



ANGELO
ITALIAN RESTAURANT

Fatto con Amore

PROVENANCE DES TRUFFES D'HIVER MELANOSPORUM & D'ÉTÉ AESTIVIUM



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, de 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.*

VIVEZ UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE ITALIENNE

Venez découvrir au Boscolo Hôtel & SPA Nice, le restaurant méditerranéen “Angelo Restaurant”. Une carte de saison alliant savoir faire moderne et traditions italiennes vous y attend. Dégustez un nouvel écrin de saveurs, complètement revisité, dans un cadre chaleureux, une décoration authentique en bois et une verrière donnant sur le boulevard Victor Hugo.

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

Come and discover in the Boscolo Hotel & SPA Nice, the Mediterranean restaurant: Angelo.

A seasonal menu, combining our Italian modern expertise and traditions, is waiting for you.

Let yourself be transported by the maestria of our Chef Loïs Damilano, honoring truffles and local products, chosen directly from producers in the region. Immerse yourself in the world of Italian gastronomy.



Fatto con Amore



DA MANGIARE INSIEME

À partager

**VELOUTÉ DE BUTTERNUT, CRÈME AU CITRON VERT, COURGE
SPAGHETTI ET ÉCLATS DE CHÂTAIGNES • 22€**

Butternut velouté, lime cream, spaghetti squash, chesnut



Butternut, courge muscat, châtaignes, bol en pain, crème, beurre, huile de sésame

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

DA MANGIARE INSIEME

À partager

**POULPE FRAIS GRILLÉ, POMMES DE TERRE BOUCHON, ESPUMA
DE POMMES DE TERRE À LA MOUTARDE, CONDIMENT CÂPRES ET
OLIVES TAGGIASCHE • 29€**

Grilled fresh octopus, Potato bouchon, and Mustard and potato Cream, capres and olive taggiasche



Poulpe frais, pommes de terre, crème, moutarde, olives, câpres, beurre, huile d'olive

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





DA MANGIARE INSIEME

À partager

HOUMOUS DE BETTERAVE FAIT MAISON ET TOASTS DE FOCACCIA • 17€

Homemade beet hummus and toasted focaccia



Pois chiches, tahin, betterave rouge, citron vert, focaccia, zaatar, huile d'olive

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

DA MANGIARE INSIEME

À partager

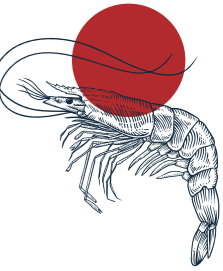
**GAMBAS CROUSTILLANTES EN ROBE DE BRICK, SAUCE FROMAGE
BLANC PIMENTÉE • 24€**

Crispy shrimp in brick pastry, with spicy cream cheese sauce



Gambas fraîches, feuille de brick, fromage blanc, œuf, citron vert, beurre

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



DA MANGIARE INSIEME

À partager

MONT D'OR À LA TRUFFE, TOASTS DE FOCACCIA ET JAMBON DE PARMA • 33€

Mont d'Or with truffle, tasted focaccia, and Parma's ham



Mont d'Or, carpaccio de truffe, focaccia, jambon de Parma, romarin

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

DA MANGIARE INSIEME

À partager

**NOTRE PIZZA À LA TRUFFE, CRÈME À LA TRUFFE MAISON
ET TRUFFE FRAÎCHE • 33€**

Our truffle pizza, truffle cream and fresh black truffle



Fond de pâte blanche, crème à la truffe maison, copeaux de parmesan, mozzarella, truffe fraîche

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



DA MANGIARE INSIEME

À partager

**TATAKI DE THON PANÉ AUX DEUX SÉSAMES, SAUCES SOJA,
HUILE D'OLIVE DE SANT'AGATA D'ONEGLIA • 28€**

Tantalizing tuna tataki is breaded with two types of sesame seeds, drizzled with savory soy sauces and a luxurious extra virgin olive oil from Sant'Agata D'Oneglia



Thon rouge, sésame blanc et noir, menthe, gingembre, sauce soja salée et sucrée, mirin, sauce huître, huile d'olive

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

DA MANGIARE INSIEME

À partager

**CALAMAR FARCI, TABOULÉ DE QUINOA NOIR AU CHOU CHINOIS ET
HARICOTS MUNGO, BISQUE DE HOMARD • 23€**

Stuffed calamari with quinoa, cabbage and fresh soybean sprouts and lobster bisque



Calamar frais, quinoa, pousses de soja, chou chinois, citronnelle, cebette, sauce soja salée et sucrée

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





DA MANGIARE INSIEME

À partager

**MOZZARELLA DI BUFALA FRIT, CRÈME DE CHAMPIGNONS
ET POËLÉE DE CÈPES • 25€**

Fried mozzarella di Bufala, mushroom cream, and porcini mushrooms



Mozzarella 125g, champignons de Paris, cèpes, crème, chapelure, œuf

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

DA MANGIARE INSIEME



À partager

L'AUTHENTIQUE "PARMIGIANA" • 23€

The authentic "parmigiana"



Aubergines, sauce tomate maison, mozzarella, parmesan, oignons, basilic, huile d'olive

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

DA MANGIARE INSIEME

À partager

TATAKI DE FILET DE BŒUF • 29€

Beef Tenderloin Tataki



Filet de bœuf, mesclun, menthe, citron vert, citronnelle, cebette, sauce soja salée et sucrée, sauce huître

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

PER CONTINUARE

Plat principale

**“LINGUINE AL TARTUFO”, NOS FAMEUSES LINGUINES À LA TRUFFE
ET PAMIGGIANO REGGIANO • 33€**

Our famous homemade linguine with truffles and fragrant truffle sauce and Parmigiano Reggiano



Linguines, sauce à la truffe maison, copeaux de parmesan et de truffe

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





PER CONTINUARE

Plat principale

**PACCHERI SAUCE TOMATE, TOMATES CERISES, PARMIGIANO REGGIANO
ET STRACCIATELLA • 29€**

*Paccheri pasta with the al dente texture, topped with a tangy tomato sauce, juicy cherry tomatoes,
Parmigiano Reggiano and rich stracciatella cheeseruffle*



Paccheri, sauce tomate maison, copeaux de parmesan, tomates cerises, basilic, stracciatella

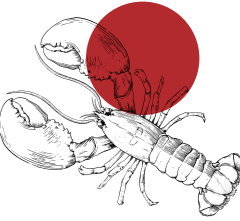
Tous les prix sont en euros, taxes et services compris. All prices are in euros, taxes and services included.

PER CONTINUARE

Plat principale

**SPAGHETTI ROYAL AU HOMARD BLEU, BISQUE DE HOMARD
ET TOMATES CERISES EN DUO • 39€**

Royal blue lobster spaghetti, lobster bisque, and duo of cherry tomatoes



Spaghetti, homard bleu, bisque de homard, tomates cerises

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

PER CONTINUARE

Plat principale

“RISOTTO ALLO ZAFFERANO” CRÉMEUX ET OSSOBUCCO • 34€

Creamy “risotto alla milanese” and ossobuco



Jarret de veau, riz arborio, parmesan, safran, sauce tomate maison, orange, persil, crème, beurre

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

PER CONTINUARE

Plat principale

**RAVIOLIS RAFFINÉS À LA TRUFFE, GARNITURE DE TRUFFE FRAÎCHE
ET HUILE TRUFFÉE • 31€**

Refined truffle ravioli, fresh truffles garnish, and truffle oil



Raviolis à la truffe, truffe fraîche, huile de truffe, bouillon de volaille

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



PER CONTINUARE

Plat principale

**“PESCE DEL GIORNO”, PURÉE DE BROCOLIS, JARDIN DE MINI
LÉGUMES DE SAISON • 33€**

Catch of the day fish fillet, broccoli purée, seasonal mini vegetable garden



Poisson selon arrivage, brocolis, mini carottes, mini navets, mini betteraves, aneth, crème, beurre

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

PER CONTINUARE

Plat principale

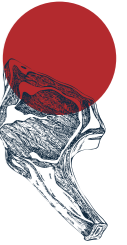
**“ORECCHIO D'ELEFANTE” À LA MILANAISE, ROQUETTE,
TOMATES CERISES ET PURÉE DE POMMES DE TERRE • 43€**

“Orecchia d'elefante” in Milanese style, arugula, cherry tomatoes, and potato purée



Côte de veau, tomates cerises, roquette, pommes de terre, chapelure, œuf, crème, beurre

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



PER CONTINUARE

Plat principale

**TAGLIATA DE BŒUF, ROQUETTE, TOMATES CERISES, PARMESAN ET
POMMES DE TERRE GRENAILLE • 42€**

Beef Tagliata, arugula, cherry tomatoes, parmesan, potatoes



Filet de bœuf, roquette, tomates cerises, parmesan, pommes de terre grenaille, huile d'olive

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

Per finire

DOLCI

PER FINIRE

LE FAMEUX TIRAMISU "FATTO IN CASA" • 15€

Our famous homemade tiramisu



Biscuit à la cuillère, mascarpone, café, poudre de cacao

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

PER FINIRE

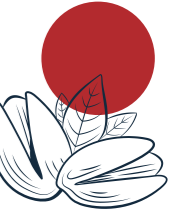
MILLEFEUILLE À LA PISTACHE ET AUX AGRUMES • 15€

Pistachio millefeuille and citrus



Carré feuilleté, crémeux pistache, pistaches fraîches, citron frais

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



PER FINIRE

À partager

GELATO FIOR DI LATTE MANTECATO • 18€

Gourmet ice creams from our pastry Chef to share



Glace vanille, grappa, fraises, framboises, mûres, myrtilles, chocolats noir et blanc, biscuit

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

PER FINIRE

**L'ANGELO : BISCUIT AU CHOCOLAT, CRÉMEUX FRAMBOISE,
CRÈME VANILLE ET PRALINÉ • 15€**

The Angelo: chocolate biscuit, raspberry cream, vanilla cream and praline



Biscuit chocolat, crémeux framboise, praliné, framboises fraîches

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



BOSCOLO

HOTEL & SPA

NICE

f @ in

www.boscolollection.com