cozinha italiana *de autor*

A harmonia e as cores do prato que vê chegar, o primeiro aroma, a mistura de sabores de produtos nobres e o próprio olhar de nosso chefe, são os ingredientes nos quais cremos à hora de convidar você a viver uma experiência gastronômica de qualidade internacional.

Obrigado por nos escolher.

ângolo | cozinha italiana de autor

inicio

Arancini, tomate fresco e aioli de azeitonas negras
Croquetes sicilianas de arroz carnaroli recheias de ragu de cogumelos e queijo mozzarella panadas em migalhas de pão, fritas e com emulsão de azeitonas negras.

Burrata ao tartufo com presunto
Burrata italiana com azeite de trufa negra e presunto cru tipo Parma.

Carpaccio de lombo
Com sálvia frita, aceto cremoso, alcaparras, rúcula e queijo parmesão.

Gamberi à grelha
Camarões grelhados com peperoncino (opcional). Folhas de endívia e alioli.

Polpette e pomodoro
Seladas e cozidas em molho pomodoro e tomates orgânicos confitados.

Nossa melanzane
Berinjela defumada e grelhada, pesto de tomates secos, pistachos e manjericão fresco.

Panini de focaccia
Presunto cru tipo Parma, burrata, tomates secos, rúcula e batatas em cunhas.

horta e fazenda

Caesar (de frango de campo ou salmão)
Folhas de alface cappuccina, croutons, queijo, anchovas orgânicas, mostarda antiga, bacon crocante e seu tradicional tempero.

ângolo
Mix de folhas orgânicas, picles doce de pera, gorgonzola, nozes, aceto densa.

Salada Mediterrânea
Mesclun mix, tomates secos, presunto cru, azeitonas pretas e molho vinagrete.

risoto

De cogumelos ao tartufo
Arroz carnaroli, cogumelos frescos, cogumelos de pino, emulsionado com manteiga trufada.

Lima, camarões e gengibre
Arroz carnaroli, com camarões na chapa e raspas de lima.

pesca

Linguado e massa
Grelhado com esparguete nero em emulsão de sálvia com champignons e pack choi.

Salmão na grelha
Com favas, puré de ervilhas e molho verde.

massas

Raviolis de salmão
Recheados com queijo mascarpone e coentro com molho de camarões e ostras.

Espaguete, pomodoro, polpette
Massa longa seca divella com pomodoro, manjericão fresco e almôndegas de duas carnes.

Rigatoni con ragu bolognese
Massa seca tubular Barilla com o clássico ragu bolognese italiano.

Cavatelli ao pesto genovese
Com burrata, mascarpone e folhas de manjericão fresco.

Papardelle de beterraba
Creme de espinafre, gorgonzola e migalhas de pão.

Doppio de espinafre e ricota
Com emulsão de sálvia, pistache e aceto cremoso.

Sorrentinos de pollo
Recheados com frango defumado, BBQ e queijo com molho pomodoro.

Cavatelli com polvo à putanesca
Pomodoro, alcaparras, azeitonas negras e anchovas orgânicas.

Rotolo de cabutia e nozes pecan
Gratinado com creme de champignons.

Lasanha bolognese
Gratinada com pomodoro e molho bechamel.

Tortelloni de cogumelos
Com emulsão de manteiga trufada e brotes verdes.

Nhoque da casa
Com o clássico ragu bolonhesa.

Fagotini nero di mare
Com pomodoro, pistachos e manjericão.

carnes

Saltimbocca de lombo
Com presunto, folhas de sálvia, puré de batatas ao tartufo e gremolatta.

Frango Marsalla
Peito de frango em filé com molho de champignons e vinho italiano Marsalla.

Milanesa napo
De porco, panadas, tomates confitados, rúcula, mostarda e burrata.
Acompanhada com batatas ou esparguete.

Contra filé na grelha
Com batatas cunhas e molho chimichurri caseiro. Acompanhado com salada.

doces

Tiramisú
Café e queijo mascarpone.

Affogato
Sorvete de creme artesanal, com una medida de café ristretto e avelãs torradas.

Torre Oreo
Creme artesanal de óreo com base preta e doce de leite com chocolate.
**Especial para aniversários*

Lemon pie
Curd de limão e merengue.

Pudim de doce de leite
Com creme de coco e granola.

Vulcão de chocolate
Com sorvete de americana e fruta de estação.

Vulcão de dulce de leche
Com sorvete de americana e fruta de estação.

Almendrado de pistacho
Base de sorvete de americana, coberto com amêndoas, pistache torrado e coração de doce de leite.

Sorvete a eleição
Duas bolas de americana, chocolate ou morango.

bebidas

Água mineral

Água mineral com gás

Refrigerantes

Águas saborizadas

Limonada

infusões

Café

Macchiato

Cappuccino

Chá
Preto ou verde orgânico em fios

Variedade 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

branco

Sauvignon Blanc

Rutini

Luigi Bosca

Chardonnay

El Enemigo

Rutini

Trumpeter

Luigi Bosca

Alamos

rosé

Zun Zun Cabernet Franc Rosé

Pulenta Estate Merlot Rosé

por copo

Trumpeter Malbec

Duriguti Reserva Malbec

Carmela Malbec

Alamos Red Blend

Trumpeter Chardonnay

Vinho da casa

espumante

Baron B Extra Brut

Rutini Extra Brut

Trumpeter Extra Brut Chardonnay

Chandon Extra Brut

drinques

Negroni
Gin Bombay, Campari, Martini Rosso.

Gin Tonic
Gin Bombay, água tônica.

Aperol Spritz
Aperol, espumante, água com gás, laranja.

Mojito
Ron Havana, hortelã e limão.

Caipiroshka
Absolut, lima, açúcar.

Cynar Julep
Cynar, toranja, hortelã.

Vermú
Cinzano, Gancia, Martini Bianco con soda.

J. Walker Red o Black Label

Chivas

cerveja

Corona

Stella Artois

Quilmes

ângolo

www.angolo.com.ar

@angolo_ba