

## 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

## Hauspezialitäten

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

### Vorspeisen

	Portion	½ Portion
Thunfischcarpaccio	50.–	26.–
Scampi-Cocktail	32.–	
Scampi auf Rucolasalat	32.–	
Lachs geräuchert	24.–	
Parma-Schinken	40.–	24.–
Steinpilze	34.–	22.–
Frische Entenleber	36.–	
Filetbeefsteak Tatar	58.–	
Rindscarpaccio	50.–	26.–

### Suppen

Hausgemachte Gemüsesuppe	15.–
Bouillon mit Nudeln	13.–
Zuppa pavese	15.–
Bouillon mit Ei oder Mark	15.–
Lady Curzon (Ochsenschwanz)	15.–
Ochsenschwanzsuppe	13.–
Geflügelcremesuppe	15.–

### Hausgemachte Teigwaren

Cannelloni nach Römischer Art	40.–	26.–
Ravioli all' Angelo ( Casa Meno)	45.–	24.–
Ravioli mit Butter	44.–	23.–
Ravioli Meno	46.–	25.–
Nudeln Meno	30.–	20.–
Pappardelle del padrone	44.–	26.–
Nudeln Bologneser Art	35.–	22.–
Nudeln mit Tomatensauce	30.–	20.–
Feine Nudeln mit Lachs	44.–	26.–
Crespelle magre	44.–	25.–
Nudeln mit Hummer	75.–	39.–

### Fisch

Seezungenfilets Müllerinart oder grilliert	68.–
Seebarschfilets Müllerinart oder grilliert	62.–
Verschiedene Fische Müllerinart oder grilliert	64.–
Scampi vom Grill	70.–
Scampi + Seezunge Livorneser Art	63.–
Scampi an einer Champagnersauce	73.–
Thunfisch Mediterranischer Art Angelo	55.–

## Carne di manzo

Châteaubriand Angelo (da 2 pers.) p.p.	
Châteaubriand alla fiamma (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)	
Piccatina di vitello al curry	
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

Châteaubriand Angelo (ab 2 pers.) p.p.	59.–
Châteaubriand flambiert (ab 2 pers.) p.p.	65.–
Beefsteak Florentiner Art	65.–
Filet Gaspare (150g)	58.–
Filet Rossini mit frischer Entenleber (150g)	58.–
Filet Maison (mit Steinpilzen) (150g)	58.–
Filet Café de Paris (150g)	58.–
Filet mit grünem Pfeffer (150g)	58.–
Filet mit Butter oder grilliert (150g)	56.–
Filet mit Butter oder grilliert (200g)	65.–

## Kalbfleisch

Kalbsfilet mit Zitronensauce (ab 2 pers.) p.p.	54.–
Doppeltes Kalbskotelett Angelo (ab 2 pers.)* p.p.	56.–
Kalbskotelett (300g)*	52.–
Kalbskotelett (450g)*	66.–
Kalbsmédaillon mit Steinpilzen	56.–
Rahmschnitzel	48.–
Marsalaschnitzel	46.–
Kalbsschnitzel Mailänder Art	43.–
Kalbfleisch geschnetzelt (mit Zwiebeln)	44.–
Kalbfleisch geschnetzelt mit Curry	49.–
Kalbshaxe mit Erbsen	51.–
Kalbsnieren mit Salbei	44.–
Kalbsnieren flambiert	51.–
Kalbsleber Venezianischer Art	44.–
* am Knochen gereift	

## Beilagen

Hausgemachte Nudeln	9.–
Hausgemachte grüne Nudeln	9.–
Safran Risotto	12.–
Risotto	9.–
Trockenreis	8.–
Pommes frites	9.–
Polenta	9.–

## Frisches Gemüse

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

## Salat

Gedeck, Brot und Butter	1.50
-------------------------	------