

Menù Degustazione

Per Iniziare

Vitello Tonnato alla barbabietola
Sushi piemontese
Per una buona causa

Cosa Bolle in pentola

A scelta tra Tagliatelle Thai e Fuitina a Parigi

Per proseguire

Assaggi di strada dal mondo

Dolcezza

un dolce a scelta tra le nostre proposte home-made

Minimo due persone

Acqua microfiltrata naturale e gassata, coperto e servizio compresi
30 euro a persona

Chiedete allo staff come abbinare al meglio piatti e bevute



Le proposte Vegetariane

Involantino veggio 8 euro

Cecy e curry 10 euro

Giardiniera profumata allo zenzero e cialda frita papadam 8 euro

Platano fritto con salse d' accompagnamento 8 euro

Cosa Bolle in pentola

Sogno Hawaiano veggio 10 euro

Penne Paradise beach 10 euro

Tagliatelle Thai veggio 10 euro

Zuppa dello Chef 10 euro



IL MIO LIBRO DI RICETTE

Il mio libro di ricette nasce dalla voglia di condividere le cose che ho "combinato" con il mio estro in cucina. Sintesi di una cucina moderna, originale ed emozionante. Il libro è dedicato a chi, come me, ha voglia di scoprire, con semplicità e originalità, lo stupore delle "cose buone". Con me scoprirete che non c'è un solo modo per tagliare le carote e per cuocerle, ma soprattutto non c'è un modo giusto e uno sbagliato. Una mia ricetta nasce dai ricordi di sapori e momenti vissuti lontani, dalla voglia di miscelarli con la quotidianità, senza preconcetti, senza un luogo di appartenenza ma sotto l'unica bandiera del buon cibo! Il mio libro di ricette è in vendita esclusivamente nel mondo dell'Angelo a 10 euro.



IN CASO DI ALLERGIE E INTOLLERANZE

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti, come ingredienti o anche solo in tracce, i seguenti allergeni:

- | | | |
|---|--|--|
| 1- Cereali contenenti glutine e prodotti derivanti (grano, segale, orzo, farro, avena, kamut) | | |
| 2- Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) | | |
| 3- Uova e prodotti a base di uova | 8- Crostacei e prodotti a base di crostacei | |
| 4- Pesce e prodotti a base di pesce | 9- Sedano e prodotti a base di sedano | |
| 5- Arachidi e prodotti a base di arachidi | 10- Senape e prodotti a base di senape | |
| 6- Soia e prodotti a base di soia | 11- Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo | 13- Lupini e prodotti a base di lupini |
| 7- Latte e prodotti a base di latte | 12- Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg | 14- Molluschi e prodotti a base di molluschi |

Nel caso foste sensibili ad uno qualunque dei sopraelencati allergeni, vi invitiamo a farlo presente al personale in modo da potervi servire nel migliore dei modi possibili. Il personale è altresì a vostra disposizione per un qualunque dubbio o necessità. Sono, inoltre, in qualunque momento consultabili le procedure operative e le etichette originali delle materie prime utilizzate. * Prodotto surgelato



ristorantelangelo.it
telefono: 0125658371 / +39 348 2846691
whatsapp: +39 349 8676303
E-mail: info@ristorantelangelo.com

Linea wifi: Vodafone-guest
Wifi pass: primaunabirra

IL MONDO COMBINATO IN UN

MENÙ

N° 5

Ristorante Wine Bar L'ANGELO

Primavera - Estate 2019

BENVENUTI NEL MONDO DELL' ANGELO: LA CUCINA PIEMONTESE INCONTRA IL MONDO

Siamo ciò che mangiamo per appartenenza geografica climatica e culturale. La Cucina Fusion, che abbina piatti appartenenti alla tradizione culinaria di aree del mondo differenti, permette di proporre una cucina nuova, originale, in cui il gusto e la sorpresa la fanno da padrona. Incuriosito? Allora volta pagina e scopri i nostri piatti!



CHEF ENRY

La mia cucina è questo! E' viaggiare attraverso il gusto, verso ingredienti e tecniche sconosciuti e viceversa. Amo condividere la preparazione dei raccolti della terra, elaborati attraverso la cultura, in cibo. E' come fare un viaggio nella storia di un paese. Questo è un dono che mi emoziona sempre! Quello che ne risulta è una cucina nuova, aperta ed emozionante. Pensate solo ad una cosa, le fondamenta della cucina italiana sono ingredienti portati qui da un viaggiatore: "Cristoforo Colombo".

Cucina Fusion

A 2 PASSI TRA OCCIDENTE E ORIENTE

SCOPRI LA NOSTRA CUCINA



Per iniziare

Sushi piemontese

La ricetta tradizionale della battuta di vitello diventa il nostro "sushi". Chef Enry prepara ad arte la carne arrotolandola con il lardo Dop d' Arnad. Olio extra vergine, pepe nero e macina di sale rosa dell' Hymalaya condiscono delicatamente il piatto

12 euro

Poker di sapori combinati piemontesi

Ottima introduzione ad un pasto fusion dove ogni preparazione e' combinata con accenni delicati di materie prime dal mondo. La nostra giardiniera profumata allo zenzero, le zucchine in carpione con le foglie croccanti del Kafir, la pianta del lime, il vitello tonnato al wasaby e barbabietola, acciughe al verde tradizionali e riduzione di peperoni in agrodolce. Il tutto servito con il Vermouth Storico Cocchi che apre lo stomaco per stimolare l' appetito

15 euro

Crostoni Maori su lavagna

Bruschette di pane croccante guarnite dai sapori della tipica pietanza neozelandese con uova strapazzate avocado e lime. A completare l' uovo all'occhio di bue, polvere di olive nere e bacon croccante

10 euro

Ceviche dell'Angelo

Giro del mondo in un piatto. Armonia di marinature da diverse culture. L'afrodisiaco Leche de tigre incontra il pesce tilapia, abbattuto in nave, e frutti caraibici come il mango e il cocco per far esaltare i vostri sensi!

12 euro

Per una buona causa

La fusione di sapori importati dai colonizzatori del Peru' crea una pietanza colorata e affascinante. Tortino freddo con salmone marinato home-made, pure' di patate con strati di avocado, maionese al sesamo e cipolle caramellate

12 euro

La traversata

Baccalà mantecato al latte di cocco e riduzione di peperoni. Sapori che attraversano l' America dal merluzzo del Canada al cocco caraibico fino ad arrivare al peperone piemontese di Carmagnola

10 euro



VINI e VERMOUTH a Calice

Aperitivo Vermouth Storico Cocchi

3 euro

Cuve' Rose' Montalbera

3 euro

Brut Cocchi Doc

3 euro

Franciacorta

5 euro

Gewurtztraminer

3 euro

Sauvignon

3,50 euro

Ruche' Montalbera

3 euro

Lagrein Lavis

3,50 euro

Cosa bolle in pentola

Tagliatelle Thai

Dopo aver assaporato nel nostro primo viaggio in Thailandia la tipica pasta Pad Thai. Tornato in cucina Chef Enry ha preparato una concentrazione di quei sapori e profumi combinati con le nostre tagliatelle all' uovo. E' nata così la nostra specialità della casa che ogni volta ci riporta a viaggiare ad occhi chiusi nell' altro continente

10 euro

Fuitina a Parigi

Tagliolini alla bisque fusion e gambero crudo di Sicilia : la tradizionale zuppa francese con carapaci di crostacei combinata con la sapidità della salsiccia e cremosita del latte di cocco. A guarnire un gambero crudo e coppa di maracuja fresco

12 euro

Penne Paradise Beach

Ricordo di una spiaggia da sogno, una promessa per il nostro futuro... il tutto ammalato dai sapori della zuppa Tom Yang rivisitata da Chef Enry in un condimento per la nostra pasta di grano duro con verdure scottate, citronella, tamarindo, lime e foglie di Kafir. L' Italia sposa la Thailandia in un piatto

10 euro

Trofie 3 caravelle

Da Genova a Porto Santo fino alle America, un piatto che tocca gli ingredienti della traversata di Cristoforo Colombo, dalla tipica pasta fresca genovese, al lime, avocado e gamberi abbattuti in nave

10 euro

Ravioli Gyoza

Tipica pasta ripiena giapponese con pollo e verdure, scottati alla piastra e guarniti con maionese al sesamo e salsa di soia

10 euro

La via della seta

Risotto mantecato al wasaby e cioccolato bianco con granella di lime. Il Giappone si fonde con il Piemonte in un equilibrio di sapori dal dolce al balsamico

12 euro



BIRRA FORST alla SPINA

PILS

0.3 CL 3 euro

0.5 CL 6 euro

1 lt 12 euro

FELSENKELLER

0.3 CL 4 euro

0.5 CL 7 euro

1 lt 14 euro

SIXTUS

0.2 CL 3,50 euro

0.5 CL 8 euro

1 lt 16 euro

WEISS

0.3 CL 4 euro

0.5 CL 7 euro

1 lt 14 euro

BIRRE ESTERE

SHINGA 3 euro

CHANG 3 euro

Per proseguire

Merluzzo dell' Indios

Filetti di merluzzo con crema di capperi, menta e lime con contorno platano fritto da utilizzare come il pane per la "scarpetta"

14 euro

Fashion Blogger

Guancia stufata al Pho, concentrato di tradizionali sapori vietnamiti accompagnati da un pure' dorato allo zafferano. Un piatto della tradizione piemontese reinterpretato celebrando la nuova stagione primavera estate. Sublime!

15 euro

L'Amicizia

Pollo al ginger caramellato con patate fritte bucciate

12 euro

Assaggi di strada dal mondo

Spiedini di pollo marinato al lime, hamburger gourmet alla citronella e salsa Bbq, cialda indiana frita con salsa agrodolce e torta di granchio

14 euro

Sogno Hawaiano

Il nostro Poke, tipico piatto hawaiano, creato in scodella di riso carnaroli, avocado, papaya verde, carote, sesamo, salsa teryaki, gamberi, piselli e misticanza

12 euro

Tagliata alla piemontese

Controfiletto di fassona guarnito con salsa ai funghi porcini pomodori secchi e julienne di peperoni

15 euro

Per i nostri famosi Hamburger chiedi allo staff. Fatti stuzzicare dalla curiosità!

12 euro



DOLCEZZE

LE 3 SPECIALITA' DELLA CASA

Cantucci dello Chef con Passito della Cantina Giacone

5 euro

Salame di cioccolato ai Caraibi

5 euro

Semifreddo di zabaione

5 euro

I nostri dolci sono quotidianamente preparati home-made con materie prime combinate dall' estro di Chef Enry

IL CAFFE' DELL'ANGELO

CAFFE' AL TAVOLO 1,50 euro

CAFFE' ALLA VIETNAMITA

"Il caffè della cassarola fusion". Monodose, al senatore di cioccolato, scende per infusione goccia a goccia in 5 minuti... non troppi! Un break dai pensieri e gli impegni di tutti i giorni 2,50 euro

HONEY MOON

Grand Miel combinato da Chef Enry (da bere in coppia) 6 euro

