



RISTORANTE TRATTORIA ALL'ANGELO

Analcolico della casa con Cannella e Zenzero ... al calice € 2,50
Aperitivo: Lessini Durello Brut Met Charm Marcato ... al calice € 3,00
Franciacorta Brut Facchetti al calice € 4,50

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 Vegetariano **Vegetarian Menu**

☼ v **Crostini di Hummus di Ceci alla Curcuma, con Germogli**
Garbanzo bean Hummus & Turmeric Crostini with Sprouts - Grano, Sesamo

☼ v **Gnocchi di Patate e "Sciopeti" con Funghi Shiitake e Passata di Pomodorini**
Herb Potato Gnocchi with Shiitake Mushrooms & Cherry Tomato sauce - Grano, Sesamo, Sedano

☼ v **"Burger" di Fagioli Neri con Cipolle Stufate e Patate Croccanti**
Black Bean Burger with Caramelized Onions & Crispy Potatoes - Grano, Sesamo, Senape, Sedano

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

Menu di Mare **Seafood Menu**

Capasanta Croccante con Finocchio Gratinato, Vinaigrette ai Capperi
Crispy Sea Scallops with baked Fennel Gratin & Caper Vinaigrette - Pesce, Grano

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

Filetto di Branzino alle Erbette con Carciofini Stufati, Olio al Basilico
Herb crusted Sea Bass Fillet with Stewed baby Artichokes, Basil Oil - Pesce, Anidride Solforosa, Grano,

per persona 41 per person *con vini abbinati - 50 with wine pairing*

Menu di Terra **Meat Menu**

Quaglia disossata Arrostita con Timo, Cappuccio, Ribes e Patate Croccanti
Thyme Roasted Boneless Quail with Cabbage, Red Currants & Crispy Potato - Sedano, Uova, Anidride Solforosa

Tagliolini tirati a mano con "Bacon" e Asparagi di Bassano e Ricotta Affumicata
Tagliolini Pasta sautéed w Bacon, White Asparagus & Smoked Ricotta Cheese - Grano, Uova, Latte, Sedano

Filetto di Maialino arrostito alle spezie Dolci con Ribes al Porto
Sweet Spiced Roasted Pork fillet with Red Currants in Port Wine - Sedano, Senape, Anidride Solforosa

per persona 37 per person *con vini abbinati - 46 with wine pairing*

Menu a Sorpresa dallo Chef **Chef's Menu**

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

YY vegetariano-vegetarian V vegan-vegan ☼ basse calorie-low calorie ‡ 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