

ANCHE GLI ANGELI

cucinaVicari

---

questioni di gusto

**MENU**

## I MENU DEGUSTAZIONE



### IN RIVA AL MEDITERRANEO

7 portate

€ 80,00

Wine pairing 7 calici

€ 40,00



### DALLA MASSERIA AL GOLFO

5 portate

€ 65,00

Wine pairing 5 calici

€ 30,00

Il menu degustazione si intende per tutto il tavolo e non è modificabile.

Coperto € 3,00

Bottiglia di acqua minerale € 3,00

## ANTIPASTI

Uovo, salsa di pomodoro, elisir di basilico, mollica di pane brustolita e pecorino	€ 12,00
Arancino cacio e pepe su crema carbonara e guanciale	€ 15,00
Polpo arrosto con crema di cipolla rossa brasata e patate allo zafferano	€ 18,00
Frittura di pesce e verdure	€ 20,00
Assoluto di triglia	€ 20,00
Crudi di pesce	€ 26,00

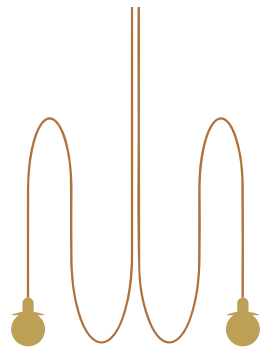
## PRIMI

Tortelli ripieni di ricotta di pecora su crema di mandorle, clorofilla di prezzemolo e mandorle tostate, burro alla salvia	€ 18,00
Tagliatelle, aglio nero, olio, peperoncino, vongole e bottarga di tonno	€ 23,00
Spaghetti ai ricci	€ 26,00
Mezze maniche ai 3 pomodori e stracciatella di bufala	€ 18,00
Ragù di tonno	€ 24,00
Ravioli con verdure selvatiche e ragù di faraona	€ 21,00

## **SECONDI**

Pancia di maiale e filetto cotti al barbeque con bietole e cipollotto	€ 20,00
Ombrina, crema di topinambur e verza brasata alla soia	€ 24,00
Sgombro su crema di carote e menta e borettane dolci	€ 20,00
Punta di petto su purè di patate e lattuga rossa	€ 20,00
Pollo ripieno su crema di zucca, porro confit e semi di zucca tostati	€ 22,00
Tonno rosso su crema di rapa rossa e sanbuca, cavolo nero	€ 28,00

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto ad abbattimento di temperatura conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3



Via Arnaldo da Brescia 2, Noto (SR)  
info@ancheigliangeli.it  
ancheigliangeli.it