSTA DI PATATE E ZUCCHINE

24

Sea bass baked with potatoes and zucchini (04)

TAGLIATA DI TONNO AL SESAMO CON CIPOLLE CARAMELATE

24

Sesame tuna steak with caramelized onions (04-14)

FRITTURA DI CALAMARI, E GAMBERI

22

Deep fried squids and shrimps (01-02-03-04-05-06-07-08)

CALAMARO ALLA GRIGLIA

20

Grilled squid (04)

POLPO GRIGLIATO CON CREMA DI PATATE E PAPRIKA

18

Grilled octopus with potatoes cream and paprika (04)

CONTORNI

Sides

INSALATA DI FINOCCHI, ARANCIE E OLIVE

10

Salad with fennel, oranges and olives

GRIGLIATA DI VERDURE

10

Grilled vegetables

PUREA DI FAVE CON CICORIA

9

Broad bean puree with chicory (07)

SPINACI ALLA ROMANA CON UVA PASSA E PINOLI

9

Roman style spinach with raisins and pine nuts (07-09)

CICORIA RIPASSATA O ALL'AGRO

8

Sautéed or sour chicory

PATATE AL FORNO / RIPASSATE

8

Roasted / Sautéed potatoes

SPINACI ALL'AGRO

8

Sour spinach

INSALATA MISTA

8

Mixed salad

DOLCI FATTI IN CASA

Homemade Dessert

SPECIALITA DEL GIORNO – DAILY SPECIAL

TORTINO PERE E NOCCIOLA SU CIOCCOLATO BIANCO

10

Pear pie with hazelnut and white chocolate (01-03-07)

CROSTATA DEL GIORNO

10

Fruit tart of the day (01-03-07)

DOLCE DEL GIORNO

10

Daily dessert

FRUTTA DI STAGIONE

8

Seasonal fruits

SGROPPINO AL LIMONE CON VODKA

8

Lemon sorbet with vodka (03-06-07-08-12)

SORBETTO AL LIMONE

6

Lemon sorbet (03-06-07-08-12)

TIRAMISU' FATTO IN CASA

10

Homemade tiramisù (03-07)

CREAMA CATALANA

10

Catalan cream (03-07)

MILLEFOGLIE CON CREMA PASTICCERA

10

Mille-feuille with pastry cream (01-03)

CUORE DI CIOCCOLATO FONDENTE (10 min)

10

Chocolate lava cake (10 min) (01-07)

BEVANDE

Drinks

ACQUA	4
Water	

BIBITE	5
Soft drinks	

BIRRE

Beer

20 CL	6
-------	---

40 CL	8
-------	---

50 CL	10
-------	----

LIQUORI

Liquors

AMARI	8
-------	---

CAFFETTERIA

Bar

CAFFE'	3
Coffee	

CAFFE' DECAFFEINATO	3
Decaffeinated coffee	

CAFFE' AMERICANO	5
American coffee	

CAPPUCCINO	5
Cappuccino	

THE CALDO	5
Hot tea	

COCKTAIL E APERITIVI

Cocktails and Appetizers

COCKTAIL	Ask to the staff	14
----------	------------------	----

APEROL SPRITZ	Ask to the staff	12
---------------	------------------	----

Per qualsiasi informazione su sostanze allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta dal personale. Alcuni prodotti, a seconda della reperibilità, sono congelati/surgelati all'origine. I prodotti preparati in loco sono raffreddati velocemente con abbattitore rapido a T°-18 ai sensi del Reg. 852/04 A secondo della disponibilità dei prodotti alcuni ingredienti potrebbero essere conservati a -18 °C.

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided the staff in service and you can consult the relevant
Some products, depending on the availability, are frozen / deep-frozen at the origin. The products prepared on site are cooled quickly with a quick blast chiller at T °-18, in accordance with Reg. 852/04. Because of the availability of products some ingredients may be stored at -18 °C

Le 14 sostanze considerate "Allergeni" nella normativa entrata in vigore sono le seguenti:

1. **Cereali** contenenti glutine cio grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.
2. **Crostacei** e prodotti derivati.
3. **Uova** e prodotti derivati.
4. **Pesce** e prodotti derivati.
5. **Arachidi** e prodotti derivati.
6. **Soia** e prodotti derivati.
7. **Latte** e prodotti derivati, (compreso il lattosio)
8. **Frutta a guscio** cioè Mandorle, Nocciole, Noci comuni, Noci di Acagiù, Noci Pecan, Noci del Brasile, Pistacchi, Noci del Queensland e prodotti derivati.
9. **Sedano** e prodotti derivati.
10. **Senape** e prodotti derivati.
11. **Semi di Sesamo** e prodotti derivati.
12. **Anidride Solforosa** e solfiti.
13. **Lupini** e prodotti a base di Lupini.
14. **Molluschi** e prodotti a base di Molluschi.

- SERVIZIO/PANE 3 A PERSONA
- SERVICE/ BREAD 3 PER PERSON