



Aperitivi della casa

Partenza *morbida*

Calice di Prosecco	5,00
Aperol Spritz	7,00
Americano	8,00

Partenza *coatta*

Gin Tonic <i>premium</i>	10,00
<i>super premium</i>	12,00
Vodka Tonic	12,00
Negroni	12,00

Stuzzichini

...per accompagnare un buon *aperitivo*

Caramelle Angelino	7,00 [7]
<i>Ovoline di scamorza affumicata avvolte nella pancetta arrotolata</i> Smoked scamorza bites wrapped in cured pork belly	
Olive di Cerignola con scaglie di pecorino DOP	6,50 [7-12]
<i>Coppetta di olive di Cerignola accompagnate da pecorino stagionato DOP</i> Cerignola olives bowl served with pecorino cheese DOP chunks	
Bruschetta con pomodorini, basilico e pecorino	7,00 [1-7]
<i>Bruschetta con pomodoro Pachino e scaglie di pecorino DOP</i> Pachino tomatoes and pecorino cheese DOP bruschetta	
Bucette di patate e chips di barbabietola	6,50
<i>Bucce di patate e chips di barbabietola fritte</i> Fried potatoes skin and beetroots chips	

(I numeri tra parentesi fanno riferimento alla lista di allergeni in ultima pagina – The numbers between parentheses refers to allergens list on the last page)

I nostri fritti

Crocchetta affumicata Crocchetta di patate con guanciale e paprika affumicata Potatoes croquette with cured pork cheek and smoked paprika	7,50 [1-3-7]
Fiore di zucca Fiori di zucca in pastella con cuore di mozzarella e alici Battered zucchini flowers filled with anchovies and mozzarella	8,00 [1-3-4-7]
Supplì filante Supplì di riso con pomodoro e mozzarella filante, fritto con pane grattugiato e uovo Breadcrumbs and eggs fried tomato sauce riceball filled with melted mozzarella	7,50 [1-3-7]
Carciofo alla Giudia Carciofo intero fritto Fried whole artichoke	9,50

Gli Antipasti

Le Porpette de Cicerchia Polpette di ceci al sesamo con cicoria all'agro in salsa alla cacciatora Chickpeas and sesame balls with chicory in herbs, garlic and vinegar sauce	12,00 [1-3-7-11-12]
Er Maritozzo e 'a Tartara Maritozzo con battuta di manzo, ricotta mantecata e tuorlo d'uovo fritto Roman classic bun filled with beef tartare, creamed ricotta and fried egg yolk	16,00 [1-3-7]
La Panzanella de Porpo Panzanella di polpo e carciofi croccanti Bread "salad" with octopus and crunchy artichokes	15,00 [1-4-12]
Carciofo alla romana Carciofo cotto con mentuccia, prezzemolo, aglio e limone Braised artichoke stuffed with mint, parsley, lemon and garlic	9,50
Gran tagliere Angelino Selezione di salumi e formaggi romani, carciofi sott'olio, giardiniera fatta in casa, bruschettina con ricotta mantecata e alici, cubo di guanciale al balsamico e sesamo Roman selection of charcuterie and cheese, pickle artichokes, homemade giardiniera, ricotta and anchovies bruschetta, balsamic vinegar and sesame braised pork cheek	26,50 [1-4-7-11-12]
Guanciale al balsamico Guanciale stufato con aceto balsamico e servito con insalata novella e pinoli tostati Balsamic vinegar braised pork cheek with toasted pine nuts and fresh salad	12,50 [8-12]

I nostri Primi

Amatriciana

17,50 [1-3-7]

Rigatoni di pasta fresca all'uovo con salsa di pomodoro, guanciale, **pecorino romano DOP, pepe nero**

"Rigatoni" fresh egg pasta with tomato sauce, cured pork cheek, Roman Pecorino cheese, black pepper

Carbonara

17,50 [1-3-7]

Spaghettoni di pasta fresca all'uovo con **uova, guanciale, pecorino romano DOP e pepe nero**

"Spaghettoni" fresh egg pasta with eggs, cured pork cheek, Roman Pecorino cheese, black pepper

Gricia

17,50 [1-3-7]

Rigatoni di pasta fresca all'uovo con guanciale, **pecorino romano DOP e pepe nero**

"Rigatoni" fresh egg pasta with cured pork cheek, Roman Pecorino black pepper

Cacio e Pepe

17,50 [1-3-7]

Tonnarelli di pasta fresca all'uovo con **pecorino romano DOP e pepe nero**

"Tonnarelli" fresh egg pasta with Roman Pecorino cheese and a mix

Cozze e Pecorino

18,00 [1-7-14]

Spaghettoni di pasta fresca all'uovo con **cozze e pecorino romano DOP**

"Spaghettoni" fresh egg pasta with mussels and Roman Pecorino cheese

Abbacchio e Carciofi

18,00 [1-7-9]

Tonnarelli di pasta fresca all'uovo con con **ragù di agnello e carciofi croccanti**

"Tonnarelli" fresh egg pasta with lamb ragù sauce and crispy artichokes

Aurelia

17,50 [1-3-7]

Rigatoni di pasta fresca all'uovo con salsa di pomodoro, basilico, **ricotta DOP, parmigiano e pepe nero**

"Rigatoni" fresh egg pasta with tomato sauce, ricotta cheese DOP, fresh basil and black pepper

Risotto Angelino

17,50 [1-3-7]

Risotto in bianco, **alici e fiori di zucca, mantecato con burro DOP e parmigiano**

White based risotto, anchovies and zucchini flowers, butter and parmigiano

I nostri Secondi

Le Porpette de Alici 19,00 [1-3-4-9-12]
Polpette di alici su letto di puntarelle e coulis di basilico
Anchovies balls on a "puntarelle salad" with basil fresh sauce

Tajata de pollo coi Peperoni 19,00 [12]
Petto di pollo cotto a bassa temperatura e scaloppato servito con peperoni alla romana
Low temperature chicken breast, served with roman style bell peppers

Abbacchio alla Scottadito 28,00 [12]
Agnello arrosto servito con mosto d'uva e patate
Roasted lamb served with wine must and potatoes

Saltimbocca di Angelino 19,50 [1-7-12]
Medaglione di vitella al vino bianco, polvere di prosciutto crudo e salvia disidratata
White wine sauteèd veal medallion, cured ham powder and dried sage

'E porpette daje Roma 18,50 [1-3-7]
Polpette della tradizione romana al sugo di pomodoro e vele di pane rustico
Traditional roman meatballs in tomato sauce served with rustic bread slices

Caponata con crostino di polenta e perle di basilico 19,00 [1-8-9-12]
Melanzane, sedano, cipolla, olive verdi, pomodori pelati e pinoli sfumati all'aceto, serviti su crostino di polenta bianca e perle di basilico
Vinegar sauteèd eggplants, celery, onions, olives, tomatoes and pine nuts, served on white polenta and basil pearls

Carbonara Burger 18,50 [1-3-7-11-12]
150 gr di burger di manzo, iceberg, guanciale, crema di formaggio e salsa alla carbonara
5,5 OZ beef patty, iceberg, cured pork cheek, creamy cheese and carbonara sauce

Le insalate degli Imperatori

Tito	14,00 [7-12]
<i>Insalata mista, olive, capperi e scaglie di pecorino</i>	
Mixed salad, olives, capers and pecorino flakes	
Giulio Cesare	16,00 [1-3-7-12]
<i>Lattuga romana, crostini di pane, petto di pollo, scaglie di parmigiano e salsa Caesar di nostra produzione</i>	
Roman lettuce, bread croutons, chicken breast, parmigiano flakes and homemade Caesar dressing	
Costantino	14,00 [3-12]
<i>Insalata mista con uovo al balsamico, olive e pomodori secchi</i>	
Mixed salad with balsamic vinegar egg, olives and sundried tomatoes	

I contorni

Patate al forno	6,00
Roasted potatoes	
Cicoria ripassata	7,00
Sautéed cicory with garlic and hot pepper flakes	
Insalata verde	6,00
Green salad	
Puntarelle alla romana	9,00 [4-12]
<i>Olio extravergine di oliva, limone, aglio, alici e aceto</i>	
EVOO, lemon juice, garlic, anchovies and vinegar	
Cestino di Pane	3,00 [1]
Basket of bread	

Dulcis in fundo

Tiramisù espresso Angelino Crema di mascarpone con savoiardi bagnati nel caffè e cacao in polvere Mascarpone cream, ladyfingers, espresso and cocoa powder	8,00	[1-3-7]
Cheesecake de noantri Crema di ricotta, nocciole e crumble di ciambelline al vino Ricotta cream, hazelnut and wine roman donut crumble	8,50	[1-7-8-12]
Fiocco di neve Bignè a pasta morbida ripieni di ricotta Soft sweet bun stuffed with fresh Ricotta cheese	9,00	[1-7]
Fruttini Frutta ripiena del sorbetto ricavato dalla loro polpa Fruit stuffed with a sorbet made by the pulp	9,50	[8]
Caprese di cioccolato con composta di mirtilli Torta al cioccolato e mandorle servita con composta di mirtilli Chocolate and almonds cake served with blueberry jam	9,00	[3-7-8]
Tarallucci e vino Biscotti Tarallucci serviti con un bicchierino di Vin Santo dolce "Tarallucci" cookies served with a pour of Vin Santo sweet wine	8,50	[1-5-8-12]

Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto desiderato

Dear guest, some of our products may be deep-frozen from the producer or by blast chiller in house, following HACCP procedures "reg. CE 852/04". We invite you to ask the manager the informations about the desire product.

Allergeni

1. Cereali e derivati/Cereals and derivatives vengono considerati allergeni tutti i cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut. L'elenco si estende anche ai loro ceppi ibridati e ai prodotti derivati.
2. Crostacei/Crustaceans vengono considerati allergeni le proteine provenienti da gamberi, gamberetti, scampi, granchi, aragoste, astici. Ovviamente bisogna evitare anche i prodotti che contengono ingredienti derivati dai crostacei.
3. Uova/Eggs considerate allergeni sia cotte che crude, ed anche se presenti in prodotti derivati come: pasta all'uovo, biscotti, torte, frittate, maionese, creme, cibi panati, sfornati, ecc.
4. Pesce/Fish l'allergia si può manifestare per tutti i tipi di pesce e per i prodotti derivati, fatta eccezione per gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi/Peanut le principali fonti di allergeni sono i prodotti derivati come l'olio di arachidi, il burro di arachidi, la farina di arachidi, il latte di arachide utilizzati come ingrediente per creme, snack, torroni ecc
6. Soia/Soy le proteine fonti di allergie sono presenti in tutti prodotti a base di soia, fatta eccezione per: olio e grasso di soia ranato, tocoferoli misti naturali, tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia, oli vegetali derivati da tosteroli e tosteroli esteri a base di soia, estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte/Milk and milk products or lactose e i prodotti a base di latte o di lattosio, fatta eccezione siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici e il lattio.
8. Frutta a guscio/Nuts ovvero mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e tutti i prodotti da essi derivati, fatta eccezione per quelli utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici.
9. Sedano/Sedan che sia presente in pezzi o in prodotti derivati come preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
10. Senape/Mustard allergene che si può ritrovare tra gli ingredienti principali di salse e condimenti e soprattutto nella mostarda
11. Sesamo/Sesame spesso i semi interi sono usati per la preparazione del pane, ma spesso si riscontrano tracce di sesamo in alcuni tipi di farine;
12. Anidride solforosa e solfiti/Sulfur dioxide and sulphisol solo se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ (usati come conservanti) vengono riscontrati in conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, cibi sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi di frutta.
13. Lupini/Lupine presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine
14. Molluschi/Molluscs presenti in piatti a base di canestrello, cannolicchio, capasanta, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola, o nei derivati degli stessi

Distillati & liquori

GIN

Hendrix (<i>super premium</i>)	8,00
Gin Mare (<i>super premium</i>)	8,00
Point 5 (<i>premium</i>)	6,00
7 Hills (<i>premium</i>)	7,00
Tanqueray Ten (<i>premium</i>)	7,00

VODKA

Grey Goose	9,00
Belvedere	9,00
Tito's	7,00

TEQUILA

Don Julio Blanca	9,00
Don Julio Reposada	9,00

RUM

Diplomatico Reserva Exclusiva	9,00
Zacapa 23y	9,00
T. Riviers Cuvee de l'Ocean	6,00

BOURBON & WHISKEY

Bulleit	6,00
Knob Creek	7,00
Caol Ila 12y	8,00
Oban 14y	9,00

GRAPPE

Nonino Bianca	5,00
Marzadro 18 Lune barricata	6,00

AMARI & DIGESTIVI

5,00

Bevande

Acqua	3,50
Bibite	3,50
Caffè	2,00
Cappuccino	3,00
Birra Messina alla spina 0,2 L	5,00
Birra Messina alla spina 0,4 L	7,00