

## 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

### 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 Langoustines

### 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 creamsauce*  
*Calf's kidney flambé*

### Appetizers

	Portion	½ Portion
Tuna fish Carpaccio	58.–	32.–
Scampi-cocktail		42.–
Scampi on rucola		42.–
Smoked salmon		34
Ham of Parma	44.–	28.–
Sautéed boletus	38.–	26.–
Fresh duck liver		38.–
Minced beefsteak Tartar	62.–	
Fillet-beefsteak Carpaccio	62.–	32.–

### The Soups

Italian vegetable soup	21.–
Broth with fine noodles	18.–
Italian broiled soup	21.–
Broth with egg or marrow	19.–
Lady Curzon (oxtail)	21.–
Oxtail clear	20.–

### Home Made Farinaceous Dishes

Canneloni Roman-style	45.–	30.–
Ravioli Angelo (Casa Meno)	52.–	29.–
Ravioli with butter and Parmesan cheese	50.–	28.–
Green Ravioli with creamsauce	58.–	32.–
Noodles with creamsauce	33.–	22.–
Large noodles "Padrone"(owner-style)	47.–	28.–
Noodles with hashed meat	37.–	24.–
Noodles Napel-style	32.–	22.–
Fine noodles with smoked salmon	47.–	28.–
Small Pancakes filled with ricotta cheese	49.–	29.–
Noodles with Scampi	84.–	48.–

### The Fish Dishes

Fillet of Sole meunière (panfried with lemon)	74.–
Fillet of Sea-bass meunière (panfried with lemon)	66.–
Choice of sole, sea-bass and scampi	68.–
Grilled Scampi	84.–
Scampi and Sole Livornaise (with tomatosauce)	72.–
Scampi Champagner	88.–
Tuna fisch Mediterranean Angelo	62.–

## 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.	64.–
Roast double filletsteak Angelo Béarnaise (2 pers.) p.p.	71.–
Roast double filletsteak flambé (2 pers.) p.p.	71.–
Grilled T-bone steak	77.–
Fillet of beef "Gaspare" with marrow and ham (150g)	62.–
Fillet of beef "Rossini" with duck liver (150g)	62.–
Fillet of beef "Maison" with boletus (150g)	62.–
Fillet of beef with "Café de Paris" (150g)	62.–
Fillet of beef with green pepper (150g)	62.–
Fillet of beef from grill (150g)	58.–
Fillet of beef from grill (200g)	74.–

## The Veal Dishes

Fillet of veal with lemoncreamsauce (2 pers.) p.p.	61.–
Roast double veal cutlet Angelo (2 pers.) p.p.	64.–
Roast veal cutlet with Rosemary 300g	56.–
Roast veal cutlet with Rosemary 450g	72.–
Small tenderloin steaks with boletus	62.–
Scallopes of veal with creamsauce	49.–
Scallopes of veal with Marsala-wine sauce	49.–
Scallopes of veal "Milanese-style"	47.–
Sliced veal fry with butter and onions	47.–
Knuckle of veal Italian-style and green peas	52.–
Calf's kidneys with sage	47.–
Calf's kidney flambé	56.–
Calf's liver Venice-style	48.–

## The Side Dishes

Fine noodles withe	10.–
Fine noodles green	10.–
Risotto with safran	13.–
Risotto	10.–
Rice Créole-style	9.–
French fried potatoes	10.–
Polenta	10.–

## Fresh vegetables

Spinach	10.–
Carrots	9.–
Broccoli with butter and Parmesan-cheese	10.–
Mixed of vegetables	15.–

Salad 19.–

Cover, bread and butter 2.–

VAT + service included