



Ristorantino
L'ANGOLINO

*Dove la passione per la cucina
incontra la ricerca continua
delle migliori materie prime.*

MENÙ

Ogni piatto viene realizzato espresso ,
senza l'utilizzo di preparazioni precotte.
I tempi di attesa possono essere
leggermente più lunghi per offrirvi una
cucina fatta con cura e qualità.



terra

Antipasti di Carne

| | |
|---|----|
| GUSTOSO GNOCCO FRITTO | 15 |
| prosciutto crudo Sant'Ilario riserva 36 mesi | |
| BRUSCHETTE 2 pz | 12 |
| pomodorini, stracciatella e basilico fresco salsiccia, provola fondente e granella di nocciole | |
| PALLOTTE CACIO E UOVA | 12 |
| in salsa di pomodoro, con peperoni secondo la tradizione abruzzese | |
| CARPACCIO DI MANZO | 16 |
| misticanza, lamponi e scaglie di Fiorino | |

Primi di Carne

| | |
|---|----|
| PACCHERI AI TRE POMODORI | 14 |
| mantecati al pamigiano reggiano e basilico | |
| LA NOSTRA CACIO E PEPE | 16 |
| pecorino di Amatrice IGP, guanciale croccante di Amatrice e pepe cuvè | |
| TAGLIATELLA AL RAGÙ | 12 |
| SAGNE E CECI ABRUZZESI | 10 |
| peperone crusco, pomodorini e basilico | |

Secondi di Carne

| | |
|--|----|
| TAGLIATA DI TACCHINO | 14 |
| CARRÈ DI AGNELLO | 20 |
| CONTROFILETTO ARGENTINO | 24 |
| TAGLIATA DI CUBEROLL SASHI FINLANDIA | 25 |
| RIBEYE WAGYU GIAPPONE A5 | 25 |
| il peso può variare dai 150 ai 200 gr | |
| HAMBURGER DI WAGYU 200GR | 21 |
| con crema di parmigiano e funghi porcini | |

I NOSTRI ARROSTICINI

| | |
|--|-------|
| ARROSTICINI DI OVINO 23gr | 1,50 |
| | al pz |
| ARROSTICINI DI FEGATO E CIPOLLA DI SCOTTONA 30gr | 2,50 |
| | al pz |
| ARROSTICINI DI FILETTO DI OVINO 30gr | 2,20 |
| | al pz |
| ARROSTICINI DI WAGYU 30gr | 4 |
| | al pz |

I nostri arrosticini sono lavorati secondo tradizione abruzzese.

Le Nostre Carni

Le nostre carni presentano un peso minimo da 700/800 grammi che può variare in base al taglio e alla dimensione della lombata.

SWAMI DANIMARCA
8 all'etto

MANZETTA PRUSSIANA CERTIFICATA JOLANDA DE COLÒ
8,5 all'etto

ANGUS NAZIONALE
7 all'etto

CHOCO SASHI FINLANDIA
9 all'etto

Tutte accomunate dalla marezzatura, frollatura e qualità degli allevamenti.

Le nostre carni, prima di arrivare al tavolo, riposano dai 30 ai 100 giorni.

Durante questo periodo, la carne acquista profumi, morbidezza, digeribilità e sapore.



Antipasti di Pesce

| | |
|--|----|
| BATTUTA DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO | 20 |
| pane carasau, passion fruit e insalata di finocchi | |
| TARTARE DI SALMONE BALTIK LEGGERMENTE AFFUMICATO | 16 |
| crostone di pane, straciatella e pesca alle braci | |
| TENTACOLO DI POLPO SCOTTATO | 18 |
| su purè di patate affumicato e granella di olive | |
| CODE DI GAMBERO DORATE | 15 |
| su crema di asparagi con polvere di funghi porcini | |

Primi di Pesce

| | |
|--|----|
| SPAGHETTONE ALLE VONGOLE | 15 |
| datterini gialli e prezzemolo | |
| BAVETTE AL GAMBERO ROSSO | 22 |
| di Mazara del Vallo in crudité, con la sua bisque e granella di nocciole | |
| CALAMARATA | 18 |
| ricciola, zafferano abruzzese, pomodorini ed erba cipollina | |

Secondi di Pesce

| | |
|---|----|
| FRITTO MISTO | 18 |
| calamari, gamberi e verdure croccanti | |
| GRAN SPIEDONE DI CALAMARI E MAZZANCOLLE | 22 |
| CUORE DI BACCALÀ SKREI AL VAPORE | 26 |
| pregiato taglio nordico c.a 200 gr su purè di patate affumicato | |
| FILETTO DI TONNO ALLA BRACE | 20 |
| TRANCIO DI RICCIOLA ALLA MEDITERRANEA | 24 |



Contorni

| | |
|---------------------------------|---|
| INSALATA VERDE | 5 |
| PATATINE FRITTE | 5 |
| PATATE AL FORNO | 6 |
| PURÈ DI PATATE AFFUMICATO | 6 |
| ERBETTE DI CAMPO | 5 |

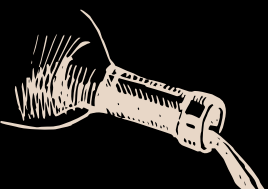
Menù Kids

| | |
|--------------------------------|---|
| PASTA | 7 |
| in bianco o al pomodoro | |
| COTOLETTA DI POLLO | 7 |
| con patatine fritte o al forno | |

Dessert

| | |
|-----------------------------|---|
| SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO | 7 |
| TIRAMISÙ DELLA CASA | 6 |
| PROFITEROLES | 7 |
| GNOCCO FRITTO DOLCE | 6 |
| MILLEFOGLIE SCOMPOSTA | 6 |
| CREAM POCKET | 6 |





vino



Bianco

| | |
|---|----|
| PASSERINA NESTORE BOSCO IGP | 22 |
| 13% vol / 75 cl | |
| PECORINO NESTORE BOSCO IGP | 22 |
| 13,5% vol / 75 cl | |
| PECORINO PODERE CASTORANI IGT BIO 2024 | 28 |
| 13% vol / 75 cl | |
| PASSERINA PODERE CASTORANI IGT BIO 2024 | 28 |
| 12% vol / 75 cl | |
| TREBBIANO D'ABRUZZO PODERE CASTORANI DOC BIO 2024 | 28 |
| 12% vol / 75 cl | |
| AMORINO TREBBIANO D'ABRUZZO DOC SUPERIORE BIO 2024 | 35 |
| 12% vol / 75 cl | |
| TREBBIANO D'ABRUZZO PODERE CASTORANI RISERVA DOC 2021 | 50 |
| 13% vol / 75 cl | |
| METODO CLASSICO PODERE CASTORANI 2011 | 55 |
| 12% vol / 75 cl | |

Rosso

| | |
|---|----|
| MONTEPULCIANO DON BOSCO RISERVA | 35 |
| 14,5% vol / 75 cl | |
| TENUTA UCCELLINA BLU DI BURSON IGP | 22 |
| 12% vol / 75 cl | |
| MONTEPULCIANO NESTORE BOSCO DOC | 22 |
| 13,5% vol / 75 cl | |
| IL GRAPPOLO ROSSO IGP | 24 |
| 13% vol / 75 cl | |
| MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC 2022 | 28 |
| 13,5% vol / 75 cl | |
| LUPAIA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC 2021 | 30 |
| 13,5% vol / 75 cl | |
| JARNO TRULLI ROSSO IGT 2020 | 70 |
| 14,5% vol / 75 cl | |
| CERASUOLO PODERE CASTORANI DOC 2025 | 28 |
| 13% vol / 75 cl | |

Bollicine

| | |
|---|----|
| RICCI CURBASTRO BRUT FRANCIACORTA DOCG | 38 |
| 12,5% vol / 75 cl | |
| DUPLAVILIS PROSECCO DOC EXTRADRY | 24 |
| 11%vol / 75 cl | |
| CA' DEL BOSCO COUVEE' PRESTIGE | 50 |
| 12,5% vol / 75 cl | |
| PIGNOLETTO DOC FRIZZANTE MONTAIA | 22 |
| 12%vol / 75 cl | |
| CONTADI CASTALDI FRANCIACORTA DOCG SATEN 2020 | 45 |
| 12,5%vol / 75 cl | |



bevande

Birre alla Spina

| | |
|-------------------------------|---|
| KRONENBOURG CHIARA 0,25 | 4 |
| KRONENBOURG CHIARA 0,40 | 6 |
| 6,5% vol | |

Bevande in Vetro

| | |
|---|-----|
| ACQUA NATURALE CL 65 | 3 |
| ACQUA FRIZZANTE CL 65 | 3 |
| ACQUA LEGGERMENTE FRIZZANTE... CL 65 | 3 |
| COCA COLA CL 33 | 3,5 |
| COCA COLA ZERO CL 33 | 3,5 |
| FANTA CL 33 | 3,5 |
| SPRITE CL 33 | 3,5 |
| ESTATHE LIMONE CL 33 | 3,5 |
| ESTATHE PESCA CL 33 | 3,5 |
| SUCCHI DI FRUTTA CL 33 | 3,5 |

Aperitivi

| | |
|------------------|---|
| SPRITZ | 7 |
| SAN BITTER | 4 |
| CRODINO | 4 |

SERVIZIO E PANE € 2,50

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio

Per garantire la massima freschezza e qualità dei nostri piatti, utilizziamo esclusivamente ingredienti freschi e di stagione. Tuttavia, in alcuni casi, per assicurare la continuità della nostra offerta e mantenere elevati standard culinari, alcuni prodotti possono essere stati sottoposti a congelamento all'origine. Questo accade soprattutto per il pesce, la cui disponibilità può variare a seconda delle condizioni ittiche e stagionali. Ci impegniamo a selezionare con cura ogni ingrediente, rispettando sempre le migliori pratiche di conservazione per offrirvi un'esperienza gastronomica eccellente.

Birre in Bottiglia

| | |
|-----------------------------------|---|
| KONING LUDWIG WEISS CL 50 | 7 |
| 5,5% vol | |
| ICHNUSA NON FILTRATA CL 50 | 7 |
| 5% vol | |
| LEFFE ROUGE CL 33 | 6 |
| 5,5% vol | |
| GRIMBERGEN DOUBLE AMBREE CL 33... | 6 |
| 6,5% vol | |
| CARLSBERG PILSNER 33 CL | 6 |
| 5% vol | |

Vino della Casa

BIANCO / ROSSO

| | |
|------------|----|
| LT ¼ | 4 |
| LT ½ | 7 |
| LT 1 | 11 |

Caffè e Liquori

| | |
|-----------------------------------|-----|
| CAFFÈ' | 1,5 |
| CAFFÈ' DECAFFEINATO | 1,5 |
| CAFFÈ' CORRETTO | 2,5 |
| GINSENG | 2 |
| LIMONCELLO | 4 |
| RATAFIA | 4 |
| GENZIANA | 4 |
| LIQUIRIZIA | 4 |
| AMARO GRAN SASSO | 4 |
| GRAPPA MORBIDA AROMATIZZATA | 5 |
| AL FIENO | |
| GRAPPA 18 LUNE | 5 |
| RUM DIPLOMATICO RISERVA | 6 |

Ristorantino
L'ANGOLINO

WWW.RISTORANTINOLANGOLINO.IT
TEL: 351 830 3720