

## Les Spécialités de la Maison

Ravioli "Casa Ferlin"  
Cannelons  
Nouilles large du patron  
Châteaubriand flambé  
Filet de veau au citron  
Côte de veau rôti Angelo  
Piccata de veau à la crème  
Rognons de veau flambé

### Hors-d'œuvre

Carpaccio de thon  
Cocktail des scampis  
Scampi sur rucola  
Saumon fumé  
Jambon de Parme  
Bolets "trifolati" (sauté au vin blanc)  
Frais foie de canard  
Filet de bœuf à la Tartar  
Carpaccio de filet de Bœuf

### Les Potages

Minestrone de la maison  
Bouillon aux nouillettes frais  
Zuppa pavese  
Bouillon à l'œuf ou à la moelle  
Lady Curzon (oxtail)  
Oxtail clair  
Crème de volaille

### Les Pâtes Frais

Cannelons à la Romaine  
Ravioli Angelo (Casa Meno)  
Ravioli au beurre et Parmesan  
Ravioli vert à la "Meno"  
Nouilles à la crème  
Nouilles larges du patron  
Nouilles à la Bolognaise  
Nouilles à la Napolitaine  
Nouillettes au Saumon fumé  
Crêpes farci aux épinards et ricotta  
Nouilles au Homard

### Les Poissons

Filets de sole à la meunière  
Filets de loup de mer à la meunière  
Tris de poisson à la meunière  
Scampi grillé  
Scampi + sole à la Livornaise  
Scampi Champagne  
Thon Méditerranée Angelo

## Specials of the House

Ravioli "Casa Ferlin"  
Canneloni  
Large noodles "Padrone" (owner-style)  
Double-fillet-steak flambé  
Fillet of veal with lemon sauce  
Double veal cutlet Angelo  
Scallops of veal with cream sauce  
Calf's kidney flambé

### Appetizers

	Portion	½ Portion
Tuna fish Carpaccio	50.–	26.–
Scampi-cocktail		32.–
Scampi on rucola		32.–
Smoked salmon	24.–	
Ham of Parma	40.–	24.–
Sautéed boletus	34.–	22.–
Fresh duck liver		36.–
Minced beefsteak Tartar	58.–	
Fillet-beefsteak Carpaccio	50.–	26.–

### The Soups

Italian vegetable soup	15.–
Broth with fine noodles	13.–
Italian broiled soup	15.–
Broth with egg or marrow	15.–
Lady Curzon (oxtail)	15.–
Oxtail clear	13.–
Chicken cream soup	15.–

### Home Made Farinaceous Dishes

Canneloni Roman-style	40.–	26.–
Ravioli Angelo (Casa Meno)	45.–	24.–
Ravioli with butter and Parmesan cheese	44.–	23.–
Green Ravioli with cream sauce	46.–	25.–
Noodles with cream sauce	30.–	20.–
Large noodles "Padrone" (owner-style)	44.–	26.–
Noodles with hashed meat	35.–	22.–
Noodles Napel-style	30.–	20.–
Fine noodles with smoked salmon	44.–	26.–
Small Pancakes filled with ricotta cheese	44.–	25.–
Noodles with Lobster	75.–	39.–

### The Fish Dishes

Fillet of Sole meunière (panfried with lemon)	68.–
Fillet of Sea-bass meunière (panfried with lemon)	62.–
Choice of sole, sea-bass and scampi	64.–
Grilled Scampi	75.–
Scampi and Sole Livornaise (with tomato sauce)	63.–
Scampi Champagne	78.–
Tuna fish Mediterranean Angelo	55.–

## Les Plats de Bœuf

Châteaubriand rôti Angelo (2 pers.)
Châteaubriand flambé (2 pers.)
T-bone steak grillé
Filet de bœuf à la "Gaspare"
Filet de bœuf Rossini foie de canard
Filet de bœuf aux bolets
Filet de bœuf "café de Paris"
Filet de bœuf au poivre verd
Filet de bœuf grillé
Filet de bœuf grillé (200g)

## Les Plats de Veau

Filet de veau au citron (2 pers.)
Côte de veau rôti Angelo (2 pers.)
Côtelette de veau au romarin 300g
Côtelette de veau au romarin 450g
Médailles de veau aux bolets
Piccata à la crème
Piccata au Marsala
Piccata à la Milanaise
émincé de veau aux oignons
émincé de veau aux curry
Ossobuco aux petit-pois
Rognons de veau à la sauge
Le rognon de veau flambé
Foie de veau à la Venetienne

## Les Garniture

Nouillettes frais blanc
Nouillettes frais vert
Risotto au safran
Risotto bianco
Riz créole
Pommes frites
Polenta

## Frais Légumes

Epinard en branche
Carottes
Brocolis au beurre et parmesan
Choix de légumes

## Salade

Couvert, pain et beurre

## The Beef Dishes

Roast double filletsteak Angelo(2 pers.) p.p.	59.–
Roast double filletsteak flambé (2 pers.) p.p.	65.–
Grilled T-bone steak	65.–
Fillet of beef "Gaspare" with marrow and ham (150g)	58.–
Fillet of beef "Rossini" with duck liver (150g)	58.–
Fillet of beef "Maison" with boletus (150g)	58.–
Fillet of beef with "Café de Paris" (150g)	58.–
Fillet of beef with green pepper (150g)	58.–
Fillet of beef from grill (150g)	56.–
Fillet of beef from grill (200g)	65.–

## The Veal Dishes

Fillet of veal with lemoncreamsauce (2 pers.) p.p.	54.–
Roast double veal cutlet Angelo (2 pers.) p.p.	56.–
Roast veal cutlet with Rosemary 300g	52.–
Roast veal cutlet with Rosemary 450g	66.–
Small tenderloin steaks with boletus	56.–
Scallopes of veal with creamsauce	48.–
Scallopes of veal with Marsala-wine sauce	46.–
Scallopes of veal "Milanese-style"	43.–
Sliced veal fry with butter and onions	44.–
Sliced veal fry with curry sauce	49.–
Knuckle of veal Italian-style and green peas	51.–
Calf's kidneys with sage	44.–
Calf's kidney flambé	51.–
Calf's liver Venice-style	44.–

## The Side Dishes

Fine noodles withe	9.–
Fine noodles green	9.–
Risotto with safran	12.–
Risotto	9.–
Rice Créole-style	8.–
French fried potatoes	9.–
Polenta	9.–

## Fresh vegetables

Spinach	9.–
Carrots	9.–
Broccoli with butter and Parmesan-cheese	9.–
Mixed of vegetables	14.–

Salad 14.–

Cover, bread and butter 1.50

VAT + service included

<b>Choice of italian cheese</b>	15.--
<b>SWEETS AND ICE - CREAM</b>	
Mixed Dessert Casa Ferlin	18.--
Chocolate mousse <b>Angelo</b>	15.--
Sabayon with Marsala wine	15.--
Sabayon with Marsala wine with Ice + fruit	18.--
Fresh fruit salad	15.--
Fresh pineapple with Cherrybrandy	14.--
Fruits flambé	42.--
Small pancake Suzette-style (2 pers.)	42.--
Small pancake Alaska-style (2 pers.)	44.--
Small pancake with Calvados (2 pers.)	44.--
Caramel cream	15.--
Coffee ice with whipped cream	13.--
Home made „Cassata“ <b>Angelo</b>	15.--
Ice coupe Denmark	15.--
Ice coupe with vanille, coffee and lemon	12.--
Ice soufflé with Grand-Marnier	15.--
Lemon sorbet with Wodka or Champagne	18.--
Iced Meringue with whipped cream	15.--
Panna cotta	17.--

<b>Choix des fromages Italiens</b>	15.--
<b>ENTREMETS ET GLACES</b>	
Dessert melangé de la maison	18.--
Mousse au chocolat <b>Angelo</b>	15.--
Sabayon au Marsala	15.--
Sabayon au Marsala with Ice + fruits	18.--
Macédoine de fruits frais	15.--
Ananas frais au kirsch	14.--
Les fruits flambé	42.--
Crêpes Suzette (2 pers.)	42.--
Crêpes Alaska (2 pers.)	44.--
Crêpes au Calvados (2 pers.)	44.--
Crème caramel	15.--
Café glacé „Chantilly“	13.--
Cassata de la maison <b>Angelo</b>	15.--
Coupe Danemark	15.--
Coupe vanille, mocca et citron	12.--
Soufflé glacé au Grand-Marnier	15.--
Sorbet au citron avec Wodka ou Champagne	18.--
Meringue glacé chantilly	15.--
Panna cotta	17.--