

## ◆ Iniziamo ◆

Panzanella di frisella, bufala di Amaseno e basilico fresco (1,7)  
**14,00**

Gamberi\* croccanti con zenzero e limone avvolti nella pasta kataifi  
serviti con maionese fatta in casa (1, 2, 3)  
**16,00**

Fiori di zucca farciti con fiordilatte di Agerola e alici del Cantabrico  
fritti in tempura di riso (4, 7)  
**12,00**

Uovo in trippa alla romana (3,7)  
(Uova Biologiche, pomodori pelati Inserbo, Pecorino Romano DOP e menta)  
**13,00**

Pane, burro e alici (1, 4, 7)  
(al farro integrale, burro di Normandia alla vaniglia e alici del Cantabrico)  
**11,00**

Caponata di melanzane in agrodolce e pesce spada (4, 9, 8)  
**18,00**

## ◆ Primi ◆

Fettuccine degli Angeli  
(con burro di Normandia, Parmigiano Stravecchio e sesamo tostato (1, 3, 7, 11)  
**16,00**

Rigatone Romano all' Amatriciana (1, 7) alla Carbonara (1, 3, 7) o Gricia (1, 7)  
**14,00**

Tonnarello tradizionale cacio e pepi (1,7)  
**14,00**

Ravioli di pasta all'uovo fatti per noi (1, 3, 7) (chiedeteci come sono quelli di oggi)  
**16,00**

Tonnarelli alle vongole veraci e fiori di zucca profumati al limone (1, 14)  
**20,00**

Zuppa del giorno  
**14,00**

In questo locale è consentita la scarpetta!

## ◆ Secondi ◆

Calamaro imbottito alla Gaetana, crema al pecorino (1, 7, 8, 14)  
24,00

Tonno al forno con pesto di menta  
25,00

Costine di agnello fondenti con purè di patate dolci  
25,00

Tagliata di manzo ai ferri con sale di Maldon e patate al forno  
28,00

Involtini di melanzane (7)  
(con sugo di pomodoro, provola affumicata, basilico e parmigiano reggiano )  
16,00

Maialino rosso di Castiglia cbt (3, 7, 10)  
23,00

Polpette vegetali e provolone,  
servite su salsa di pomodoro agrodolce profumata all'arancia (1, 3, 7, 8)  
16,00

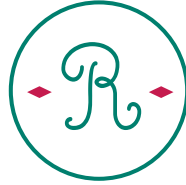
## ◆ Contorni ◆

Patate della Garbatella (come le faceva la mamma di Enzo)  
(ripassate in padella con alloro, cipolla, rosmarino, finocchietto, peperoncino  
e sfumate con vino e aceto) (12)  
7,00

Cicoria ripassata o all'agro  
7,00

Insalata di stagione  
8,00

Un cestino del nostro pane  
3,00



## Allergeni

Durante le preparazioni in cucina non si possono escludere contaminazioni crociate, pertanto, i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. Ue 1169/11, evidenziate nel menu con la legenda numerica indicata:

1. Cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamute i loro ceppi e i prodotti derivati;
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei;
3. Uova e prodotti a base di uova;
4. Pesce e prodotti a base di pesce;
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;
6. Soia e prodotti a base di soia;
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio);
8. Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchio e i loro prodotti;
9. Sedano e prodotti a base di sedano;
10. Senape e prodotti a base di senape;
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale;
13. Lupini e prodotti a base di lupini;
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

In questo locale si serve acqua potabile trattata liscia e gassata.

È in uso abbattitore di temperatura.

Eventuali prodotti surgelati fatti in loco saranno segnalati con un asterisco\*.



Wifi user: Ospiti  
Password: ristoro2004



[ristorodegliangeli.com](http://ristorodegliangeli.com)