



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
con crema di parmigiano reggiano e basilico	
LA NOSTRA CACIO E PEPE	16
pecorino di Amatrice IGP, guanciale croccante di Amatrice e pepe cuvée	
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	all'etto
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 arrostiti 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
fior di stracciatella, fiore del capperi e polvere di pomodoro	
TARTARE DI SALMONE BALTIK LEGGERMENTE AFFUMICATO.....	16
crostone di pane, stracciatella e pesca alle braci	
TENTACOLO DI POLPO SCOTTATO	18
Su purè di patate affumicato e polvere di olive	
CODE DI GAMBERO DORATE	15
su crema di asparagi E PERLAGE DI TARTUFO VERO	

Primi di Pesce

CHITARRA FATTA IN CASA ALLE VONGOLE	15
datterini gialli e prezzemolo	
SPAGHETTONE ARTIGIANALE AL GAMBERO ROSSO	22
di Mazara del Vallo in crudité, con la sua bisque e granella di nocciole	
CALAMARATA FATTA IN CASA	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 250 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

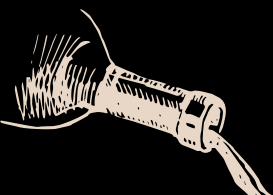
Menù Kids

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
CHEESECAKE	7
GNOCCO FRITTO DOLCE	6
MILLEFOGLIE SCOMPOSTA	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	
PIGNOLETTA 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	4
0,25	
KRONENBOURG CHIARA 0,40	6
6,5% vol	

Bevande in Vetro

ACQUA NATURALE CL 65.....	3
ACQUA FRIZZANTE CL 65.....	3
ACQUA LEGGERMENTE	3
FRIZZANTE CL 65	
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

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

Ristorantino
L'ANGOLINO

WWW.RISTORANTINOLANGOLINO.IT
TEL: 351 830 3720