

# cocina italiana *de autor*

*La armonía y los colores del plato que ves llegar, el primer aroma, la mixtura de sabores de productos nobles y la propia mirada de nuestro chef, son los ingredientes en los que creemos a la hora de invitarte a vivir una experiencia gastronómica de calidad internacional.*

**Gracias por elegirnos.**

ângolo



# inicio

## **Arancini, tomate fresco y alioli de olivas negras**

*Croquetas sicilianas de arroz carnaroli rellenas de ragú de hongos y queso mozzarella rebozadas en migas de pan, fritas y con emulsión de olivas negras.*

## **Burrata al tartufo con prosciutto**

*Burrata italiana con aceite de trufa negra y jamón crudo tipo parma.*

## **Carpaccio de lomo**

*Con aceitunas, aceto cremoso, alcaparras, rúcula y queso parmesano.*

## **Gamberi a la grilla**

*Langostinos grillados con papas bravas.*

## **Polpette y pomodoro**

*Selladas y cocidas en salsa pomodoro y tomates orgánicos confitados.*

## **Nuestra melanzane**

*Berenjena ahumada y grillada, pesto de tomates secos, pistachos y albahaca fresca.*

## **Panini de focaccia**

*Jamón crudo tipo parma, burrata, tomates secos, rúcula y papas cuñas.*

# huerta y granja

## **Caesar de pollo de campo o salmón**

*Hojas de lechuga cappuccina, crutones, queso, anchoas orgánicas, mostaza antigua, panceta crocante y su tradicional aderezo.*

## **ângolo**

*Mix de hojas orgánicas, pickles dulce de pera, gorgonzola, nueces, aceto cremoso.*

## **Mediterránea**

*Mezclum mix, tomates secos, prosciutto, aceitunas negras y vinagreta.*

# risotto

## **De hongos al tartufo**

*Arroz carnaroli, hongos frescos, hongos de pino, emulsionado con manteca trufada.*

## **Lima, langostinos y gengibre**

*Arroz carnaroli, con langostinos a la plancha y ralladura de lima.*

# pesca

## **Lenguado y pasta**

*Grillado con spaghetti nero en emulsión de salvia con hongos y pack choi.*

## **Salmón a la grilla**

*Con eneldo, puré de arvejas y salsa verde.*

# pastas

## **Ravioles de salmón**

*Rellenos con queso mascarpone y cilantro con salsa de langostinos y ostras.*

## **Spaghetti, pomodoro, polpette**

*Pasta larga seca Barilla con pomodoro, albahaca fresca y albóndigas de dos carnes*

## **Rigatoni con ragú bolognese**

*Pasta seca tubular Barilla con el clásico ragú bolognese italiano.*

## **Cavatelli al pesto genovese**

*Con burrata, mascarpone y hojas de albahaca fresca.*

## **Pappardelle de remolacha**

*Crema de espinaca, gorgonzola y migas de pan.*

## **Doppio de espinaca y ricota**

*Con emulsión de salvia, avellanas y aceto cremoso.*

## **Sorrentinos de pollo**

*Rellenos con pollo ahumado, BBQ y queso en salsa pomodoro.*

## **Cavatelli con langostinos a la putanesca**

*Pomodoro, alcaparras, olivas negras y anchoas orgánicas.*

## **Rotolo de cabutia y nueces pecan**

*Gratinado con crema de hongos.*

## **Lasagna bolognese**

*Gratinada con pomodoro y salsa bechamel.*

## **Tortelloni de hongos**

*Con emulsión de manteca trufada y brotes verdes.*

## **Gnocchi de la casa**

*Clasico de papas con ragú bolognese.*

## **Fagottini nero di mare**

*Con pomodoro, pistachos y albahaca.*

# carnes rojas

## **Saltimbocca de lomo**

*Con prosciutto, hojas de salvia, puré de papas al tartufo y gremolata.*

## **Pollo marsalla**

*Pechugas fileteadas en salsa de champiñones y vino italiano marsalla.*

## **Milanesa napo**

*De cerdo, rebozada, tomates confitados, rúcula, mostaza y burrata. Acompañada con papas o spaghetti.*

## **Bife de chorizo al grill**

*Con papas cuñas y chimichurri casero. Acompañado con ensalada.*

# dulce

## **Tiramisú**

*Café y queso mascarpone.*

## **Affogato**

*Helado de crema artesanal, con una medida de café ristretto y frutos secos tostados.*

## **Torre Oreó**

*Crema artesanal de oreo con base negra y dulce de leche con chocolate.  
\* Especial para cumpleaños*

## **Lemon pie**

*Curd de limón y merengue.*

## **Flan de dulce de leche**

*Con crema de coco y granola.*

## **Volcán de dulce de leche**

*Con helado de crema americana y fruta de estación.*

## **Volcán de chocolate**

*Con helado de crema americana y fruta de estación.*

## **Almendrado de pistacho**

*Base de helado de crema americana, cubierto con almendras, pistacho tostado y corazón de dulce de leche.*

## **Helado a elección**

*Dos bochas de americana, chocolate o frutilla.*

# bebidas

## **Agua mineral**

## **Agua mineral con gas**

## **Gaseosa**

## **Aguas saborizadas**

## **Limonada**

# infusiones

## **Café**

## **Macchiato**

## **Capuchino**

## **Té**

*Negro o verde en hebras orgánico.*

## **Variedad Inti Zen**

# tinto

*Merlot*

**Rutini**

**Trumpeter**

*Malbec*

**Rutini**

**Angelica Zapata**

**El Enemigo**

**Luigi Bosca De Sangre**

**Saint Felicien**

**Trumpeter**

**Carmela**

**Durigutti**

**Alamos**

*Reserva Malbec*

**Carmela**

**Durigutti**

*Blend*

**Alamos Red Blend**

**Rutini Cabernet Sauvignon – Malbec**

**DV Catena Cabernet Malbec**

*Syrah*

**Saint Felicien**

*Cabernet*

**Durigutti Cabernet Franc**

**San Felicien Cabernet Franc**

**Angelica Zapata**

**Rutini**

**Trumpeter**

**Alamos**

# blanco

*Sauvignon Blanc*

**Rutini**

**Luigi Bosca**

*Chardonnay*

**El Enemigo**

**Rutini**

**Trumpeter**

**Luigi Bosca**

**Alamos**

# rosé

**Zun Zun Cabernet Franc Rosé**

**Pulenta Estate Merlot Rosé**

# por copa

**Trumpeter Malbec**

**Duriguti Reserva Malbec**

**Carmela Malbec**

**Alamos Red Blend**

**Trumpeter Chardonnay**

**Vino de la casa**

# espumantes

**Baron B Extra Brut**

**Rutini Extra Brut**

**Trumpeter Extra Brut Chardonnay**

**Chandon Extra Brut**

# tragos

## **Negroni**

*Gin Bombay, Campari, Martini Rosso.*

## **Gin Tonic**

*Gin Bombay, agua tónica.*

## **Aperol Spritz**

*Aperol, espumante, soda, naranja.*

## **Mojito**

*Ron Havana, Menta y Limon.*

## **Caipiroshka**

*Absolut, lima, azúcar.*

## **Cynar Julep**

*Cynar, pomelo, menta.*

## **Vermú**

*Cinzano, Gancia, Martini Bianco con soda.*

## **J. Walker Red o Black Label**

## **Chivas**

# cervezas

## **Corona**

## **Stella Artois**

## **Quilmes**

# ângolo

[www.angolo.com.ar](http://www.angolo.com.ar) @angolo\_ba

