

Le specialità della casa

Ravioli fatti in casa
Cannelloni
Pappardelle del padrone
Chateaubriand alla fiamma
Filetto di vitello
Costata di vitello Angelo
Piccata alla panna
Rognoni alla fiamma

Antipasti

Carpaccio di tonno
Cocktail di scampi
Scampi su rucola
Salmone affumicato
Prosciutto di Parma
Funghi porcini trifolati
Fegato d'anatra fresco
Filetto di manzo alla tartara
Carpaccio di manzo

Minestre

Minestrone casalinga
Taglierini in brodo
Zuppa pavese
Brodo con uovo o midollo
Lady Curzon (oxtail clair)
Oxtail clair
Crema di pollo

Paste fatte in casa

Cannelloni alla romana
Ravioli all' Angelo (Casa Meno)
Ravioli al burro
Ravioli alla Meno
Fettuccine alla Meno
Pappardelle del padrone
Tagliatelle alla bolognese
Tagliatelle alla napoletana
Taglierini al salmone
Crespelle magre
Tagliatelle all'astice

Pesce

Filetti di sogliola alla mugnaia o griglia
Filetti di Branzino alla mugnaia o griglia
Tris di pesce alla mugnaia o griglia
Scampi alla griglia
Scampi e sogliola alla livornese
Scampi con salsa allo champagne
Tonno alla mediterranea Angelo

Hausspezialitäten

Hausgemachte Ravioli
Cannelloni
Pappardelle del padrone
Chateaubriand flambiert
Kalbsfilet mit Zitronensauce
Doppeltes Kalbskotelett Angelo
Rahmschnitzel
Kalbsnieren flambiert

Vorspeisen

	Portion	½ Portion
Thunfischcarpaccio	53.–	28.–
Scampi-Cocktail	34.–	
Scampi auf Rucolasalat	34.–	
Lachs geräuchert	30.–	
Parma-Schinken	42.–	26.–
Steinpilze	36.–	24.–
Frische Entenleber	38.–	
Filetbeefsteak Tatar	61.–	
Rindscarpaccio	53.–	28.–

Suppen

Hausgemachte Gemüsesuppe	16.–	
Bouillon mit Nudeln	14.–	
Zuppa pavese	15.–	
Bouillon mit Ei oder Mark	16.–	
Lady Curzon (Ochsenschwanz)	16.–	
Ochsenschwanzsuppe	14.–	
Geflügelcremesuppe	16.–	

Hausgemachte Teigwaren

Cannelloni nach Römischer Art	42.–	28.–
Ravioli all' Angelo (Casa Meno)	49.–	27.–
Ravioli mit Butter	48.–	26.–
Ravioli Meno	50.–	28.–
Nudeln Meno	33.–	22.–
Pappardelle del padrone	47.–	28.–
Nudeln Bologneser Art	37.–	24.–
Nudeln mit Tomatensauce	32.–	22.–
Feine Nudeln mit Lachs	47.–	28.–
Crespelle magre	47.–	27.–
Nudeln mit Hummer	76.–	40.–

Fisch

Seezungenfilets Müllerinart oder grilliert	70.–	
Seebarschfilets Müllerinart oder grilliert	64.–	
Verschiedene Fische Müllerinart oder grilliert	66.–	
Scampi vom Grill	79.–	
Scampi + Seezunge Livorneser Art	65.–	
Scampi an einer Champagnersauce	82.–	
Thunfisch Mediterranischer Art Angelo	57.–	

Carne di manzo

Chateaubriand Angelo (da 2 pers.) p.p.
Chateaubriand Angelo con Béarnaise (da 2 pers.) p.p.
Chateaubriand alla fiamma/Béarnaise (da 2 pers.) p.p.
Bistecca Fiorentina
Filetto Gaspare (150g)
Filetto di manzo Rossini con Fegato d'anatra (150g)
Filetto di manzo della casa (con funghi porcini) (150g)
Filetto di manzo Café de Paris (150g)
Filetto di manzo al pepe verde (150g)
Filetto di manzo al burro o grillia (150g)
Filetto di manzo al burro o grillia (200g)

Carne di vitello

Filetto di vitello al limone (da 2 pers.) p.p.
Costata di vitello Angelo (da 2 pers.)* p.p.
Costoletta di vitello (300g)*
Costoletta di vitello (450g)*
Filetti di vitello con funghi porcini
Piccata alla panna
Piccata al marsala
Piccata alla milanese
Piccatina di vitello al burro (con cipolla)
Ossobuco con piselli
Rognoni alla salvia
Rognoni alla fiamma
Fegato di vitello alla veneziana

* stagionata al osso

Contorni

Tagliatelle o taglierini fatti in casa
Tagliatelle o taglierini verdi fatti in casa
Risotto alla milanese
Risotto bianco
Riso alla creola
Patatine fritte
Polenta

Verdura fresca

Spinaci
Carote
Broccoli al burro e parmigiano
Verdura mista

Insalata

Corpetto, pane e burro

Rindfleisch

Chateaubriand Angelo (ab 2 pers.) p.p. 61.–
Chateaubriand Angelo mit Béarnaise (ab 2 pers.) p.p. 67.–
Chateaubriand flambiert/Béarnaise (ab 2 pers.) p.p. 67.–
Beefsteak Florentiner Art 67.–
Filet Gaspare (150g) 60.–
Filet Rossini mit frischer Entenleber (150g) 60.–
Filet Maison (mit Steinpilzen) (150g) 60.–
Filet Café de Paris (150g) 60.–
Filet mit grünem Pfeffer (150g) 60.–
Filet mit Butter oder grilliert (150g) 58.–
Filet mit Butter oder grilliert (200g) 71.–

Kalbfleisch

Kalbsfilet mit Zitronensauce (ab 2 pers.) p.p. 56.–
Doppeltes Kalbskotelett Angelo (ab 2 pers.)* p.p. 60.–
Kalbskotelett (300g)* 54.–
Kalbskotelett (450g)* 68.–
Kalbsmédaillon mit Steinpilzen 60.–
Rahmschnitzel 49.–
Marsalaschnitzel 47.–
Kalbsschnitzel Mailänder Art 45.–
Kalbfleisch geschnetzelt (mit Zwiebeln) 45.–
Kalbshaxe mit Erbsen 52.–
Kalbsnieren mit Salbei 45.–
Kalbsnieren flambiert 52.–
Kalbsleber Venezianischer Art 46.–

* am Knochen gereift

Beilagen

Hausgemachte Nudeln 9.–
Hausgemachte grüne Nudeln 9.–
Safran Risotto 13.–
Risotto 10.–
Trockenreis 9.–
Pommes frites 10.–
Polenta 9.–

Frisches Gemüse

Spinat 10.–
Karotten 9.–
Broccoli mit Butter und Parmesan 9.–
Gemischtes Gemüse 14.–

Salat

Gedeck, Brot und Butter 2.–

MWSt. + Service inbegriffen