



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

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



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