

☆ ◦  ✨ ◦

BUON NATALE

Menu

(.)
ANGELO
ITALIAN RESTAURANT

Pour cette saison festive, le Chef Antonio Salvati 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 Antonio Salvati 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 Antonio Salvati 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

Blinis tièdes, nuage de mascarpone aux agrumes d’hiver et perles de maquereau fumé

Blinis tiepidi, nuvola di mascarpone agli agrumi invernali e perle di sgombro affumicato

ANTIPASTO

Carpaccio de saumon mariné, perles de grenade, voile de yaourt acidulé et huile verte aux herbes fines

Carpaccio di salmone marinato, perle di melagrana, velo di yogurt acidulo e olio verde alle erbe fini

PRIMO

Ravioles de cacio et pepe, coulis de foie gras et crumble d’amaretti salés

Ravioli “cacio e pepe”, coulis di foie gras e crumble di amaretti salati

“SGROPPINO“

Sorbet au citron de Sicile au Prosecco

Sorbetto di limone siciliano con un tocco di Prosecco

SECONDO

Magret de canard cuisson douce, déclinaison de céleri d’hiver

et jus de viande corsé à l’orange

Petto d’anatra a cottura lenta, variazione di sedano invernale e fondo bruno all’arancia

PRE DOLCE

Sorbet éclatant de mandarine, sablé doré aux effluves de romarin

Sorbetto brillante al mandarino, sablé dorato con note di rosmarino

DOLCE FINALE

Panna cotta onctueuse aux truffes noires et velours de chocolat

Panna cotta cremosa al tartufo nero e velluto di cioccolato

135€



MERRY CHRISTMAS

Amuse Bouche

Warm blinis, cloud of mascarpone with winter citrus and pearls of smoked mackerel

APPETIZER

Marinated salmon carpaccio, pomegranate pearls, tangy yogurt veil and green herb oil

FIRST COURSE

“Cacio e pepe” ravioli, foie gras coulis and salted amaretti crumble

“SGROPPINO“

Sicilian lemon sorbet with Prosecco

MAIN COURSE

Slow-cooked duck breast, winter celery variations and rich orange jus

DESSERT

Vibrant mandarin sorbet, golden shortbread with hints of rosemary

FINAL DESSERT

Velvety black truffle panna cotta and chocolate creamww

135€

