



Le proposte al calice

- Prosecco di Valdobbiadene	€ 5.00
- Brut metodo classico	€ 8.00
- Vino bianco Piemonte	€ 5.00
- Vino bianco Alto Adige	€ 5.00
- Vino rosso Piemonte	€ 5.00
- Spritz	€ 8.00
- Gin tonic	€ 12.00
- Vermouth	€ 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

(minimo due persone)

Gamberi allo zenzero su vellutata di zucca^(2,12)

Brandacujun^(1,4,7,12)

(baccalà mantecato servito con crostini)

Rigatoni con pesce spada e crema di melanzane^(1,3,4,9,12)

Scacco matto^(1,3,4,7)

(ravioli di capesante e branzino con coulis di pomodorini e olio al basilico)

Branzino alla ligure con patate e olive^(4,8,12)

Fritto di calamari e gamberi^(4,8,12)

Tarte tatin con crema di cannella^(1,7)

€ 55.00 vini inclusi



Antipasti

Brandacujun ^(1,4,7,12,) € 16.00

(baccalà mantecato servito con crostini)

Gamberi allo zenzero su vellutata di zucca ^(2,12,) € 18.00

(con cardamomo e cannella)

Le "nostre tartare" ^(2,4,6,) € 20.00

(ricciola al mango, tonno con pomodori secchi e olive e gamberi con avocado)

Tentacolo di polpo ^(9,12,14) € 18.00

(su crema di patate e carbone vegetale)

Calamari scottati con carciofi ^(9,12,14,) € 18.00

Focaccia tipo Recco ^(1,7) € 8.00

Passaggio in Piemonte ^(3,4, 7,9,12) € 15.00

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

Primi Piatti

Scacco matto ^(1,3,4,7,) € 18.00

(ravioli di capesante e branzino con coulis di pomodorini e olio al basilico)

Rigatoni con pesce spada e crema di melanzane ^(1,3,4,9,12) € 16.00

Spaghetti artigianali con colatura di alici ^(1, 2,3,4,) € 18.00

(aglio, olio, peperoncino e tartare di gamberi)

Risotto con gamberi rossi, mela verde e pistacchi ^(2,7,8,9,12) € 18.00

Tagliolini di pasta fresca con carciofi ^(1,3,7,9,12) € 14.00

Plin al sugo d'arrosto ^(1,3,7,9,12) € 14.00



Trancio di ricciola con carciofi ^(4,9,12,) €22.00

Filetto di rombo alla ligure con patate, olive e pinoli ^(4,8,12) €20.00

La nostra "Buridda" ^(1,2,4,9,12,14) €22.00

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

Fritto misto di pesce ^(1,2,4,14) €23.00

(Con calamari, gamberi, acciughe e zucchine)

Guancialino di manzo al vino rosso ^(7,9,12) €17.00

(Con polenta croccante)

Vitello alla Robespierre con patate al rosmarino ⁽¹²⁾ €20.00

(Con pepe verde, aglio e salsa worcestershire)



Dolci

- Millefoglie con crema di pistacchio ^(1,3,7,8) € 7.00
Montebianco ^(3,7,) € 7.00
Tarte tatin con crema di cannella ^(1,7,) € 7.00
Lingotto al gianduia su crema chantilly ^(,3,7,8) € 7.00
Bavarese allo zabaione con caramello all'arancia ^(3,7,8,12) € 7.00
Ananas fresco € 7.00
Gelati e sorbetti ^(3,7,12) € 7.00

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.

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

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.