



# CUCINA ANGELINA



## Antipasti & Cicchetti

**Olive alla Ascolana 9€**  
Fried green olives, spicy sausage

**Bruschetta cavolo e finocchio 12€**  
Black cabbage & fennel

**Trota Crudo 16€**  
Cured trout, grapefruit & mint

**Arancini 8€ per portion**  
Onion & rosemary, saffron, mushroom

**Uova di merluzzo affumicate 14€**  
Bruschetta, smoked cod roe

**Carpaccio di anatra 16€**  
Duck carpaccio, pickled trompette, radicchio, hazelnuts

### Coniglio Fritti 18€

Fried rabbit & sage,  
black garlic aioli

### Fritto Misto 22€

Fried calamari & shrimp, saffron aioli

### Souffle di Fromaggio 24€

Cheese soufflé,  
aged comté cheese



## Insalata e Zuppa

**Zuppa 18€**  
Winter minestrone,  
tomato & kale

**Buratta con limone 20€**  
Lemons, mint, Tuscan olive oil

**Broccolini 18€**  
Sprouting broccoli, pickled chilli,  
stracchino, pangrattato

**French onion soup 18€**  
Gruyère cheese crouton

**Insalata di pomodoro 18€**  
Steak tomato salad,  
pickled onions & basil

**Insalata con melanzana 18€**  
Smoked aubergine, yoghurt  
& pomegranate

## Primi

**Agnolotti 18/26€**  
Polenta agnolotti,  
sausage ragù

**Linguini alla chitarra 17/25€**  
Puttanesca, olives, tomato,  
anchovies, oregano

**Gnocchi con  
parmigiano 18/26€**  
Smoked duck ragù, pangrattato

**Risotto 17/25€**  
Porcini & 24-month  
aged parmesan

## Da Condividere



**Glenarm costata di manzo  
120€ (HB Supp 35€)**  
Ribeye, French fries & bernaise sauce

**Coniglio roti 68€**  
Roast rabbit, wholegrain  
mustard sauce

**Bistecca alla Fiorentina  
120€ (HB Supp 35€)**  
T-bone steak, grilled lemon, confit garlic

## Secondi

**Iberico bracioladi maiale 32€**  
Pork chop, salsa rosso

**Sogliola di dover 58€ (HB Supp 20€)**  
Dover Sole, burnt butter  
& capers

**Costolette di agnello 32€**  
Lamb cutlets, minted  
black olive tapenade

**Polet di bresse 28€**  
Chicken breast, café de Paris butter

**Vitello lombata 30€**  
Veal sirloin, salsa verde

**Filetto di manzo 42€**  
Fillet steak, green peppercorn sauce

**Murluzzo 28€**  
Roast cod, butter sauce & fine herbs

**Coda di rospo 34€**  
Monkfish, cannellini beans  
& salsa verde

**Carne di cervo 28€**  
Roast loin of venison & lentils



## Contorni 9€

**Pure di patate**  
Creamed potatoes

**French fries**

**Broccolini**  
Shallots & lemon

**Spinach con lemoni**  
Spinach with lemon

**Patate al forno**  
Potato gratin

**Carota vichy**  
Star anise,  
chardonnay vinegar

**Cavalo e laico e burro**  
Pointed cabbage & leeks

**Pepponnata rustica**  
Italian peppers, espelette  
pepper & chilli

If you have any dietary requirements, or require further details on allergens, please ask your waiter