



## Menù

*“Chiudi gli occhi e lasciati accompagnare dal tuo palato  
attraverso i nostri 125 anni di storia”*

## Antipasti...

*Il fiore di zucca di Angelino* (1-4-7-9) 12

Fiori di zucca ripieni di **mozzarella** e **alici** **pastellati** e **fritti** (3 pz a porzione)  
Pumpkin flowers stuffed with **mozzarella** and **anchovies** **battered** and **fried**

*La ciccia cruda* (7) 12

Tartare di manzo Marango crema di **burrata** affumicata e pomodori ciliegino infornati  
Marango beef tartare with smoked **burrata** cream and cherry tomatoes in the oven

*Il maritozzo dei Vaccinari* (1-3-7-8-9-12) 12

**Maritozzo** ripieno di coda alla vaccinara sfilacciata nel suo sugo e crema di burrata  
**Maritozzo** bun stuffed with steer tail in Roman style and smoked burrata cream

*La Tito* (1-7-12) 12

**Burrata affumicata** filetti di **melanzane** piccanti pomodori e crema di basilico  
Smoked burrata spicy eggplants sun dried tomatoes and basil sauce

*Il polpo alla Ottaviano* (4) 12

Insalata di **polpo\*** pomodorini infornati e acqua di cetrioli  
**Octopus** salad with baked cherry tomatoes and cucumber sauce

*La panzanella.... al contrario* (1-7-12) 12

**Crostini di pane** conditi con crema di burrata salsa di pomodoro **olive** e **alici** a filetti  
Topped **bread** with **burrata** cream tomato sauce **olives** and **anchovies**

## Primi...

**Tonnarelli alla Traiano** (1-3-4-14) 15

**Tonnarello** di pasta fresca **all'uovo** cozze e pomodorini  
**Tonnarelli** fresh eggs pasta **mussels** and cherry tomatoes

**Tonnarelli all'Aurelia** (1-7) 15

**Tonnarello** di pasta fresca **all'uovo** pomodori arcobaleno basilico e **burrata** affumicata  
**Tonnarelli** fresh eggs pasta with cherry tomatoes basil and smoked burrata

**Carbonara** (1-3-7) 15

**Rigatoni** di pasta fresca con guanciale laziale "Sesto Coccia", **uova**, **Pecorino** Romano DOP e pepe  
**Rigatoni** fresh pasta with crunchy dry aged pork jowls eggs Romano Pecorino cheese and pepper

**Cacio e Pepe** (1-3-7) 15

**Tonnarelli** di pasta **all'uovo** con **Pecorino** Romano DOP e pepe nero  
**Tonnarelli** fresh egg pasta with Romano Pecorino cheese and black pepper

**Amatriciana** (1-7) 15

**Rigatoni** di pasta fresca con salsa di pomodoro, guanciale "Sesto Coccia", **Pecorino** Romano e pepe nero  
**Rigatoni** fresh pasta with tomato sauce "Sesto Coccia" dry aged pork jowls Romano Pecorino cheese and black pepper

**Gricia** (1-7) 15

**Rigatoni** di pasta fresca con guanciale laziale "Sesto Coccia", **Pecorino** Romano DOP e pepe nero  
**Rigatoni** fresh pasta with "Sesto Coccia" dry aged pork jowls Romano Pecorino cheese and black pepper

## Secondi...

*Abbacchio scottadito* (12) 20

Bocconcini di agnello\* arrostiti, serviti con **patate arrosto**  
Roasted lamb\* chunks served with roast potatoes

*Saltimbocca all'Angelino* (1-7-12) 22

**Medaglioni** di vitello\* al **vino** bianco con prosciutto crudo fritto e salvia croccante servito con patate arrostiti  
White wine sautéed veal\* chunks fried dry aged prosciutto and crunchy sage served with potatoes

*Pollo con i peperoni* (4) 20

Pollo cotto lentamente in **salsa** di peperoni accompagnato da patate arrostiti  
Slow cooked chicken in sweet pepper sauce with roast potatoes

*Il baccalà alla Angelino* (4) 20

**Baccalà** cotto lentamente servito con pomodori arcobaleno salsa all'aglio nero e dressing al prezzemolo  
Slowly cooked **cod** slice served with tomatoes rainbow black garlic sauce and parsley dressing

## Contorni...

*Le patate arrosto* 5

Roasted potatoes

*Cicoria ripassata* 5

Chicory sautéed with Evo, garlic and hot pepper flakes

*Insalata mista* 5

Mix salad

**Pagnotta di farina integrale di nostra produzione** (1) 4

Semi wheat hand made bread loaf

## Dolci...

**Tiramisù** (1-3-7) 6

Crema al **mascarpone** con **savoardi** bagnati nel caffè e cacao in polvere  
Mascarpone cream, ladyfingers, espresso and cocoa powder

**Pannacotta degli innamorati** (1-7-12) 6

Panna cotta al liquore Strega e zafferano servita con salsa alle pesche  
Panna cotta with liqueur Strega and saffron served with peach sauce

**Semifreddo all'Angelino** (3-7-12) 6

**Semifreddo** all'**amaretto** con scaglie di cioccolato e frutti di bosco  
Amaretto cookies parfait with chocolate flakes and berries

**La frutta di stagione** 6

Frutta di stagione  
Seasonal fruit

## Per i più piccoli... only for child

**Rigatoni al pomodoro** (1) 9

**Rigatoni** di pasta fresca in salsa di pomodoro  
Rigatoni pasta with tomato sauce

**Rigatoni in bianco** (1-7) 9

**Rigatoni** di pasta fresca olio e **parmigiano**  
**Rigatoni** pasta with oil and parmesan **cheese**

**Pollo grigliato** 14

Pollo cotto lentamente grigliato con patate arrosto  
Grilled chicken with roast potatoes



## 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, sformati, 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 fitosteroli e fitosteroli 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 per il siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici e il lattitolo.*
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/Celery 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 SO<sub>2</sub> (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.*