



# 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 Farinata di Ceci con Germogli e Crauti fatti in casa  
**Chickpea Quiche with Sprouts & Home-made Sauerkraut** - Semi di Sesamo

☼ v Gnocchi di Patate con Funghi Cardoncelli e Ortiche  
**Potato Gnocchi with Cardoncelli Mushrooms & Nettles** - Grano

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

*per persona 30 per person* *con vini abbinati - 39 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, Latte

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 Orata alle Erbette con Carciofi Stufati  
**Herb crusted Sea Bream Fillet with Stewed Artichokes** - Pesce, Senape, Anidride Solforosa, Grano,

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

## Menu di Terra **Meat Menu**

Strudel di Pollastrella, Patate e Tartufo, Vinaigrette al Tartufo  
**Chicken, Black Truffle, Potato Strudel with Truffle Vinaigrette** - Latte, Grano, Uova, Sesamo

Tagliolini tirati a mano saltati con Radicchio, Tastasale e Ricotta Affumicata  
**Tagliolini Pasta sautéed with Sausage, Radicchio & Smoked Ricotta Cheese** - Grano, Uova, Latte

Petto di Galletto alla salsa BBQ con Patate Grigliate  
**BBQ Chicken Breast with Grilled Potatoes** - Sedano, Senape, Anidride Solforosa

*per persona 36 per person* *con vini abbinati - 45 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 freezablasing below 32°F in order to preserve their fragrance and freshness