

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

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 con Scampi

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	58.-	32.-
Scampi-Cocktail		42.-
Scampi auf Rucolasalat		42.-
Lachs geräuchert		34.-
Parma-Schinken	44.-	28.-
Steinpilze	38.-	26.-
Frische Entenleber		38.-
Filetbeefsteak Tatar	62.-	
Rindscarpaccio	62.-	32.-

Suppen

Hausgemachte Gemüsesuppe	21.-	
Bouillon mit Nudeln	18.-	
Zuppa pavese	21.-	
Bouillon mit Ei oder Mark	19.-	
Lady Curzon (Ochsenschwanz)	21.-	
Ochsenschwanzsuppe	20.-	

Hausgemachte Teigwaren

Cannelloni nach Römischer Art	45.-	30.-
Ravioli all' Angelo (Casa Meno)	52.-	29.-
Ravioli mit Butter	50.-	28.-
Ravioli Meno	58.-	32.-
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	49.-	29.-
Nudeln mit Scampi	84.-	48.-

Fisch

Seezungenfilets Müllerinart oder grilliert	74.-	
Seebarschfilets Müllerinart oder grilliert	66.-	
Verschiedene Fische Müllerinart oder grilliert	68.-	
Scampi vom Grill	84.-	
Scampi + Seezunge Livorneser Art	72.-	
Scampi an einer Champagnersauce	88.-	
Thunfisch Mediterranischer Art Angelo	62.-	

Carne di manzo		Rindfleisch	
Châteaubriand Angelo (da 2 pers.) p.p.		Châteaubriand Angelo (ab 2 pers.) p.p.	64.-
Châteaubriand Angelo con Béarnaise (da 2 pers.) p.p.		Châteaubriand Angelo mit Béarnaise (ab 2 pers.) p.p.	71.-
Châteaubriand alla fiamma (da 2 pers.) p.p.		Châteaubriand flambiert (ab 2 pers.) p.p.	71.-
Bistecca Fiorentina		Beefsteak Florentiner Art	77.-
Filetto Gaspare (150g)		Filet Gaspare (150g)	62.-
Filetto di manzo Rossini con Fegato d'anatra (150g)		Filet Rossini mit frischer Entenleber (150g)	62.-
Filetto di manzo della casa (con funghi porcini) (150g)		Filet Maison (mit Steinpilzen) (150g)	62.-
Filetto di manzo Café de Paris (150g)		Filet Café de Paris (150g)	62.-
Filetto di manzo al pepe verde (150g)		Filet mit grünem Pfeffer (150g)	62.-
Filetto di manzo al burro o grillia (150g)		Filet mit Butter oder grilliert (150g)	58.-
Filetto di manzo al burro o grillia (200g)		Filet mit Butter oder grilliert (200g)	74.-
 Carne di vitello		 Kalbfleisch	
Filetto di vitello al limone (da 2 pers.) p.p.		Kalbsfilet mit Zitronensauce (ab 2 pers.) p.p.	61.-
Costata di vitello Angelo (da 2 pers.)* p.p.		Doppeltes Kalbskotelett Angelo (ab 2 pers.)* p.p.	64.-
Costoletta di vitello (300g)*		Kalbskotelett (300g)*	56.-
Costoletta di vitello (450g)*		Kalbskotelett (450g)*	72.-
Filetti di vitello con funghi porcini		Kalbsmédaille mit Steinpilzen	62.-
Piccata alla panna		Rahmschnitzel	49.-
Piccata al marsala		Marsalaschnitzel	49.-
Piccata alla milanese		Kalbsschnitzel Mailänder Art	47.-
Piccatina di vitello al burro (con cipolla)		Kalbfleisch geschnetzelt (mit Zwiebeln)	47.-
Ossobuco con piselli		Kalbshaxe mit Erbsen	52.-
Rognoni alla salvia		Kalbsnieren mit Salbei	47.-
Rognoni alla fiamma		Kalbsnieren flambiert	56.-
Fegato di vitello alla veneziana		Kalbsleber Venezianischer Art	48.-
* stagionata al osso		* am Knochen gereift	
 Contorni		 Beilagen	
Tagliatelle o taglierini fatti in casa		Hausgemachte Nudeln	10.-
Tagliatelle o taglierini verdi fatti in casa		Hausgemachte grüne Nudeln	10.-
Risotto alla milanese		Safran Risotto	13.-
Risotto bianco		Risotto	10.-
Riso alla creola		Trockenreis	9.-
Patatine fritte		Pommes frites	10.-
Polenta		Polenta	10.-
 Verdura fresca		 Frisches Gemüse	
Spinaci		Spinat	10.-
Carote		Karotten	9.-
Broccoli al burro e parmigiano		Broccoli mit Butter und Parmesan	10.-
Verdura mista		Gemischtes Gemüse	15.-
 Insalata		 Salat	
Insalata		Salat	19.-
 Coperto, pane e burro		 Gedeck, Brot und Butter	
			2.-