

ANCHE GLI ANGELI

cucinaVicari

questioni di gusto

MENU

I MENU DEGUSTAZIONE



IN RIVA AL MEDITERRANEO

7 portate

€ 80,00

Wine pairing 7 calici

€ 40,00



DALLA MASSERIA AL GOLFO

5 portate

€ 65,00

Wine pairing 5 calici

€ 30,00

Il menu degustazione si intende per tutto il tavolo e non è modificabile.

Coperto € 3,00

Bottiglia di acqua minerale € 3,00

ANTIPASTI

Uovo, salsa di pomodoro, elisir di basilico, mollica di pane brustolita e pecorino	€ 12,00
Carciofo fritto con salsa alla carbonara e guanciale arrosto	€ 15,00
Polpo arrosto con crema di cipolla rossa brasata e patate allo zafferano	€ 18,00
Frittura di pesce e verdure	€ 20,00
Pesci crudi e cotti su salsa tiepida di mandorle e salicornia	€ 20,00
Crudi di pesce	€ 26,00

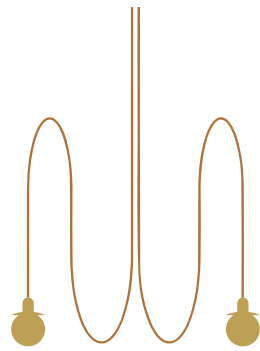
PRIMI

Tortelli ripieni di ricotta di pecora su crema di mandorle, clorofilla di prezzemolo e mandorle tostate, burro alla salvia	€ 18,00
Tagliatelle, aglio nero, olio, peperoncino, vongole e bottarga di tonno	€ 23,00
Spaghetti ai ricci	€ 26,00
Mezze maniche ai 3 pomodori e stracciatella di bufala	€ 18,00
Linguine mantecate con bisque e polpa di gamberi rossi di Sicilia	€ 24,00
Ravioli con verdure selvatiche e ragù di quaglia	€ 21,00

SECONDI

Pancia di maiale e filetto cotti al barbeque con bietole e cipollotto	€ 20,00
Ombrina, crema di topinambur e verza brasata alla soia	€ 24,00
Sgombro su crema di carote e menta e borettane dolci	€ 20,00
Brasato su purè di patate e sanapo	€ 20,00
Pollo ripieno su crema di zucca, porro confit e semi di zucca tostati	€ 22,00
Cernia, crema di rapa rossa e sambuca, cavolo nero e granella di nocciole	€ 28,00

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto ad abbattimento di temperatura conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3



Via Arnaldo da Brescia 2, Noto (SR)
info@ancheigliangeli.it
ancheigliangeli.it