



BUON NATALE

Menu

(.)
ANGELO
ITALIAN RESTAURANT

Pour cette saison festive, le Chef Luca De Simone vous invite à savourer au “Angelo Italian Restaurant” un menu de Noël exclusif, mettant en lumière les produits italiens et locaux les plus raffinés, minutieusement sélectionnés tout au long de l’année. Plongez dans l’authenticité et l’élégance des traditions italiennes. En compagnie de vos proches, nous vous promettons une expérience sans pareille.

Durante queste festività, il nostro Chef Luca De Simone vi invita a vivere un viaggio gastronomico al “Angelo Italian Restaurant”, dove un menu natalizio speciale rende omaggio ai migliori prodotti italiani e locali, selezionati con passione. Immergetevi nell’autenticità e nel calore delle tradizioni culinarie italiane. Con i vostri cari, siamo pronti a regalarvi un’esperienza senza eguali.

This festive season, Chef Luca De Simone invites you to embark on a gourmet journey at the “Angelo Italian Restaurant,” where a unique Christmas menu celebrates the finest Italian and local ingredients, carefully curated throughout the year. Immerse yourself in the authenticity and elegance of Italian culinary traditions. Together with your loved ones, we promise an unparalleled dining experience.

Fatto con Amore

JOYEUX NÖEL

Amuse Bouche

Caprese déstrcturée
Caprese scomposta

ZUPPA
Tortellini traditionnels en bouillon
Tortellini in brodo

PRIMO
Risotto Acquerello aux cèpes et homard, sauce à la bisque
Risotto Acquerello ai funghi porcini e astice, salsa alla bisque

SORBETTO
Sorbet au citron jaune d’Amalfi avec Prosecco
Sorbetto al limone di Amalfi con Prosecco

SECONDO
Filet de turbot en croûte d’herbes, purée de pommes de terre parfumée
Filetto di rombo in crosta di erbe con purè di patate profumato

DOLCE
Panettone artisanal avec ganache pistache et framboises fraîches
Panettone artigianale con ganache di pistacchio e lamponi freschi

140€



MERRY CHRISTMAS

Amuse Bouche

Deconstructed Caprese

SOUP
Traditional tortellini in broth

FIRST COURSE
Acquerello risotto with porcini mushrooms and lobster, bisque sauce

“SGROPPINO“
Sicilian lemon sorbet with Prosecco

MAIN COURSE
Herb-crusted turbot fillet with aromatic mashed potatoes

DESSERT
Artisanal panettone with pistachio ganache and fresh raspberries

140€

