

RISTORANTE ITALIANO

ANGOLO DI TRASTEVERE

ENTRÉES & SALADES

ANTIPASTI

Antipasto dell'Angolo

Focaccia, jambon, légumes grillés, mozzarella AOP, tomates séchées et Parmigiano Reggiano AOP.

Bruschette alla Romana

4 toasts variés sur pain grillé au oven :

- **Caprese:** Mozzarella, tomate, basilic.
- **Truffée:** Ingrédients à la truffe.
- **Légumes:** Légumes variés.

Carpaccio di Bresaola

Bresaola, roquette, Parmigiano Reggiano AOP, poivre noir et citron.

Tagliere Italia

Planche de charcuterie et fromages italiens.

Vitello Tonnato

Carpaccio de veau, mayonnaise au thon, anchois et câpres.

Melanzane alla Parmigiana

Aubergines frites, sauce tomate, mozzarella, Parmigiano Reggiano AOP, basilic frais.

Burrata di Puglia IGP

Burrata.

INSALATE

Insalata Trilussa

Mélange de salades, roquette, poires, noix, gorgonzola, crème balsamique.

Insalata Contadina

Mélange de salades, roquette, mozzarella de bufflonne AOP, légumes, crème balsamique.

Informations sur les allergènes disponibles sur demande.

RISTORANTE ITALIANO

ANGOLO DI TRASTEVERE

FOCACCIAS & PÂTES TRADITIONNELLES

FOCACCE

Focaccia Achille

Focaccia, roquette, burrata AOP, mortadelle de Bologne IGP, pistache de Bronte.

Focaccia Prosciutto e Burrata

Burrata AOP, roquette, jambon serrano.

Focaccia Classica

Huile d'olive, sel et romarin.

PRIMI PIATTI PASTA

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino

Ail, huile d'olive vierge extra, persil frais, piment.

Pasta all'Arrabbiata

Sauce tomate, ail, persil frais, piment.

Pasta alla Puttanesca

Sauce tomate, olives noires, câpres, anchois, ail, persil frais, piment.

Pasta alla Norma

Sauce tomate, aubergines, ail, Pecorino Romano AOP.

Rigatoni Cacio e Pepe

Pecorino Romano AOP, poivre noir.

Rigatoni alla Gricia

Guanciale, Pecorino Romano AOP, poivre noir.

Rigatoni alla Carbonara

Œuf, guanciale, Pecorino Romano AOP, poivre noir.

Spaghetti all'Amatriciana

Sauce tomate, guanciale, Pecorino Romano AOP, poivre noir.

Les plats soulignés appartiennent à la tradition romaine classique.

RISTORANTE ITALIANO

ANGOLO DI TRASTEVERE

RISOTTOS, VIANDES & PÂTES FRAÎCHES

RISOTTI

Risotto ai Funghi Porcini

Cèpes, beurre, poivre noir.

Risotto ai 4 Formaggi

Beurre, Parmigiano Reggiano AOP, Pecorino Romano AOP, Gorgonzola AOP, poivre noir.

PÂTES FRAÎCHES (FAITES MAISON)

Ravioli Ricotta e Spinaci

Sauce tomate fraîche, ricotta, épinards, Parmigiano Reggiano AOP.

Ravioli al Salmone

Sauce tomate fraîche, tomate fraîche, crème fraîche, persil frais.

Ravioli al Pistacchio di Bronte

Huile d'olive vierge extra, pistache de Bronte, zeste de citron.

Pasta Fresca dello Chef

Selon l'inspiration du chef.

Fettuccine all'Alfredo

Beurre, Parmigiano Reggiano AOP.

Tagliatelle al Ragù Bolognese

Sauce tomate, viande hachée mixte, Parmigiano Reggiano AOP.

Tagliatelle ai Porcini

Cèpes, ail, huile d'olive vierge extra, persil frais, poivre noir.

Tagliatelle ai Porcini e 'Nduja

Cèpes, 'nduja piquante, ail, huile d'olive vierge extra, persil frais, poivre noir.

Gnocchi di Patate al Pesto

Pesto maison (basilic, pignons de pin, ail, huile d'olive vierge extra, Parmigiano Reggiano AOP).

Gnocchi di Patate al Ragù Bolognese

Sauce tomate, viande hachée, Parmigiano Reggiano AOP.

Gnocchi di Patate al Gorgonzola

Beurre, Gorgonzola AOP, Parmigiano Reggiano AOP.

Lasagna Casera

Lasagne traditionnelle.

Pasta al Pesto

Pesto maison (basilic, pignons de pin, ail, huile d'olive vierge extra, Parmigiano Reggiano AOP).

Tagliatelle con le Cozze

Moules sauvages, tomate fraîche, ail, persil frais.

CARNE

Filetto al Gorgonzola

Filet de bœuf, garniture, sauce au Gorgonzola AOP.

Toutes nos pâtes fraîches sont préparées quotidiennement dans notre atelier.

RISTORANTE ITALIANO

ANGOLO DI TRASTEVERE

DESSERTS, GLACES, CAFÉS & LIQUEURS

DOLCI & GELATO

Tiramisù Classico

Mascarpone, œufs, biscuits cuillères, café, cacao.

Pizza con Nutella

Pizza au Nutella.

Pizza con Nutella Extra

Pizza au Nutella accompagnée de glace.

Pannacotta

Flan de crème avec fruits rouges ou chocolat.

Sorbetto di Limone

Sorbet au citron et cava.

Sorbetto Campari

Sorbet au citron, cava et Campari.

Cannoli Siciliani

Ricotta, chocolat, zeste d'orange.

Gelato (3 Boules)

Glaces variées.

Tartufo

Glace au chocolat avec cœur vanille et fruits secs.

CAFFÈ

- Espresso
- Noisette (Cortado)
- Café au lait
- Cappuccino
- Infusion

LIQUORI

- Limoncello
- Amaro Italiano
- Castelgreve Amaro Toscana
- Grappa Bianca
- Grappa Brunello di Montalcino

Merci pour votre visite. Bon Appetit !