



Menù

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

Tanto pe' magna'

<i>Il fiore di zucca di Angelino</i> (1-4-7-9)	13
Fiori di zucca ripieni di mozzarella e alici pastellati e fritti (3 pz a porzione)	
<i>La Panzanella... al contrario</i> (1-4-7)	10
Crostini di pane ammorbiditi con crema di burrata olive riviera pomodori infornati alici di Sciacca e salsa al basilico	
<i>La ciccia cruda</i> (7)	13
Tartare di manzo Marango crema di burrata e pomodori ciliegino infornati	
<i>La Tito</i> (7-12)	13
Burrata filetti di melanzane piccanti pomodori e crema di basilico	
<i>Le polpette del Tribuno</i> (1-3-7-12)	10
Polpette di manzo in salsa di pomodoro e basilico	
<i>Il gran fritto dei Patrizi</i> (1-3-4-7-9)	13
Selezione di fritti della ricette tradizionali romane panate e fritte	

M'hai provocato...

<i>Carbonara</i> (1-3-7)	15
Rigatoni di pasta fresca con guanciale laziale "Sesto Coccia" uova Pecorino Romano DOP e pepe nero	
<i>Cacio e Pepe</i> (1-3-7)	15
Tonnarelli di pasta all'uovo con Pecorino Romano DOP e pepe nero	
<i>Amatriciana</i> (1-3-7)	15
Rigatoni di pasta fresca con salsa di pomodoro, guanciale "Sesto Coccia" Pecorino Romano e pepe nero	
<i>Gricia</i> (1-3-7)	15
Rigatoni di pasta fresca all'uovo con guanciale laziale "Sesto Coccia", Pecorino Romano DOP e pepe nero	
<i>Gnocchetti all'Aurelia</i> (1-7)	15
Chicche di patate con pomodori arcobaleno basilico e burrata	
<i>Gnocchetti Agro Pontino</i> (1-7-9)	15
Chicche di patate al ragù bianco di vitella* ed erbette di campo	

Mo me te magno....

<i>Abbacchio scottadito</i> (12)	22
Bocconcini di agnello* arrostiti, serviti con cicoria ripassata e scaglie di pecorino romano Dop	
<i>Saltimbocca all'Angelino</i> (1-7-12)	20
Medaglioni di vitello* al vino bianco con prosciutto crudo fritto e salvia croccante servito con patate novelle arrostiti	
<i>Filetto del Gladiatore</i> (7-12)	24
Filetto di bufala scaglie di pecorino e cicoria ripassata	
<i>Pollo con i peperoni</i> (4)	20
Pollo cotto lentamente in salsa di peperoni accompagnato da patate arrostiti	

La padella del fruttarolo...

<i>Cicoria ripassata</i>	6
Cicoria ripassata in padella aglio olio e peperoncino	
<i>Patate rosticciate</i>	6
Patate rosolate con rosmarino e aglio	
<i>Insalata mista</i>	6
Lattuga pomodori carote e olive nere	

Dolci...

Tiramisù (1-3-7) 6
Crema al **mascarpone** con **savoardi** bagnati nel caffè e cacao in polvere

Semifreddo all'Angelino (3-7-12) 6
Semifreddo all' Amaretto di Saronno con scaglie di cioccolato e salsa all'arancia

Pannacotta all'Angelino (3-7-9-12) 6
Panna Cotta allo Strega e zafferano con salsa alla pesca

Ciambelline al vino rosso (3-7-9-12) 6

Caffetteria e soft drinks

Caffè 2

Cappuccino 4

Acqua 3

Coca Cola 5

Coca Zero 5

Fanta 5

Sprite 5

Birra alla spina 7

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 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.*