



Le proposte al calice

- Prosecco di Valdobbiadene	€ 5.00
- Brut metodo classico	€ 8.00
- Vino bianco piemontese	€ 5.00
- Vino bianco ligure	€ 5.00
- Vino bianco Alto Adige	€ 5.00
- Vino rosé	€ 5.00
- Vino rosso	€ 5.00/7.00
- Spritz	€ 7.00
- Gin tonic	€ 12.00
- Vermouth	€ 6.00/8.00
- Birra artigianale ⁽¹⁾	€ 6.00
- Bibita analcolica	€ 4.00

Angolo16

Tel +39 (0)11 2478470 - +39 389 0437204 | info@angolo16.com - www.angolo16.com

martedì - sabato: pranzo 12:30 - 14:30, cena 19:30 - 23:00

Domenica: pranzo 12:30 - 14:30 | chiuso domenica sera e lunedì tutto il giorno





Angolo16 Experience

(abbinamento 3 calici di vino)

(minimo due persone)

Seppie, crema di zucca e carciofi^(9,12,14)

Sandwich di tonno, ananas e mango^(4,12)

Trenette al nere con scampi e

crema allo zafferano^(1,2,3,4,9,12)

Gnocchi di patate viola con baccalà e pomodori confit^(1,2,3,4,12)

Trancio di ricciola con carciofi spadellati^(4,12)

Salmone in crosta di pistacchio con salsa di agrumi e ratatouille di

verdure^(1,2,3,14)

Tiramisù^(1,3,7,12)

€ 55.00 cad



Antipasti

Seppie, crema di zucca e carciofi (9,12,14)

€ 16.00

Cocotte di baccalà, cardi e patate (4,7,12)

€ 15.00

Focaccia tipo Recco (1,7)

€ 7.00

Sandwich di tonno, ananas e mango (4,12)

€ 18.00

Il "nostro" ramen (3,7)

(Straccetti di vitello, "spaghetti" di frittata, pak-choy e cavolo nero in leggero sugo d'arrosto)

€ 14.00

Passaggio in Piemonte (3,4,7,8,9,10,12)

(Vitello tonnato, flan di verdure e fonduta, battuta di fassone)

€ 15.00

Primi Piatti

Trenette nere con scampi e crema allo zafferano (1, 2,3,9,12)

€ 16.00

Spaghetti artigianali con colatura di alici e tartare di gamberi (1, 2,3,7,12)

(con aglio, olio, peperoncino e prezzemolo)

€ 16.00

Risotto al radicchio, aceto balsamico e petto d'anatra affumicato

(1,2,3,4,12,14) € 16.00

Gnocchi di patate viola con baccalà e pomodori confit (1,3, 4)

€ 14.00

Plin al sugo d'arrosto (1,3,7,8,9,12)

€ 14.00

Scacco matto e carciofi (1,3, 4,7,8,9,12)

(ravioli di branzino e capesante) € 16.00



Secondi

Gamberoni alla Baty ^(2,9,12)

(con vino bianco, cognac e limone)

€ 24.00

Trancio di ricciola con carciofi spadellati ^(4,9,12)

€ 24.00

Salmone in crosta di pistacchio con salsa di agrumi e ratatouille
di verdure ^(4,9,12) € 18.00

Fritto misto di pesce ^(1,2,3,4,14)

(calamari, gamberi, acciughe e carciofi)

€ 23.00

Controfiletto al ginepro con broccoli alle mandorle ^(7,8,12)

€ 18.00

La nostra "Buridda" ^(1,2,4,9,12,14)

(zuppa di pesce con gamberi, calamari, scorfano e gallinella)

€ 22.00

Petto di faraona alla ligure ^(4,12)

(con olive, patate e pinoli)

€ 19.00



Dolci

Tiramisù ^(1,3,7,12) €6.00

Profitterol bianco tartufato ^(1,3,7,12) €7.00

Tarte tatin con crema alla cannella ^(1,3,7,12) € 7.00

Millefoglie al pistacchio ^(1,3,7,12) € 7.00

Montebianco vegano € 7.00

Pere al vino con zabaione ^(3,7,12) € 7.00

Ananas fresco € 7.00

Gelati e sorbetti ^(3,7,12) € 6.00

Bevande

Caffè espresso € 2,50

Caffè ginseng, orzo ⁽¹⁾ e decaffeinato € 3,00

Thè/tisane € 3,00

Coca cola € 4,00

Sparea Minerale Naturale e Gasata 0,50 cl € 2,00

Sparea Minerale Naturale e Gasata 0,75 cl € 3.00

Birre Artigianali ⁽¹⁾ € 6,00

Birre ⁽¹⁾ € 5,00

Amaro € 5.00

Coperto e Pane ⁽¹⁾ € 2,50

Di seguito la lista degli alimenti che potrebbero essere congelati se il prodotto fresco non fosse disponibile:

- Seppie /Calamari
- Gamberi /Polpo
- Orata / Branzino /Acciughe
- Scampi / Ricciola /Scorfano
- Pesce Spada /Gallinella
- Triglie / Ombrina /Persico
- Tonno / Rombo /Merluzzo

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

Allergeni

1. Cereali e derivati
vengono considerati allergeni tutti i cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut.
2. Crostacei

vengono considerati allergeni le proteine provenienti da gamberi, gamberetti, scampi, granchi, aragoste, astici.

3. Uova

4. Pesce

l'allergia si può manifestare per tutti i tipi di pesce e per i prodotti derivati, fatta eccezione per gelatina di pesce.

5. Arachidi

le principali fonti di allergeni sono i prodotti derivati

6. Soia

7. Latte/latticini

8. Frutta a guscio

9. Sedano

10. Senape

11. Sesamo

12. Anidride solforosa e solfiti

13. Lupini

14. Molluschi