



ANCHE GLI ANGELI

cucina **V**icari

questioni di gusto

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

## 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

## TASTING MENU

### IN RIVA AL MEDITERRANEO

7 courses € 80,00

Wine pairing 7 goblets € 40,00

### DALLA MASSERIA AL GOLFO

5 courses € 65,00

Wine pairing 5 goblets € 30,00

The tasting menu is intended for the entire table and cannot be changed.  
Covered € 3,00  
Bottle of mineral water € 3,00

## ANTIPASTI

Arancino cacio e pepe  
su crema carbonara e guanciale € 15,00

Uovo su crema di Topinambur,  
nocciole e asparago € 12,00

Polpo arrosto su pappa al pomodoro € 18,00

Triglia a beccafico, yogurt profumato  
e scalogno confit € 20,00

Frittura di pesce e cavolo cappuccio rosso fritto € 20,00

Crudo di pesce (mitili e crostacei) € 26,00

## APPETISERS

Arancino cacio e pepe  
on carbonara cream and lard € 15,00

Egg on Jerusalem artichoke,  
hazelnuts and asparagus cream € 12,00

Roast octopus on tomato soup € 18,00

Red mullet a beccafico, fragrant yoghurt  
and shallot confit € 20,00

Fried fish and fried red cabbage € 20,00

Raw fish (mussels and crustaceans) € 26,00

## PRIMI

Spaghetti alla norma “a modo mio”  
(melanzana, pomodoro, formaggio di capra) € 18,00

Mezze maniche al ragù di coniglio bianco  
e piacentino ennese € 20,00

Fusilli faraona e carciofo € 21,00

Tagliatelle, aglio nero, peperoncino,  
vongole e bottarga di tonno € 23,00

Gnocchi di patate al nero di seppia,  
seppie e pomodoro secco € 24,00

Mischiato nel mare d’Oriente € 24,00

## FIRST COURSES (pasta)

Spaghetti alla norma “a modo mio”  
(aubergine, tomato, goat cheese) € 18,00

Mezze maniche with white rabbit ragout  
and piacentino ennese € 20,00

Fusilli with guinea fowl and artichoke € 21,00

Tagliatelle, black garlic, chilli,  
clams and tuna botargo € 23,00

Potato gnocchi with squid ink,  
cuttlefish and sun-dried tomato € 24,00

Mixed with fish in the Eastern Sea € 24,00

## SECONDI

Tagliata di manzo patata alla cenere,  
burro alle erbe e indivia Belga € 20,00

Anatra zucca in agrodolce  
e salsa al marsala € 24,00

Variazione di maialino, cavolo nero,  
salsa al miele e caffè € 20,00

Sgombro su crema di carote e menta  
e borettane dolci € 20,00

Spatola farcita olive e porri € 20,00

Ventresca di tonno al bbq e caponata € 24,00

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

## SECOND COURSES

Sliced beef with ash potatoes,  
herb butter and Belgian endive € 20,00

Sweet and sour duck with marsala sauce € 24,00

Variation of suckling pig, black cabbage,  
honey sauce and coffee € 20,00

Mackerel on creamed carrots and mint  
and sweet borettane € 20,00

Stuffed spatula with olives and leeks € 20,00

Tuna belly in bbq sauce and caponata € 24,00

The fish intended to be consumed raw has been subjected to blast chilling in compliance with the requirements of EC Regulation 853/2004, annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3