

GLI ANTIPASTI

LOLLIPOP DI QUAGLIA, CREMA DI PATATA AMERICANA, PRUGNE ED ERBORINATO	14
NOCI DI CAPASANTA SCOTTATA CON MOUSSELEINE DI SEDANO RAPA E CAPPUCCIO VIOLA MARINATO	15
TARTARE DI TONNO ROSSO, MAIONESE AL LAMPONE E SALICORNIA	15
IL CRUDO DI MARE DI CARLO NAPPO	35
I CRUDI AL NATURALE:	
OSTRICHE GILLARDEAU	4/CAD
GAMBERI ROSSI DI MAZARA	4/CAD
MAZZANCOLLE DI CAORLE	4/CAD
SCAMPI DELLA SARDEGNA	4/CAD
UOVO DI PAOLO PARISI, NIDO DI PASTA KATAIFI, CODA DI MANZO BRASATA, FONDUTA DI PARMIGIANO	12
OMAGGIO AL FRICO FRIULANO CON CIPOLLA CARAMELLATA E CREMA DI MAIS	12
TARTARE DI MANZO AL TAVOLO	18

I NOSTRI PRIMI

PACCHERI DI GRAGNANO, GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO, CALAMARI DI MARANO, PISTACCHIO DI BRONTE	16
RISO RISERVA SAN MASSIMO, GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO E ASPARAGI (MIN. PER 2)	18
PAD THAI SPAGHETTI DI RISO, GAMBERI, POLLETTO, CAROTE, ZUCCHINE UOVA, GERMOGLI DI SOIA, SALSA THAI	14
SPAGHETTI ALLA CHITARRA, RICCI DI MARE, CALAMARI AL PROFUMO DI LIMONE	18
LA MIA CARBONARA SPAGHETTO MONOGRANO FELICETTI, UOVO DI PAOLO PARISI, PECORINO ROMANO DOP, GUANCIALE AL PEPE, BARILOTTO DI BUFALA DI CASA MADAIO	15
RAVIOLO DI BACCALÀ CON SALSA MEDITERRANEA, POLVERE DI OLIVE	16
FUSILLONE DI PASTA FRESCA ALLA GRICIA DI CARCIOFI	13

I SECONDI DI TERRA & MARE

ROMBO CHIODATO, CREMA DI ZUCCHINE ALLA SCAPECE E FICO MORO DI CANEVA	19
PANZANELLA DI TONNO ROSSO E COULIS DI POMODORINI	20
PIOVRA ALLA GENOVESE CON PATATE E FAGIOLINI	18
CALAMARO DI MARANO CON CREMA DI PATATE DI OVOLEDO E CHIPS DI CARCIOFI FRITTI	14
FRITTO IN TUTTI I SENSI	16
FILETTO DI MANZO AL PEPE ROSA E ROSTI DI PATATE	25
CANGURO CON CREMA DI MAIS E VERDURE DI STAGIONE	22
TAGLIATA DI MANZETTA SCOTTONA CON ASPARAGI	16

I NOSTRI DESSERT

È NATO PRIMA L'UOVO O LA GALLINA?	8
MEZZALUNA ESOTICA	8
FIAMMA ALL'AFTER EIGHT	8
SORBETTO DI CARLO NAPPO CON CRUMBLE E PERLE DI FRUTTA	7
SEMIFREDDO AL PISTACCHIO CON GANACHE AL CIOCCOLATO	8
VIAGGIO AL CINEMA	8
IL VASO DI PANDORA CRUMBLE AL LAMPONE SENZA GLUTINE, PISTACCHIO DI BRONTE E BAVARESE AL LATTE VEGETALE	5
TIRAMISÙ	5
GELATO AL PODERE	5

Il Bella della Condivisione

■ GRAN GRIGLIATA DI MARE
CON CROSTACEI E IL PESCATO AD AMO
DEL MEDITERRANEO

80 EURO (PER 2 PERSONE)

■ GRAND ROYALE DI CRUDO

70 EURO (ALZATA DOPPIA)

■ GRAN FRITTO DI PESCE

56 EURO (PER 2 PERSONE)

■ IL MARE IN TAVOLA CRUDO E COTTO

60 EURO (PER 2 PERSONE)

■ GRAN CATALANA DI MARE

80 EURO (PER 2 PERSONE)

■ LA COSTATA DI MANZO

Costata selezionata di manzo, provenienza:

- Kobieta Polacca
- Irlandese al whisky
- Bavarese Tedesca
- Merida Spagnola
- Sashi Finlandese

65 EURO /KG

*IL PESCE E LA CARNE DA NOI ACQUISTATI FRESCHI, PER RAGIONI DI MERCATO E PER PREPARAZIONI A CRUDO, SUBISCONO UN TRATTAMENTO DI BONIFICA MEDIANTE ABBATTIMENTO A -20° PER ALMENO 48 ORE CONFORME ALLA PRESCRIZIONE DEL REG.(CE) 853/2004 ALLEGATO III, CAP. 2, LETTERA D.

PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, A RICHIESTA, DAL PERSONALE IN SERVIZIO.

L'ELENCO AGGIORNATO DELLE CARATTERISTICHE E DELLE QUALITÀ DI OGNI SINGOLO PIATTO (SOSTANZE ALLERGENE, PRODOTTI SURGELATI, ETC.) È PUBBLICATO NEL **REGISTRO DEGLI INGREDIENTI** DISPONIBILE AL PUBBLICO. NON POSSIAMO PERÒ GARANTIRE L'ESCLUSIONE, PER GLI ALLERGENI, DI UNA POSSIBILE CONTAMINAZIONE CROCIATA.

IL PERSONALE DEL PODERE DELL'ANGELO È A VOSTRA DISPOSIZIONE PER QUALSIASI INFORMAZIONE SUI PIATTI IN MENÙ.

SEI ALLERGICO?

AI SENSI DEL REGOLAMENTO UE 1169/2011 SEGNALIAMO CHE TUTTI I NOSTRI PIATTI SONO A BASE O POSSONO CONTENERE TRACCE DI CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, PESCE, UOVA, ARACHIDI, SOIA, LATTE E LATTOSIO, FRUTTA IN GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI E PRODOTTI DERIVATI. QUALORA RITIENI DI ESSERE ALLERGICO AD UNO O PIÙ DI QUESTI ALIMENTI TI CONSIGLIAMO DI CONTATTARCI AL TAVOLO PRIMA DI EFFETTUARE L'ORDINE PER ACCERTARTI CHE IL PIATTO CHE DESIDERI ORDINARE NON LI CONTENGA.

PODERE DELL'ANGELO
MATERIA, ANIMA, CUORE

VIA FONTANE 11
+39 0434 620672
PASIANO DI PORDENONE - IT

www.poderedellangelo.eu

PODERE DELL'ANGELO

**MATERIA
ANIMA
CUORE**

Le Degustazioni

Esperienze | Scoperte | Piaceri

LA MANO LIBERA DI CARLO

LASCIARSI ANDARE A UN VIAGGIO
GASTRONOMICO FRA CONTRASTI
DI SAPORI, PROFUMI, CONSISTENZE.

UNA SEQUENZA DI INTERPRETAZIONI
GUSTATIVE CREATE SECONDO LA STAGIONE,
IL MERCATO, L'ESTRO CREATIVO DEL GIORNO
DA CARLO NAPPO - MATERIA, ANIMA, CUORE.

95 EURO A PERSONA
IL MENÙ DEGUSTAZIONE VIENE REALIZZATO
PER UN TAVOLO COMPLETO

EASY FISH

TARTARE DI TONNO ROSSO, MAIONESE AL
LAMPONE E SALICORNIA

NOCI DI CAPASANTA SCOTTATA CON
MOUSSELEINE DI SEDANO RAPA E
CAPPUCCIO VIOLA MARINATO

SPAGHETTI ALLA CHITARRA, RICCI DI MARE,
CALAMARI AL PROFUMO DI LIMONE

PIOVRA ALLA GENOVESE CON PATATE
E FAGIOLINI

VIAGGIO AL CINEMA

65 EURO A PERSONA
IL MENÙ DEGUSTAZIONE VIENE REALIZZATO
PER UN TAVOLO COMPLETO