
Menù

STARTERS

While we are preparing your order
Durant la préparation de vos plats

TAGLIERE DI ANGELA 🌾🍷 2p/4p

Italian cured meat, dried tomatoes, caramelized onions and olives
Charcuterie Italienne, tomates séchées, oignons caramélisée et olives

16,90 / 32,50

FANTASIA DI BRUSCHETTE 4 pieces (allergies to be asked)

Let the chefs decide for you...
Permettez aux chefs des choisir pour vous...

10,50

BURRATA 🍷🍇

Burrata, Parma ham, rocket salad, mixed grains and dried cranberries
Burrata, jambon de Parme, roquette, grains mélangés et canneberges séchées

14,90

PARMIGIANA *Vegetarian* 🌾🍷

Aubergines parmigiana with mozzarella and basil
Parmigiana d'aubergines avec mozzarella et basilic

13,90

SALMONE AFFUMICATO 🌾🍷🐟

Smoked salmon served with capers and caramelised onions
Saumon fumé avec câpres et oignons caramélisées

18,90

CARPACCIO DI MANZO servito con focaccia 🌾🍷

Beef carpaccio with rocket salad and parmesan
served with homemade focaccia
Carpaccio de boeuf avec roquette et parmesan
servi avec focaccia fait maison

19,50

BUILD YOUR OWN PASTA

HOMEMADE PASTA with "Perciasacchi" flour
from "Grano Madre" Sicilian mill.

Grano  Madre

LA NATURA SI RACCONTA

"Perciasacchi" is an organic flour got from the ancient typology of Sicilian grains, for the most part disappeared because they are suitable for NON-intensive cultivation. This flour is rigorously ground with a natural stone in order to process each grain of wheat at low temperature hence preserving its aroma and nutrients. The result of this process is a flour more nourishing, healthier and digestive.

«Perciasacchi» est une farine biologique issue de l'ancienne variété des céréales siciliennes, pour la plupart disparues car elles se prêtent à une culture NON intensive. Cette farine est rigoureusement moulue à la pierre naturelle afin de traiter chaque grain de blé à basse température préservant ainsi son arôme et ses nutriments. Le résultat de ce processus est une farine plus nourrissante, plus saine et digestive.

YOU CAN CHOOSE BETWEEN/Vous pouvez choisir entre:
(depending on the daily production/en fonction de la production journalière):

SHORT/courte

LONG/longue

WHOLE/intégrale

suppl. 2,00€ *Vegan*

NORMA *Vegetarian*   

Tomato sauce, aubergine, salty ricotta cheese
Sauce tomate, aubergine, ricotta salée

16,50

CARBONARA   

With Roman pecorino and guanciale
Avec pecorino Romain et guanciale

16,80

NAPOLETANA *Vegetarian* 🌾🥚🍷

Tomato sauce and basil
Sauce tomate et basilic

13,50

ARRABBIATA *Vegetarian* 🌾🥚🍷

Tomato sauce, chili-pepper, ail
Sauce tomate, piment, ail

14,90

BOLOGNESE 🌾🥚🍴

Tomato sauce and ground 100% beef
Sauce tomate et émincé de 100% boeuf

16,80

PESTO *Vegetarian* 🌾🥚🍷🥜

Homemade basil pesto with pine nut, olive oil and parmesan
Pesto de basilic fait maison avec pignon de pin, parmesan et huile d'olive

16,80

SALSICCIA E MELANZANE 🌾🥚🍷

Italian sausage, aubergines, cream
Saucisse italienne, aubergines et crème fraiche

17,50

FUNGHI PORCINI *Vegetarian* 🌾🥚🍷

Porcini mushrooms and cream
Cèpes et crème

17,50

TARTUFO *Vegetarian* 🌾🥚🍷

Truffle, truffle sauce and truffle butter
Truffe, sauce à la truffe et beurre à la truffe

23,50

PORCINI E TARTUFO *Vegetarian* 🌾🥚🍷

Porcini mushrooms, truffle sauce, truffle and cream
Cèpes, crème, truffe et sauce à la truffe

25,50

GRATINS

LASAGNA

Traditionally made with 100% ground beef
Comme tradition avec émincé de 100% boeuf

15,90

LASAGNA VEGETARIANA *Vegetarian*

Traditionally made with vegetables
Comme tradition avec légumes

15,90

CANNELLONI DI MANZO

Traditionally made with 100% ground beef
Comme tradition avec émincé de 100% boeuf

15,90

CANNELLONI RICOTTA E SPINACI *Vegetarian*

Traditionally made with ricotta and spinach
Cannelloni ricotta et épinards

15,90

TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO GRATINATI

Tortellini with ham and cream gratin
Tortellini avec jambon et crème gratiné au four

18,00

RAVIOLI E TORTELLINI

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI *Vegetarian* 🌾🥚🍷

With napoletana sauce and basil

Ravioli ricotta et épinards avec sauce napoletana

16,40

RAVIOLI DI MANZO 🌾🥚🍷

Made with 100% ground beef and Bolognese sauce

Comme tradition avec émincé de 100% boeuf et sauce bolognese

17,50

RAVIOLI AL SALMONE 🌾🥚🍷🐟

Salmon, capers and caramelised red onions

Saumon, câpres et oignons caramélisés

18,50

PORCINI, SALSICCIA E MELANZANE RAVIOLI 🌾🥚🍷

Porcini ravioli with porcini mushrooms, Italian sausage and eggplant

Ravioli aux cèpes, avec cèpes, saucisse italienne et aubergines

19,50

PORCINI AND TARTUFO RAVIOLI *Vegetarian* 🌾🥚🍷

Ravioli with porcini and truffle sauce

Cèpes et sauce à la truffe

25,50

TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO 🌾🥚🍷

Tortellini with ham and cream

Tortellini avec jambon et crème

16,50

SPECIALS

GNOCCHI DI PATATE ALLA SORRENTINA

Tomato sauce, mozzarella and basil
Sauce tomate, mozzarella et basilic

16,50

GNOCCHI DI PATATE AI QUATTRO FORMAGGI

Gnocchi four cheeses
Gnocchi aux quatre fromages

16,90

ORECCHIETTE PUGLIESI CON POLPETTE DI CARNE

Typical pasta from Puglia with tomato sauce, meatballs and salty ricotta
Pates des Pouilles avec sauce tomate, boulettes de viande et ricotta salée

18,90

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON SCAMPI E POMODORINI

Spaghetti with scampi, cherry tomatoes and lemon
Spaghetti avec scampis, tomates cerises et citron

19,90

PENNE AL SALMONE E VODKA

Smoked salmon nuanced with vodka
Saumon fumée flambé à la vodka

18,90

FUSILLI "AL FERRETTO" FATTI A MANO

Tomato sauce, Italian sausage and olives
Sauce tomate, saucisse italienne et olives

22,90

FUSILLI "AL FERRETTO" ANGELA FATTI A MANO

Cherry tomatoes, rocket salad, crispy bread crumbs,
mozzarella, Parma ham / Tomates cerises, roquette, mozzarella,
jambon de Parme, chapelure croustillante

24,90

SALADS

AVO-CHICKEN

Chicken, cherry tomatoes, rocket salad, avocado, vinaigrette
Poulet, tomates cerises, roquette, avocat, vinaigrette

16,50

CAPRESE *Vegetarian*

Tomatoes, mozzarella, basil
Tomates, mozzarella, basilic

14,90

BURRATA CAPRESE *Vegetarian*

Tomatoes, burrata mozzarella, basil
Tomates, mozzarella burrata, basilic

16,90

CAPRINA

Salad, goat cheese, honey, nuts, Parma ham
Salade, fromage de chèvre, miel, noix, jambon de Parme

16,90

CAESAR

Lettuce, parmesan, crouton, chicken
Salade, parmesan, croutons, poulet

15,90

MARITTIMA

Smoked salmon, avocado, quinoa, lettuce, valerian salad, orange, sesame
Saumon fumé, avocat, quinoa, salade, salade de blé, orange, sésame

18,90

SUPER POWER *Vegetarian*

Quinoa, grilled vegetables, rocket salad, lamb's salad,
cherry tomatoes, mint, balsamic vinegar
Quinoa, légumes grillés, roquette, mâche, tomates cerises, menthe fraîche,
vinaigre balsamique

16,50

PIZZAS

Gluten-free option* suppl. €4,00

Choose to:

"MEZZA TEGLIA"

20x30cm

"TEGLIA"

30x40cm

"TEGLIA XL"

60x40cm

MARINARA *Vegetarian* 🌾

Tomato sauce, organ, garlic
Sauce tomate, organ, ail

9,50 / 17,00 / 32,00

MARGHERITA *Vegetarian* 🌾🍷

Tomato sauce, mozzarella, basil
Sauce tomate, mozzarella, basilic

10,00 / 18,50 / 35,00

PROSCIUTTO 🌾🍷

Tomato sauce, mozzarella, ham
Sauce tomate, mozzarella, jambon

13,50 / 24,00 / 46,00

PROSCIUTTO E FUNGHI 🌾🍷

Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham
Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon

14,00 / 25,00 / 48,00

MORTADELLA 🌾🍷🥜

Mozzarella, mortadella, pistachios
Mozzarella, mortadella, pistaches

15,00 / 27,50 / 49,00

LA PICCANTE 🌾🍷

Tomato sauce, mozzarella, ventricina
Sauce tomate, mozzarella, ventricina charcuterie

14,00 / 25,00 / 48,00

QUATTRO STAGIONI

Tomato sauce, mozzarella, ham, olives, mushrooms, artichokes
Sauce tomate, mozzarella, jambon, olives, champignons, artichauts

14,00 / 25,00 / 48,00

PARMA

Tomato sauce, mozzarella, Parma ham, rocket salad
Sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme et roquette

16,00 / 28,50 / 49,90

CRUDAIOLA

Mozzarella fior di latte, cherry tomatoes, Parma ham, parmesan, rocket salad
Mozzarella fior di latte, tomates cerises, jambon de Parme, parmesan, roquette

17,90 / 32,00 / 59,90

CALZONE

Tomato sauce, mozzarella, ham
Sauce tomate, mozzarella, jambon

15,00 / 27,50 / 49,00

CALZONE VEGETARIANO *Vegetarian*

Tomato sauce, mozzarella, grilled vegetables
Sauce tomate, mozzarella, légumes grillés

15,00 / 27,50 / 49,00

PIZZA MANI D'ORO

Tomato sauce, mozzarella, shrimps, salmon and garlic oil
Sauce tomate, mozzarella, scampi, saumon et huile à l'ail

18,90 / 36,00 / 69,00

ORTOLANA *Vegetarian*

Mozzarella, grilled vegetables
Mozzarella, légumes grillés

14,00 / 25,00 / 48,00

BURRATISSIMA

Mozzarella, burrata cheese, valerian salad, cherry tomatoes, speck
Mozzarella, burrata fromage, salade de blé, tomates cerises, speck

16,80 / 31,00 / 58,00

SALSICCIA

Mozzarella, smoked scamorza, potatoes, Italian sausage
Mozzarella, scamorza fumée, saucisse italienne, pommes de terre

16,00 / 28,50 / 49,90

TONNO E CIPOLLA CAMELLATA

Mozzarella, tuna, caramelized onions
Mozzarella, thon, oignons caramélisés

15,00 / 27,50 / 49,00

AL TARTUFO *Vegetarian*

Mozzarella, smoked scamorza, potatoes, truffle sauce
Mozzarella, scamorza fumée, pommes de terre, sauce à la truffe

23,50 / 42,00 / 74,00

ANTOINE

Burrata, mozzarella, valerian salad, smoked salmon,
caramelized onions, hazelnuts, lemon zest
Burrata, mozzarella, salade de blé, oignons caramélisés,
saumon fumé, noisettes, zest de citron

18,50 / 34,00 / 65,00

PIZZA DEL MONTANARO

Burrata, mozzarella, Italian pancetta, truffle sauce, pistachios
Burrata, mozzarella, pancetta italienne, sauce à la truffe, pistaches

21,50 / 40,00 / 76,00

PIZZA NUTELLA *Vegetarian*

Nutella, hazelnut grains
Nutella, noisettes

10,00 / 18,50 / 35,00

PIZZA NUTELLA E RICOTTA *Vegetarian*

Nutella, grain hazelnut, sweet ricotta
Nutella, noisettes, ricotta fromage doux

12,50 / 23,00 / 42,00

* Gluten free for dietary reasons and not for allergies. The restaurant management ASSUME NO RESPONSABILITY in case of gluten allergy or celiac disease.

* Sans gluten pour des raisons diététiques et non pour des cas d'allergies. La direction DÉCLINE TOUTES RESPONSABILITÉS en cas d'allergie au gluten ou de maladie céliaque.

DESSERTS

TIRAMISU 

6,70

PANNA COTTA 

Passion fruit/chocolate/red fruits/caramel

6,70

CHOCOLATE MOUSSE 

6,70

CANNOLO SICILIANO 

4,50

IL DESSERT DEL PASTICCERE (ask for allergies)

Ask more information at our staff

8,50

CAFÉ GOURMAND (ask for allergies)

Coffee included

11,90

TAGLIERE DI FORMAGGI CON MIELE AL TARTUFO 

Cheese platter with truffle honey

14,50

Allergènes



POISSON



ŒUF



CÉLÉRI



CRUSTACÉ



GLUTEN



FRUITS
À COQUE



SULFITE



LUPIN



LACTOSE



ARACHIDES



MOLLUSQUE



MOUTARDE



SOJA



SESAMO



MANI D'ORO

Pasta Fresca di Angeli