

# Angiolina

## Menù Tradizione

|  |         |
|--|---------|
| <b>Alici "mbuttunate"</b>  | € 6,00  |
| <i>Alici diliscate, uova, ricotta, pepe, pomodoro</i><br><i>Boned anchovies, eggs, ricotta cheese, pepper, tomato</i>  |         |
| <b>Alici scapece</b>   | € 12,00 |
| <i>Alici fritte e marinate con aceto, menta e aglio</i><br><i>Fried anchovies marinated with vinegar, mint and garlic</i>  |         |
| <b>Melanzana "nchiappata"</b>  | € 5,00  |
| <i>Ripiena con formaggio, mozzarella, uova, pepe in salsa pomodoro</i><br><i>Eggplant (aubergine) stuffed with cheese, mozzarella, eggs, pepper in tomato sauce</i>  |         |
| <b>Patata ripiena</b>  | € 7,00  |
| <i>Ripiena con mozzarella, uova, uvetta, basilico, salame, pepe in salsa di pomodoro</i><br><i>Potato stuffed with mozzarella, eggs, raisins, basil, salami, pepper in tomato sauce</i>  |         |
| <b>Carciofo ripieno</b>  | € 8,00  |
| <i>Ripieno con pancetta, pane, uova, formaggio, prezzemolo, pepe</i><br><i>Artichoke stuffed with bacon, bread, eggs, cheese, parsley, pepper</i>  |         |
| <b>Cauraro</b>   | € 10,00 |
| <i>Cicoria di campo, bietola, fave, patate, finocchietto selvatico, alici</i><br><i>Wild chicory, chard, broad beans, potatoes, wild fennel, anchovies</i>   |         |
| <b>Fagiolini e patate stufati</b>  | € 6,00  |
| <i>Fagiolini, patate, cipolla, pomodorini freschi, basilico, pepe</i><br><i>Green beans, potatoes, onions, cherry tomatoes, basil, pepper</i>  |         |
| <b>Spaghetti con le alici</b>  | € 12,00 |
| <i>Alici fresche diliscate, alici salate di menaica, aglio, cipolla, pepe, prezzemolo, origano, pomodorini</i><br><i>Fresh boned anchovies, menaica salted anchovies, garlic, onion, pepper, parsley, oregano, cherry tomatoes</i> |         |
| <b>Ravioli di ricotta</b>  | € 13,00 |
| <i>Ripieni con ricotta di bufala, cacioricotta di capra, uova, noce moscata, pepe, basilico</i><br><i>Buffalo ricotta, goat ricotta cheese, eggs, nutmeg, pepper, basil</i>  |         |

*Il carciofo ripieno e il cauraro si possono gustare solo nel periodo primaverile*  
*The stuffed artichoke and the cauraro can be enjoyed only in springtime*

# Antipasti

|  |         |
|--|---------|
| <b>Piacere, Cilento!</b>   | € 13,00 |
| <i>Olive ammaccate, cacioricotta di capra, soppressata, capicollo, pancetta, ricotta di bufala, alici salate di menaica</i><br><i>Crushed olives, goat ricotta cheese, Italian salami (soppressata, capicollo), bacon, buffalo ricotta, "menaica" salted anchovies</i> |         |
| <b>Insalata di polpo con crema di cavolfiore e patè di olive e capperi</b>   | € 13,00 |
| <i>Polpo, cavolfiore, olive nere, capperi, aceto, prezzemolo</i><br><i>Octopus, cauliflower, black olives, capers, vinegar, parsley</i>  |         |
| <b>Nido di patate con gamberi rossi in salsa di agrumi</b>   | € 13,00 |
| <i>Patate lesse, gamberi rossi, arancia, limone, prezzemolo</i><br><i>Boiled potatoes, red shrimps, orange, lemon, parsley</i>   |         |
| <b>Coppa di cozze con scarola e fagioli</b>  | € 12,00 |
| <i>Scarola riccia, fagioli bianchi, cozze, limone, pepe</i><br><i>Escarole, white beans, mussels, lemon, pepper</i>  |         |
| <b>Briciola di frisella con ricotta di bufala e alici salate di menaica</b>  | € 10,00 |
| <i>Frisella, ricotta di bufala, gelatina di pomodoro fresco, alici salate di menaica</i><br><i>Durum wheat bread, buffalo ricotta, fresh tomato aspic, menaica salted anchovies</i>  |         |
| <b>Crudo di pesce</b>  | € 16,00 |
| <i>Pesce sfilettato e marinato con limone, julienne di zucchine e carote, agrumi</i><br><i>Filleted fish marinated with lemon, zucchini julienne, carrots and citrus fruits</i>  |         |

*Il pesce crudo è regolarmente abbattuto e congelato e varia in base al pescato*  
*Raw fish is regularly blast chilled and frozen and it varies according to the catch*

# Primi

|  |         |
|--|---------|
| <b>Gnocchi di patate con gamberi rossi e asparagi/zucchine</b>                                       | € 13,00 |
| <i>Gamberi sgusciati, asparagi/zucchine, cipolla, aglio, pepe</i>                                    |         |
| <i>Shelled shrimps, asparagus/zucchini, onions, garlic, pepper</i>                                   |         |
| <b>Gnocchi di ricotta con seppie,nero di seppia e crema di piselli/zucca rossa</b>                   | € 13,00 |
| <i>Ricotta di bufala,seppie,nero di seppia,noce moscata,uova,formaggio</i>                           |         |
| <i>Buffalo ricotta cheese, cuttlefish, squid ink, nutmeg, eggs, cheese</i>                           |         |
| <b>Ravioli neri con triglie e finocchi</b>   | € 13,00 |
| <i>Nero di seppia,triglie,finocchi,sedano,carote,cipolla,pomodorini,prezzemolo</i>                   |         |
| <i>Squid ink, mullets, fennels, celery, carrots, onion, cherry tomatoes, parsley</i>                 |         |
| <b>Paccheri con ragù di pesce</b>  | € 13,00 |
| <i>Pesce in base al pescato, cipolla, aglio, sedano, prezzemolo, pomodorini, pepe, ginepro</i>       |         |
| <i>Fish according to the catch, onion, garlic, celery, parsley, cherry tomatoes, pepper, juniper</i> |         |
| <b>Calamarata con crema di ceci di Cicerale, totanetti e rosmarino</b>                               | € 13,00 |
| <i>Ceci, totanetti, rosmarino, pepe</i>  |         |
| <i>Chickpeas, flying squids, rosemary, pepper</i>  |         |

*Gnocchi e ravioli sono fatti a mano con farina di semola, farina "00" e uova*  
*Alcuni ingredienti variano in base alla stagionalità*  
*Gnocchi and ravioli are hand-made with wheat flour, flour "00" and eggs*  
*Some ingredients may vary according to seasonality*

## Secondi

|  |               |
|--|---------------|
| <b>Frittura di pesce</b><br><i>Alici, totanetti, gamberi bianchi</i><br><i>Anchovies, flying squids, white shrimps</i>   | € 16,00       |
| <b>Filetto di pesce gratinato</b><br><i>Pesce sfilettato, gratinatura con zucchine, pane, limone ,uovo</i><br><i>Filleted fish, gratin with zucchini, bread, lemon, egg</i>  | € 16,00       |
| <b>Grigliata mista</b><br><i>Gamberi rossi, seppie, trancio di spada/alahunga</i><br><i>Red shrimps, cuttlefish, swordfish/albacore steak</i>  | € 23,00       |
| <b>Zuppa mediterranea</b><br><i>Moscardino, cozze, vongole, fagiolini, patate, pomodorini, cipolla, erbe aromatiche del mediterraneo, pepe</i><br><i>Musky octopus, mussels, clams, green beans, potatoes, cherry tomatoes, onion, mediterranean aromatic herbs, pepper</i>      | € 16,00       |
| <b>Zuppa di pesce</b><br><i>Pesce sfilettato, gamberi rossi, moscardini, cozze, vongole, pomodorini, pepe, prezzemolo, aglio, cipolla, sedano</i><br><i>Filleted fish, red shrimps, musky octopuses, mussels, clams, cherry tomatoes, pepper, parsley, garlic, onion, celery</i> | € 23,00       |
| <b>Pesce alla griglia</b><br><i>Grilled fish</i>   | € 70,00 al kg |
| <b>Pesce all'acqua pazza</b><br><i>Pesce sfilettato, pomodorini, aglio, cipolla, prezzemolo, pepe, sedano, alloro, ginepro</i><br><i>Filleted fish, cherry tomatoes, garlic, onion, parsley, pepper, celery, bay leaves, juniper</i>   | € 70,00 al kg |
| <b>Pesce al limone</b><br><i>Pesce sfilettato, salvia, rosmarino, limone, aglio, prezzemolo</i><br><i>Filleted fish, sage, rosemary, lemon, garlic, parsley</i>  | € 70,00 al kg |

*Il pesce varia in base al pescato del giorno*

*Il pesce alla griglia è accompagnato da una emulsione di olio evo e limone*

*The fish varies according to the day's catch*

*The grilled fish is combined with an extra virgin olive oil and lemon emulsion*

## Contorni

|  |        |
|--|--------|
| <b>Patate saltate</b>  | € 5,00 |
| <i>Patate, aglio, pepe, origano, rosmarino, salvia, alloro</i><br><i>Potatoes, garlic, pepper, oregano, rosemary, sage, bay leaves</i>                 |        |
| <b>Scarola saltata</b>   | € 5,00 |
| <i>Scarola, olive nere denocciolate, capperi, alici salate, aglio</i><br><i>Escarole, black pitted olives, capers, salted anchovies, garlic</i>        |        |
| <b>Insalata mista</b>  | € 5,00 |
| <i>Lattuga, rucola, finocchio, pomodoro fresco, carote</i><br><i>Lettuce, rocket, fennel, fresh tomato, carrots</i>                                    |        |
| <b>La nostra insalata</b>  | € 5,00 |
| <i>Pomodorini gialli e rossi, fagiolini, patate, origano, basilico</i><br><i>Yellow and red cherry tomatoes, green beans, potatoes, oregano, basil</i> |        |