

Menù



“Cucina dè Core”

I fritti

Il supplì (1-3-7)	4
Suppli con il ragù di rigaglie* di pollo e mozzarella filante <i>Suppli in Roman style typical recipe</i>	
Il Fiore (1-4-7)	4
di zucca ripieno a modo mio... ricotta alici e miele <i>Battered and fried zucchini flowers, stuffed with ricotta honey and anchovies</i>	
Alla Giudia (1)	6
carciofo fritto secondo la ricetta tradizionale <i>Fried artichoke</i>	

Gli antipasti

Le polpette di bollito (1-3-7-9-12)	10
Polpette di bollito* con cicoria e scaglie di Pecorino romano DOP <i>Slow cooked meatballs with chicory and Pecorino cheese</i>	
La ciccia cruda (3-12)	14
Carpaccio di manzo marinato di nostra produzione con cipolla rossa caramellata e tuorlo d'uovo marinato <i>Marango breed beef tartare with caramelised red onions and marinated egg yolk</i>	
Il padellino di Angelino	12
Scamorza affumicata filante con funghi cardoncelli e guanciale laziale "Coccia Sesto" <i>Hot smooky scamorza cheese with roasty cardoncelli mushrooms and taut bacon</i>	
Panzanella (1-4-7)	14
condita alla romana e polpo* rosticcato <i>Tomato bread salad with mozzarella cream and roasty octopus</i>	
Trippa (1-3)	10
Quella che ricorda nonna* con menta e tanto pecorino <i>Beaf chitterlings with tomatoes' sauce mint and Pecorino romano cheese</i>	

I primi

La puttanesca (1-3-4-12)	15
Tonnarelli di pasta fresca all'uovo in salsa alla puttanesca <i>Fresh Tonnarelli egg pasta with spicy tomatoes sauce olives capers anchovies and parsley sauce</i>	
Ragù (1-7-9-12)	15
Gnocchi di patate di nostra produzione al ragù di manzo <i>Potato gnocchi with ragù sauce</i>	
Carbonara (1-3-7)	15
Rigatoni di pasta fresca con guanciale laziale "Coccia Sesto", uova, Pecorino Romano DOP e il nostro mix di pepe nero <i>Fresh Rigatoni pasta with "Sesto Coccia" cured pork jowl, eggs, roman Pecorino DOP and our black pepper mix</i>	
Cacio e Pepe (1-3-7)	15
Tonnarelli di pasta fresca all'uovo con Pecorino Romano DOP e il nostro mix di pepe nero <i>Fresh Tonnarelli egg pasta with roman Pecorino DOP and our black pepper mix</i>	
Amatriciana (1-7)	15
Rigatoni di pasta fresca con salsa di pomodoro, guanciale "Coccia Sesto", Pecorino Romano e il nostro mix di pepe nero <i>Fresh Rigatoni pasta with tomato sauce, "Sesto Coccia" cured pork jowl, and our black pepper mix</i>	
Gricia (1-7)	15
Rigatoni di pasta fresca con guanciale laziale "Sesto Coccia", Pecorino Romano DOP e il nostro mix pepe nero <i>Fresh Rigatoni pasta with "Sesto Coccia" cured pork jowl, roman Pecorino DOP and our black pepper mix</i>	

I secondi

Saltimbocca alla Angelino (1-7-12)	20
Medaglioni di controfiletto di vitello* al vino bianco con prosciutto fritto salvia croccante serviti con patate arrostiti <i>White wine sauteéd veal medallions with fried ham and crunchy sage, served with roasted potatoes</i>	
La bistecca (12)	24
Entrecote di manzo con patate arrostiti <i>Beaf steak with roasty potatoes</i>	
Il galletto (1-12)	18
Alla diavola con patate arrostiti <i>Pepper roast chicken with roast potatoes</i>	
Il baccalà (4)	20
Servito in salsa di pomodoro olive e capperi <i>Cod slowly cooked with tomatoes sauce olives and capers</i>	

Contorni

Cicoria ⁽¹⁾ ripassata all'aglio e un po' piccantina <i>Sauteéd chicory</i>	6
Patate arrostate ⁽¹⁾ patate novelle cotte lentamente ed arrostate con il nostro mix di spezie <i>Roasted potatoes</i>	6
Insalata mista ⁽¹⁻⁴⁻¹²⁾ Con pomodoro olive e carote <i>Mix saled</i>	6

I dolci

Tiramisù ⁽¹⁻³⁻⁷⁾ Crema al mascarpone con savoiardi bagnati nel caffè e cacao in polvere <i>Mascarpone cream, coffee "drowned" Savoiardi cookies and cocoa powder</i>	8
Cheesecake alla Angelino ⁽¹⁻⁷⁻⁸⁻¹²⁾ Come la facciamo noi, con crumble di ciambelline, crema di ricotta di pecora con scaglie di cioccolato e menta <i>As we do it: ciambelline cookies crumble, sheep ricotta cream, chocolate and mint sauce</i>	8
Mousse al cioccolato ⁽³⁻⁷⁻¹²⁾ con pere e mandorle tostate <i>Chocolate parfait with pears and white chocolate</i>	8
Ciambelline e vin santo ⁽¹⁻⁸⁾ Ciambelline di nostra produzione al vino rosso accompagnate da vin santo <i>Homemade red wine ciambelline cookies served with a pour of sweet Vin Santo</i>	6
Servizio a persona ⁽¹⁾ <i>Service for each</i>	3

Soft drinks

Coca cola -Coca zero-Fanta-Sprite	5
The' freddo limone/pesca Ice Tea lemon/peach	5
Acqua microfiltrata Microfiltered Water	3

Caffetteria

Caffè	2
Cappuccino	4

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 impanati, 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, salumi, 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.*