



# ANGELO

ITALIAN RESTAURANT



**BOSCOLO**  
HOTEL & SPA  
LYON





# ANGELO

ITALIAN RESTAURANT

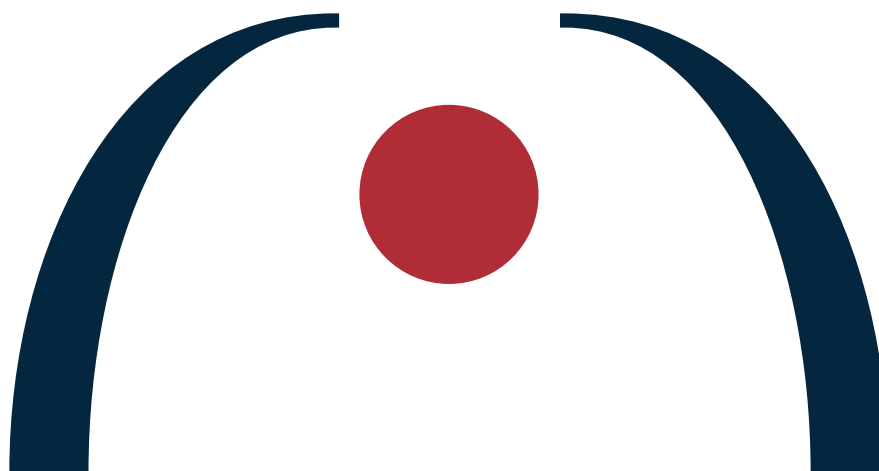
Au coeur de l'hôtel se niche le restaurant Italien Angelo, vous proposant un véritable voyage à travers les traditions culinaires italiennes. Nouvelle saison, Angelo se réinvente. Le restaurant vous offre une nouvelle carte, qui vous fera tomber sous le charme de l'Italie. C'est confortablement installés dans les fauteuils bleus amazonites, que vous pouvez vous laisser aller à la découverte d'une explosion de saveurs, réalisées par le savoir-faire de notre chef, Pasquale Lanzilotti.

In the heart of the hotel lies the Italian restaurant Angelo, offering you a real journey through Italian culinary traditions. New season, Angelo reinvents itself. The restaurant offers you a new menu, which will make you fall under the charm of Italy. It is comfortably installed in the Amazonite blue armchairs, that you can let yourself go to the discovery of an explosion of flavors, realized by the know-how of our chef, Pasquale Lanzilotti.

 [\*\*@angelorestaurant\*\*](https://www.instagram.com/angelorestaurant)

## ( ANTIPASTI )

Burrata, carpaccio de noix de Saint-Jacques mariné aux agrumes <i>Burrata carpaccio of scallop walnut with citrus</i>	31
Poulpe rôti, ricotta, cèpes et pesto de persil <i>Roasted octopus, ricotta, porcini and parsley pesto</i>	29
Vitello tonnato, salade de mesclun <i>Vitello tonnato, mixed greens</i>	25
Carpaccio de bœuf au citron et moutarde, copeaux de parmesan, salade de roquette <i>Beef carpaccio with lemon and mustard, Parmesan cheese and rocket salad</i>	25
Tartare de saumon, caviar, crème aigre et aneth <i>Salmon tartar, caviar, sour cream and dill</i>	35



## ( LE INSALATE )

Queues de crevettes sautées, mesclun, avocat, fenouil, tomates cerises Prawns sautéed, mesclun, avocado, fennel, cherry tomatoes	30
Salade César au poulet grillé Caesar salad with grilled chicken breast	25

## ( PRIMI PIATTI )

Paccheri di Gragnano aux tomates, basilic et straciatella Paccheri di Gragnano with tomato, basil and straciatella	25
Tagliatelle au homard Lobster tagliatelle	39
Spaghetti vongole veraci ( palourdes ) Spaghetti vongole veraci ( clams )	30
Gnocchi aux saveurs de Ligurie ( pesto ) Gnocchi with Ligurian flavours ( pesto )	28
Tagliolini à l'encre de sèche, sauce Cacio e Pepe de tartare de langoustine ( végétarien sans langoustine ) Tagliolini in dry ink with Cacio sauce and langoustine tartare Pepe ( vegetarian without langoustine )	36

## ( IL PESCE E LA CARNE )

Saltimbocca à la romaine, asperges de saison et jambon d'Italie Saltimbocca à la romaine, seasonal asparagus and Italian ham	36
Tagliata de bœuf, roquette et copeaux de parmesan Tagliata of beef, rucola and parmesan	32
Filet de thon rouge nacré sauce à l'Amarone, épinards, pignons de pins et raisins sultanine Filet of pearly bluefin tuna with Amarone sauce, spinach, pine nuts and sultana grapes	35
Grillade de la mer, crustacés, coquillages, salade de saison Grilled fish and shellfish with seasonal salad	40
Filet de dorade, purée de celeriac, sauce au safran Seabream filet with celeriac mash and saffron sauce	35

## ( CONTORNI )

Epinards sautés à l'ail et au piment Sauted spinach with garlic and chilli	9
Pommes de terres rôties au romarin Roasted potatoes with rosemary	9
Légumes de saison grillés Grilled seasonal vegetables	10

Tous les prix sont en euros, taxes et services compris. All prices are in euros, tax and service included.

Toutes nos viandes sont d'origines françaises. All our meats are of French origin

## ( DOLCE & FROMAGGI )

Tiramisù classique Classic tiramisù	15
Tiramisù au chocolat Chocolate tiramisù	15
Panna cotta et coulis de fruit Panna cotta with fruit coulis	15
Sgroppino Sgroppino of lemon sorbet, prosecco, vodka	12
Babà au rhum, chantilly à l'italienne Rum Babà with Italian chantilly	15
Sélection de fromages italiens Selection of fresh cheeses from Italy	18





Buon Appetito!

DÉCOUVREZ NOS ÉTABLISSEMENTS

À NICE



À LYON



Nous sommes à votre disposition afin de vous informer des ingrédients utilisés pour la préparation de nos plats. Nous vous invitons à nous informer, lors de votre prise de commande, de vos éventuelles allergies ou régimes alimentaires afin que nous puissions vous guider dans vos choix. Tous les prix sont en euros, taxes et services compris. Toutes nos viandes sont d'origine française.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform your order-taker of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of when preparing your menu request.

All prices are in euros, tax and service included. All of our meats are french origin.