

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	26.–	
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)	46.–	25.–
Ravioli with butter and Parmesan cheese	45.–	24.–
Green Ravioli with cream sauce	47.–	26.–
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 rôti Angelo Béarnaise (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
Médallions de veau aux bolets
Piccata à la crème
Piccata au Marsala
Piccata à la Milanaise
émincé de veau aux oignons
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 Angelo Béarnaise (2 pers.) p.p.	65.–
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)	68.–

The Veal Dishes

Fillet of veal with lemoncreamsauce (2 pers.) p.p.	54.–
Roast double veal cutlet Angelo (2 pers.) p.p.	58.–
Roast veal cutlet with Rosemary 300g	52.–
Roast veal cutlet with Rosemary 450g	66.–
Small tenderloin steaks with boletus	58.–
Scallopes of veal with creamsauce	48.–
Scallopes of veal with Marsala-wine sauce	46.–
Scallopes of veal "Milanese-style"	44.–
Sliced veal fry with butter and onions	44.–
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	45.–

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

Choice of italian cheese	15.--
SWEETS AND ICE - CREAM	
Mixed Dessert Casa Ferlin	18.--
Chocolate mousse Angelo	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“ Angelo	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.--

Choix des fromages Italiens	15.--
ENTREMETS ET GLACES	
Dessert melangé de la maison	18.--
Mousse au chocolat Angelo	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 Angelo	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.--