



ANCHE GLI ANGELI  
cucinaVicari  
questioni di gusto



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

## 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

## 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 cavolo cappuccio rosso fritto € 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

Mischiato nel mare d'Oriente € 24,00

Ravioli con verdure selvatiche e ragù di faraona € 21,00

## SECONDI

Pancia di maiale cotta 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 vegetale di stagione € 20,00

Pollo ripieno su crema di zucca e porro confit € 22,00

Lampuga su crema di rapa rossa e sambuca  
e vegetali di stagione € 28,00

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

Coperto € 3,00

Bottiglia di acqua minerale € 3,00

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