
Menù

STARTERS

While we are preparing your order
Durant la préparation de vos plats

TAGLIERE DI ANGELA 🌾🥚🍷 2p/4p

Italian cured meat, dried tomatoes, caramelized onions and olives
Italian charcuterie, tomates cerises, oignons caramélisée et olives

15,50 / 26,50

BURRATA 🍷🍇

Burrata, Parma ham, rocket salad mixed grains and dried cranberries
Burrata, jambon de Parme, roquette, grains mélangés et canneberges séchés

14,50

PARMIGIANA *Vegetarian* 🍷

Aubergines parmigiana with mozzarella
Parmigiana d'aubergines avec mozzarella

9,50

BUILD YOUR OWN PASTA

HOMEMADE PASTA with "Perciasacchi" flour
from "Grano Madre" Sicilian mill.

Grano  Madre

LA NATURA SI RACCONTA

"Perciasacchi" is an organic flour got from the ancient typology of Sicilian grains, for the most part disappeared because they are suitable for NON-intensive cultivation. This flour is rigorously ground with a natural stone in order to process each grain of wheat at low temperature hence preserving its aroma and nutrients. The result of this process is a flour more nourishing, healthier and digestive.

«Perciasacchi» est une farine biologique issue de l'ancienne variété des céréales siciliennes, pour la plupart disparues car elles se prêtent à une culture NON intensive. Cette farine est rigoureusement moulue à la pierre naturelle afin de traiter chaque grain de blé à basse température préservant ainsi son arôme et ses nutriments. Le résultat de ce processus est une farine plus nourrissante, plus saine et digestive.

Clients can choose between/vous pouvez choisir entre:

(Depending on the daily production/en fonction de la production Journalière):

SHORT/courte

LONG/longue

WHOLE/intégrale

suppl. 2,00€ *Vegan*

NORMA *Vegetarian*   

Tomato sauce, aubergine, salty ricotta cheese

Sauce tomate, aubergine, ricotta salée

14,50

CARBONARA   

With Roman pecorino and guanciale

Avec pecorino Romano et guanciale

15,50

NAPOLETANA *Vegetarian* 🌾🥚🍷

Tomato sauce and basilic
Sauce tomate et basilic

12,50

BOLOGNESE 🌾🥚🍴

Tomato sauce and ground 100% beef
Sauce tomate et émincé 100% pur boeuf

15,00

PESTO 🍷

Homemade basil pesto with pine nut, olive oil and parmesan
Pesto de basilic fait maison avec pignon de pin, parmesan et huile d'olive

16,50

SALSICCIA E MELANZANE 🍷

Italian sausage, aubergines, cream
Saucisse italienne, aubergines et crème fraîche

17,00

MUSHROOMS *Vegetarian* 🌾🥚🍷

Mushrooms of the season and cream
Champignon du moment et crème

15,50

TRUFFLE *Vegetarian* 🌾🥚🍷

Truffle, truffle sauce and truffle butter
Truffe, sauce à la truffe et beurre à la truffe

23,50

MUSHROOMS AND TRUFFLE *Vegetarian* 🌾🥚🍷

Mushrooms of the season, truffle sauce, truffle and cream
Champignon du moment, crème, truffe et sauce à la truffe

24,50

GRATINS

LASAGNA

Traditionally made with 100% ground beef
Comme tradition avec émincé de 100% boeuf

15,00

LASAGNA VEGETARIANA *Vegetarian*

Traditionally made with vegetables
Comme tradition avec légumes

14,50

CANNELLONI

Traditionally made with 100% ground beef
Comme tradition avec émincé de 100% boeuf

15,00

CANNELLONI WITH RICOTTA AND SPINACH *Vegetarian*

Cannelloni ricotta et épinards

14,50

RAVIOLI

RICOTTA AND SPINACH RAVIOLI *Vegetarian*

With napoletana sauce and basil

Ravioli ricotta et épinards avec sauce napoletana

15,00

BEEF RAVIOLI

Made with 100% ground beef and Bolognese sauce

Comme tradition avec émincé de 100% boeuf et sauce bolognese

17,00

SALMON RAVIOLI

Salmon, capers and caramelised red onions

Saumon, câpres et oignons caramélisés

17,50

PORCINI RAVIOLI *Vegetarian*

Cèpes et crème

19,50

PORCINI AND TRUFFLE RAVIOLI *Vegetarian*

Cèpes, crème, truffe et sauce à la truffe

25,50

THE TRADITION

Handmade pasta/Pates fait à main

GNOCCHI SORRENTINA 🌾🍷

Tomato sauce, mozzarella and basil
Sauce tomate, mozzarella et basilic

16,50

GNOCCHI FOUR CHEESES 🌾🍷

Gnocchi aux quatre fromages

16,50

FUSILLI "AL FERRETTO" 🌾🍷

Tomato sauce, Italian sausage and olives
Sauce tomate, saucisse italienne et olives

18,50

FUSILLI "AL FERRETTO" ANGELA 🌾🥚🍷

Cherry tomatoes, rocket salad, crispy bread crumbs, mozzarella, Parma ham
Tomates cerises, roquette, mozzarella, jambon de Parme, chapelure croustillante

19,90

SALADS

AVO-CHICKEN

Chicken, cherry tomatoes, rocket salad, avocado, vinaigrette
Poulet, tomates cerises, roquette, avocat, vinaigrette

14,90

CAPRESE *Vegetarian* 🥗

Tomatoes, mozzarella, basil
Tomates, mozzarella, basilic

14,00

CAPRINA 🌾🥚🥗

Salad, goat cheese, honey, nuts, Parma ham
Salade, fromage de chèvre, miel, noix, jambon de Parme

15,50

CAESAR 🌾🥗

Lettuce, parmesan, crouton, chicken
Salade, parmesan, croutons, poulet

14,90

MARITTIMA 🐟🥗

Smoked salmon, avocado, spelt & brown rice, lettuce, valerian salad, orange, sesame
Saumon fumé, avocat, épeautre, riz intégral, salade, mâche, orange, sésame

17,00

SUPER POWER *Vegetarian*

Quinoa, grilled vegetables, rocket salad, lamb's salad, cherry tomatoes, mint
Quinoa, légumes grillés, roquette, mâche, tomates cerises, menthe fraîche

16,00

PIZZAS

Choose to:

"MEZZA TEGLIA"

20x30cm

"TEGLIA"

30x40cm

"TEGLI XL"

60x40cm

MARGHERITA *Vegetarian* 🌿 🍷

Tomato sauce, mozzarella, basil
Sauce tomate, mozzarella, basilic

10,00 / 18,50 / 35,00

PROSCIUTTO E FUNGHI 🌿 🍷

Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham
Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon

14,00 / 25,00 / 48,00

MORTADELLA 🌿 🍷 🍷

Mozzarella, mortadella, pistachios
Mozzarella, mortadella, pistaches

15,00 / 27,50 / 49,00

LA PICCANTE 🌿 🍷

Tomato sauce, mozzarella, ventricina, spicy n'duja sauce
Sauce tomate, mozzarella, ventricina charcuterie, n'duja (épicée)

14,00 / 25,00 / 48,00

QUATTRO STAGIONI 🌿 🍷

Tomato sauce, mozzarella, ham, olives, mushrooms, artichokes
Sauce tomate, mozzarella, ventricina charcuterie, n'duja (épicée)

14,00 / 25,00 / 48,00

PARMA 🌾🍷🍷

Tomato sauce, mozzarella, Parma ham, rocket salad
Sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme et roquette

15,00 / 27,50 / 49,00

CRUDAIOLA 🌾🍷🍷

Mozzarella fior di latte, cherry tomatoes, Parma ham, parmesan and rocket salad
Mozzarella fior di latte, tomates cerises, jambon de Parme, parmesan and roquette

15,00 / 27,50 / 49,00

CALZONE 🌾🍷

Tomato sauce, mozzarella, ham
Sauce tomate, mozzarella, jambon

14,00 / 25,00 / 48,00

CALZONE VEGETARIANO 🌾🍷

Tomato sauce, ricotta cheese, grilled vegetables
Sauce tomate, ricotta fromage, légumes grillés

15,00 / 27,50 / 49,00

80FAME 🌾🍷

Double pizza dough, tomato sauce, mozzarella, ricotta cheese, Italian pancetta, grilled vegetables
Double pâte à pizza, sauce tomate, mozzarella, ricotta fromage, pancetta Italienne, légumes grillés

19,50 / 36,00 / 69,00

ORTOLANA *Vegetarian* 🌾🍷

Mozzarella, grilled vegetables
Mozzarella, légumes grillés

13,50 / 24,30 / 43,00

BURRATISSIMA *Vegetarian* 🌾🍷

Mozzarella, burrata cheese, valerian salad, cherry tomatoes, Italian speck
Mozzarella, burrata fromage, mâche, tomates cerises, speck italien

16,80 / 31,00 / 58,00

SALSICCIA

Mozzarella, smoked scamorza, potatoes, Italian sausage
Mozzarella, scamorza fumée, saucisse italienne, pommes de terre

15,00 / 27,50 / 49,00

TONNO E CIPOLLA CAMELLATA

Mozzarella, tuna, caramelized onions
Mozzarella, thon, oignons caramélisés

14,50 / 27,50 / 48,00

AL TARTUFO *Vegetarian*

Mozzarella, smoked scamorza, potatoes, truffle sauce
Mozzarella, scamorza fumée, pommes de terre, sauce à la truffe

23,50 / 42,00 / 74,00

ANTOINE

Burrata, mozzarella, valerian salad, smoked salmon,
caramelized onions, hazelnuts, lemon zest
Burrata, mozzarella, salade de valériane, oignons caramélisés,
saumon fumé noisettes, zest de citron

18,50 / 34,00 / 65,00

PIZZA DEL MONTANARO

Burrata, mozzarella, Italian pancetta, truffle sauce, pistachios
Burrata, mozzarella, pancetta italienne, sauce à la truffe, pistaches

21,50 / 40,00 / 76,00

PIZZA NUTELLA *Vegetarian*

Nutella, grain hazelnut
Nutella, noisettes

10,00 / 18,50 / 35,00

PIZZA NUTELLA E RICOTTA *Vegetarian*

Nutella, grain hazelnut, sweet ricotta
Nutella, noisettes, ricotta fromage doux

12,50 / 23,00 / 42,00

DESSERTS

TIRAMISU 🌾 🍷

5,00

PANNA COTTA 🍷

5,00

CHOCOLATE MOUSSE 🍷

5,00

CANNOLO SICILIANO 🌾 🍷 🥥

4,50

Drink List



COCKTAILS & APERITIF

APERITIVO MANI D'ORO

Prosecco, Martini Fiero, fresh mint, lime and tonic clementine

9,80

HUGO

Prosecco, lime, fresh mint, fleur de sureau syrup and soda

9,80

APEROL SPRITZ

Prosecco, aperol and soda

9,80

NEGRONI

Martini rosso, Campari and Gin

10,00

AMERICANO

Martini rosso, Campari and Gin

10,00

NEGRONI SBAGLIATO

Martini rosso, Campari and prosecco

10,00

KIR ROYAL

Prosecco

9,00

MARTINI ROSSO/BIANCO

6,90

PORTO ROSSO/BIANCO

6,90

CAMPARI SEC

6,90

CAMPARI SODA/ORANGE

6,90

RICARD

6,90

CRODINO/BITTER ROUGE

6,90

GIN TONIC

GINIX (Luxembourg)

13,00

BOMBAY (England)

12,50

BUSS N° 509 RASPBERRY (Belgium)

15,00

MALFY (Italy)

13,00

COPPER HEAD (Belgium)

15,00

GIN MARE (Spain)

15,00

HENDRICKS (Scotland)

13,00

SUPA SAYA (Luxembourg)

12,50

BEER

DIEKIRCH 33cl

3,50

DIEKIRCH GRAND CRU 33cl

5,00

DIEKIRCH 0% non-alcoholic 33cl

3,00

LEFFE BLONDE 33cl

5,00

PICON BIÈRE

6,90

PANACHÉ LIMONADE

3,50

CORONA 35,5cl

5,00

WINE

Red

BARBERA D'ALBA - VIGNA RORETO

Orlando Abrigo

42,00

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO

Monte del Fra

41,50

LAMBRUSCO

Marcello

30,50

CHIANTI COLLI SENESI

Villa Poggi Salvi

37,50

SAGRANTINO DI MONTEFALCO

Cesarini Sartori

58,50

PRIMITIVO DI MANDURIA "Special reserve"

La Torre

30,50

SALICE SALENTINO

Terra collection

7,00 / 35,00

NERO D'AVOLA (Bio)

Lorlando

6,00 / 29,50

Rosè

BARDOLINO CHIARETTO

Monte Del Fra

35,00

ROSATO NEGROAMARO

La Torre

31,00

WINE

White

CHARDONNAY

Fossa Mala

6,00 / 32,00

MALVASIA DEL SALENTO

12eMezzo

31,00

SARENAS GRILLO (BIO)

Retablo

34,00

RIESLING GRAND PREMIER CRU

Domaine Vinsmoselle

34,00

PINOT GRIS GRAND PREMIER CRU

Domaine Vinsmoselle

34,00

BARRIQUE BLANC

Domaine Aly Duhr

48,50

Bubbles

PROSECCO MANGILLI

6,50 / 25,00

CRÈMANT ALICE HARTMANN BRUT

56,00

CHAMPAGNE TAITTINGER

14,00 / 72,00

WATER • JUICES • SOFTS

SAN PELLEGRINO 50cl

4,00

ACQUA PANNA 50cl

4,00

PERRIER 50cl

3,00

VITTEL 25cl

2,90

VITTEL 50cl (plastic/take away)

2,50

SAN PELLEGRINO 50cl (plastic/take away)

2,50

LIPTON ICE TEA PEACH

2,90

COCA 33cl (Can/take away)

2,60

LOOZA 20cl (orange - apple - mango - peach)

3,20

COFFEE

ESPRESSO (Segafreddo)

2,90

ESPRESSO decaffeiné (Segafreddo)

2,90

DOUBLE ESPRESSO

4,80

ESPRESSO corretto

4,80

ESPRESSO macchiato

3,20

CAFE

3,50

DECAFFEINÉ

3,50

CAPPUCCINO ITALIEN

3,80

LAIT RUSSE

4,30

IRISH COFFEE

8,50

THÉ (please ask for all references)

3,90

DIGESTIFS

LIMONCELLO

5,00

SAMBUCA

5,00

AMARETTO

5,00

AMARO JEFFERSON (World Best Digestif Award)

6,50

AVERNA

6,50

GRAPPA BARRIQUE

6,50

GRAPPA TIPIQUE

6,50

Allergènes



POISSON



ŒUF



CÉLERI



CRUSTACÉ



GLUTEN



**FRUITS
À COQUE**



SULFITE



LUPIN



LACTOSE



ARACHIDES



MOLLUSQUE



MOUTARDE



SOJA



SESAMO



MANI D'ORO

Pasta Fresca di Angeli