



ANGELO
ITALIAN RESTAURANT

Fatto con Amore

PLONGEZ DANS L'UNIVERS CULINAIRE GASTRONOMIQUE ITALIEN

Nouvelle destination culinaire du Boscolo Hôtel & SPA Lyon, le restaurant méditerranéen "Angelo" propose une carte de saison, savant équilibre entre cuisine moderne et traditions italiennes. Découvrez un nouvel écrin de saveurs, complètement revisité, avec une décoration moderne, luxueuse et authentique.

Laissez-vous transporter par la maestria de notre Chef Antonio Salvati, mettant à l'honneur les produits italiens et locaux, directement choisis chez des producteurs de la région.

New culinary destination of the Boscolo Hotel & SPA Lyon, the Mediterranean restaurant "Angelo" offers a seasonal menu, a clever balance between modern cuisine and Italian traditions. Discover a new setting, completely revisited, with a modern, luxurious and authentic decoration.

Let yourself be transported by the maestria of our Chef Antonio Salvati, honoring Italian and local products, chosen directly from producers in the region. Immerse yourself in the world of Italian gastronomy, fatto con amore.



 @angelorestaurant_lyon

ANTIPASTI

NOTRE FAMEUX “VITELLO TONNATO” ITALIEN • 27€

Our famous Italian “Vitello Tonnato”



Veau, thon à l’huile, mayonnaise, filets d’anchois, câpres au vinaigre de vin, fleurs de câpres, huile d’olive, sucre, oignons rouges, sel et poivre

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



ANTIPASTI

VELOUTÉ DE POTIMARRON, CÈPES, NOISETTES ET BURRATA • 26€

Pumpkin soup, porcini mushrooms, hazelnuts and burrata



Burrata, potimarron, noisettes, cèpes, huile d’olive, crème liquide, beurre

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

ANTIPASTI

KING CRABE, MOUSSE D'AVOCAT MAISON, CONCOMBRE ET SAUCE YAOURT • 29€

King Crab, homemade avocado mousse, cucumber and yogurt sauce



Crabe Royal, avocat, citron, yaourt grec, concombre, aneth, ciboulette, huile d'olive, sel et poivre

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

ANTIPASTI

CARPACCIO SAINT-JACQUES, GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO, CAVIAR ET GEL YUZU, ANETH • 34€

Scallop carpaccio, gambero rosso di Mazara del Vallo, caviar and yuzu/dill gelato



Saint-Jacques, Gambero Rosso, caviar, yuzu, agar-agar, sucre, huile d'olive

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

ANTIPASTI

**TARTARE DE BOEUF, OEUF PARFAIT, MOUSSE BURRATA, PESTO
BASILIC ET TRUFFE FRAÎCHE • 28€**

Beef tartare, perfect egg, burrata mousse, basil pesto and fresh truffle



Boeuf, truffe, oeuf, burrata, basilic, Parmesan, pignons de pin, ail, mascarpone, huile d'olive,
oignons rouges, câpres

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

ANTIPASTI

SALADE CÉSAR, POULET FONDANT CUIT AU FOUR • 26€

Caesar salad, oven-baked tender chicken



Salade, poulet, croûtons, Parmesan, tomates, oeufs, sauce César, huile d'olive, sel et poivre

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



ANTIPASTI

LA NOSTRA FAMOSA PIZZA AL TARTUFO • 34€

Our signature truffle pizza



Fond de pâte, roquette, tomates cerises, Parmesan, carpaccio de truffe, burrata, crème de truffe

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



I NOSTRI PRIMI

“PACCHERI FRESCHI FATTI IN CASA”, SAUCE TOMATE MAISON,
TOMATES CERISES AVEC STRACCIATELLA ET PESTO BASILIC • 29€

“Paccheri freschi fatti in casa”, homemade tomato sauce, cherry tomatoes with stracciatella



Paccheri, burrata, tomates, oignons, ail, carottes, basilic, Parmesan, pignons de pin, céleri,
huile d’olive, sel et poivre

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

I NOSTRI PRIMI

“TAGLIOLINI FRESCHI FATTI IN CASA” AU HOMARD • 45€

“Tagliolini freschi fatti in casa” with Lobster



Tagliolini, homard, vin blanc, tomates cerises, huile d'olive, oignons, basilic, sel et poivre

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



I NOSTRI PRIMI

TORTELLI À LA RICOTTA ET ÉPINARDS, CRÈME DE PARMESAN
ET TRUFFE FRAÎCHE • 39€

Tortelli with ricotta and spinach, Parmesan cream and fresh truffle



Tortelli, Parmesan, crème, truffe, huile de truffe, sel et poivre

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



I NOSTRI PRIMI

RISOTTO “ACQUARELLO” ALLA “MILANESE” ET CÈPES RÔTIS • 34€

Risotto “Acquarello” alla Milanese and roasted porcini mushrooms



Risotto, safran, beurre, oignons, carottes, céleri, cèpes, huile d'olive, sel et poivre

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

I NOSTRI PRIMI

**SPAGHETTI AU PESTO PISTACHE, BURRATA
ET “GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO” MARINÉS • 38€**

Spaghetti with pistachio pesto, burrata and marinated “Gambero Rosso di Mazara del Valo”



Spaghetti, burrata, Gambero Rosso, pistache, crème, basilic, citron, Parmesan, huile d'olive, sel et poivre

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

I NOSTRI SECONDI

**ESPADON FAÇON TAGLIATA, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
AUX HERBES, FENOUIL RÔTI ET CONDIMENTS • 32€**

Swordfish tagliata style, mashed potatoes with herbs, roasted fennel and condiments



Espadon, pommes de terre, fenouil, olives noires, oignons rouges, yuzu, tomates cerises, câprons, aneth, ciboulette, huile d'olive, sel et poivre

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

I NOSTRI SECONDI

**AGNEAU CONFIT, CROÛTE SAFRANÉE, DÉCLINAISON DE CAROTTES
ET JUS AUX MORILLES • 42€**

Confit lamb, saffron crust, carrot variation and morel sauce



Agneau, carottes, crème, morilles, oignons, ail, beurre, Parmesan, pain de mie, safran, huile d'olive, sel et poivre

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

I NOSTRI SECONDI

**TAGLIATA DE FILET DE BŒUF, TOMATES CERISES,
PARMIGIANO REGGIANO 24 MOIS ET ROQUETTE • 36€**

Beef filet tagliata, cherry tomatoes, 24-month-old Parmigiano Reggiano and arugula



Filet de boeuf, roquette, tomates cerises, Parmesan, huile d'olive, sel et poivre

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

I NOSTRI SECONDI

**GAMBAS ET SAINT-JACQUES SNACKÉES, FREGOLA SARDA
À L'ENCRE ET CAPPUCCINO AUX AGRUMES • 39€**

Red prawns and snacked scallops, fregola sarda and citrus cappuccino



Fregola, Saint-Jacques, Gambas, encre de seiche, lait, citron, beurre, huile d'olive, sel et poivre

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

I CONTORNI

8€

POMMES DE TERRE AU ROMARIN

Rosemary Potatoes

LÉGUMES DE SAISON

Seasonal vegetables

FRITES

French fries

 Recette végétarienne | *Vegetarian recipe*

Nous sommes à votre disposition afin de vous informer des ingrédients utilisés pour la préparation de nos plats. Nous vous invitons à nous communiquer, lors de votre prise de commande, vos éventuelles allergies ou régimes alimentaires afin que nous puissions vous guider dans vos choix. *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.*

Per finire

DOLCI

I NOSTRI DESSERT

SÉLECTION DE FROMAGES ITALIENS • 14€

Selection of Italian cheeses



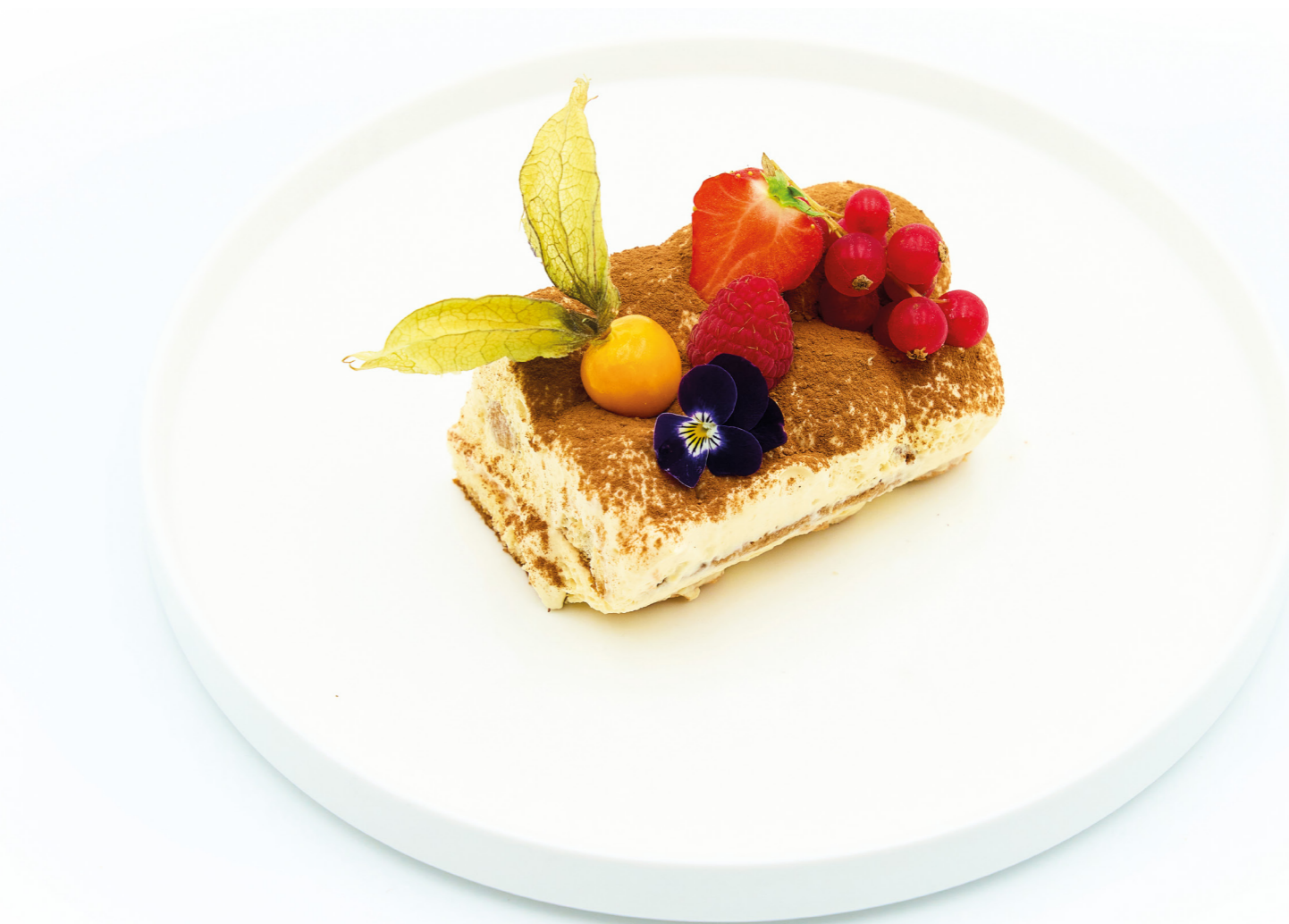
Pecorino, Parmesan, Scamorza, Gorgonzola, Taleggio, miel, noix, fruits rouges

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

I NOSTRI DESSERT

TIRAMISÙ AL CAFFÈ FATTO IN CASA • 14€

Tiramisu al caffè fatto in casa



Jaune d'oeuf, sucre, café, oeuf entier, crème liquide, mascarpone, gousse de vanille, Amaretto, cacao

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

I NOSTRI DESSERT

NOTRE TIRAMISU CHOCOLAT SIGNATURE • 15€

Our signature chocolate tiramisu



Jaune d'oeuf, sucre, café, oeuf entier, crème liquide, mascarpone, Nutella, gousse de vanille, Amaretto, cacao

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

I NOSTRI DESSERT

PANNA COTTA PISTACHE ET COULIS DE FRUITS ROUGES • 13€

Pistachio panna cotta and red fruit coulis



Crème, gélatine, vanille, pistache, fruits rouges

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

I NOSTRI DESSERT

NOTRE TARTE AU CITRON SIGNATURE • 17€

Our signature Lemon tart



Citron, cacao, beurre, cassonade, sucre, fleur de sel, vanille, lait, chocolat, jaune d'oeuf, Maïzena

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

I NOSTRI DESSERT

PIZZA BOSCOLO AVEC SON COCKTAIL • 26€

Pizza Boscolo with its cocktail



Chocolat praliné et noisettes, fruits rouges, lait, sucre
Cocktail : Cognac, Noilly Prat, Frangelico, liqueur cacao, Bitter Old Fashioned

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



BOSCOLO
HOTEL & SPA
LYON

f @ in

www.boscolollection.com