



ANGELO
TERRA D'ITALIA

Menu



ANGELO

TERRA D'ITALIA

Nouvelle destination culinaire du Boscolo Hôtel & SPA Nice, le restaurant méditerranéen « Angelo | Terra d'Italia » propose une carte de saison, savant équilibre entre cuisine moderne et traditions italiennes. Découvrez un nouvel écrin de saveurs, complètement revisité, avec une décoration authentique en bois et une verrière chic donnant sur le boulevard Victor Hugo.

Laissez-vous transporter par la maestria de notre Chef, mettant à l'honneur la truffe et les produits locaux, directement choisis chez des producteurs de la région. Plongez dans l'univers culinaire gastronomique italien, fatto con amore.

New culinary destination of the Boscolo Hotel & SPA Nice, the Mediterranean restaurant "Angelo | Terra d'Italia" offers a seasonal menu, a clever balance between modern cuisine and Italians traditions. Discover a new setting, completely revisited, with an authentic wooden decoration and a chic glass roof overlooking the boulevard Victor Hugo.

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

« Appéciez un déjeuner sous la verrière du restaurant Angelo, donnant sur le Boulevard Victor Hugo. Laissez-vous transporter par d'incroyables saveurs italiennes, savant équilibre entre cuisine moderne et traditions. »

“Enjoy a lunch under the glass roof of the Angelo Restaurant, overlooking the Boulevard Victor Hugo. Let yourself be transported by incredible Italian flavors, a genuine balance between modern cuisine and Mediterranean traditions.”

Déjeuner

Menu à 29€

Entrée
Starter



Plat
Main course



Café
Coffee

ou

Plat
Main



Dessert
Dessert



Café
Coffee

Menu à 39€

Entrée
Starter



Plat
Main course



Dessert
Dessert



Café
Coffee

Antipasti

Carpaccio de Saint-Jacques, accompagné de sa sauce Burrata et sa purée de Betterave,
copeaux de Truffe fraîche • 28

Carpaccio of scallops with Burrata sauce and beetroot purée, fresh truffle shavings



Foie gras poêlé au beurre safrané, sur son lit de tapenade aux tomates séchées
et ses copeaux de Truffe fraîche • 29

Pan-fried foie gras in saffron butter, on a bed of sundried tomatoes tapenade and fresh truffle shavings



Duo de Burratinas marinées à la Truffe Noire, accompagné d'une farandole de tomates multicolores
et ses copeaux de Truffe fraîche • 27

*Burratina duo marinated in Black Truffle, accompanied by multicolored tomatoes
and fresh Truffle shavings*



Tartare de bœuf Angelo aux tomates séchées à la Truffe,
câpres, et ses copeaux de Truffe fraîche • 29

Beef tartar "Angelo style" with dried tomatoes, capers, and fresh truffle shavings



Saint-Jacques en Millefeuille de Truffe fraîche poêlées au beurre safrané,
et sa sauce aux cèpes • 29

Scallops and fresh truffle millefeuille fried in saffron butter, with mushrooms sauce



Camembert rôti à la Truffe • 27

Camembert cheese roasted with Truffle shavings

Primi

Taglioni fraîche à la crème de Truffe Noire et Blanche,
saupoudrée de Parmigiano Reggiano et ses copeaux de Truffe • 31

*Fresh Taglioni with black and white truffle cream,
sprinkled with Parmigiano Reggiano and truffle shavings*



Risotto crémeux aux Girolles fraîches,
parsemé de Parmigiano Reggiano et de Truffe fraîche • 31

Creamy Risotto with fresh Girolles, sprinkled with Parmigiano Reggiano and fresh Truffle



Crottin de chèvre frais rôti au miel, sur son lit de foccacia,
sauce crémeuse aux Girolles et sa brisure de Truffe fraîche • 25

*Fresh goat cheese crottin roasted in honey, on a bed of foccacia,
creamy sauce with Girolles and truffle chips*



Paccheri farci à la Truffe Noire et Ricotta,
sur sa sauce de Truffe Noire et Blanche • 33

*Stuffed paccheri with black truffle and ricotta
on a black and white truffle sauce*



Ravioles Maison aux Gamberoni, crème à la Truffe Noire et Blanche,
accompagnées de copeaux de Truffe fraîche • 33

*Homemade ravioli with Gamberoni, Black and White Truffle cream,
served with fresh Truffle shavings*

Piatti

Tagliata de bœuf, sur son lit de roquettes, parsemée de Parmigiano Reggiano,
et de Truffe fraîche • 42

*Beef tagliata, on a bed of rocket salad, sprinkled with Parmigiano Reggiano
and fresh Truffle*



Lard rôti croustillant à l'huile de Truffe,
accompagné d'une purée de carottes à l'orange, et ses copeaux de Truffe fraîche • 32

Crispy roasted bacon with Truffle oil, served with orange carrot purée and Truffle shavings



Pigeonneau cuit sur le coffre, aux deux betteraves rôties,
mûres sauvages, et son jus truffé, copeaux de Truffe fraîche • 45

*Pigeon cooked on the chest, with two roasted beets, wild blackberries,
and its truffle jus, fresh Truffle shavings*



Poireaux vinaigrette, purée de Girolles et sa sauce aux Champignons,
parsemés de Truffe fraîche • 29

*Leeks with vinaigrette, mashed chanterelle mushrooms and mushroom sauce,
sprinkled with fresh truffle*



Cabillaud rôti à la planche, embeurrée de Girolles et sa sauce aux Champignons sauvages • 33

Roasted cod, girolles and a wild mushroom sauce

Dolce

Moelleux au Chocolat Noir au cœur Chocolat Blanc, pétales de pomme granny-smith,
accompagné de ganache chocolat et sa crème mascarpone • 17

*Dark Chocolate Moelleux with a White Chocolate heart, granny-smith apple petals,
accompanied by chocolate ganache and mascarpone cream*



Sphère au chocolat, garnie de Riz au Lait Truffé, pétale de Truffe blanche,

Crumble au chocolat et son coulis de chocolat chaud • 19

*Chocolate sphere, filled with truffled Rice, white truffle petal,
chocolate crumble, and hot chocolate coulis*



Sablé Breton, crème Mascarpone Truffée, Ganache Chocolat,
Poire caramélisée au four, pétale de Chocolat et ses copeaux de Truffes • 17

*Breton shortbread, Truffled Mascarpone cream, Chocolate Ganache,
Oven caramelized pear, Chocolate petal and Truffle shavings*



Ile flottante inversée à la Truffe, crème anglaise,
parsemée de Truffe fraîche et ses éclats de Chocolat • 17

Truffle floating island, custard, sprinkled with Truffles and chocolate chips



Duo de petites Poires entières pochées fourrées à la ganache chocolat
sur son lit de crumble au chocolat, tuiles de Feuilles d'automne,
Ganache chocolat et crème Mascarpone Truffée • 17

*Duo of small poached pears filled with chocolate ganache on a bed of chocolate crumble,
Autumn leaves tuile, chocolate ganache and Truffle Mascarpone cream*

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.

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.