



**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 ardoise à 29€ \*

Entrée  
*Starter*



Plat  
*Main course*



Café  
*Coffee*

ou

Plat  
*Main*



Dessert  
*Dessert*



Café  
*Coffee*

## Menu ardoise 39€ \*

Entrée  
*Starter*



Plat  
*Main course*



Dessert  
*Dessert*



Café  
*Coffee*

\* Uniquement le midi, hors jour férié, Samedi et Dimanche

\* Only for lunch, excluding bank holidays, Saturday and Sunday



# Antipasti

Carpaccio de Saint-Jacques sur son lit de purée de panais, stracciatella à la truffe, copeaux de truffe fraîche de saison • 29

*Carpaccio of scallops, parsnip puree truffle stracciatella, fresh seasonal truffle chips*



Tataki de thon rouge, assorti de son duo d'asperges blanches et vertes • 31

*Bluefin Tuna Tataki, White and Green Asparagus*



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

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



Vitello Tonnato et ses copeaux de truffes fraîches de saison • 29

*Vitello Tonnato and its fresh seasonal truffle chips*



Camembert rôti à la truffe, accompagné de ses mouillettes de focaccia à l'huile de truffe • 28

*Roasted Camembert cheese with truffle, focaccia and truffle oil*



# Primi



Linguine fraîche à la crème de truffe noire et blanche, saupoudrée de Parmigiano Reggiano et ses copeaux de truffe de saison • 33

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



Risotto crémeux aux Asperges vertes et blanches, parsemé de Parmigiano Reggiano et de truffe fraîche de saison • 31

*Creamy Risotto with Green and White Asparagus, sprinkled with Parmigiano Reggiano and Fresh seasonal Truffle*



Tartare de filet de bœuf à l'italienne, accompagné de frites de panisse à la truffe de saison • 37

*Italian-style beef tartar, panisse fries with seasonal truffle*



Gnocchi à la crème d'artichaut truffée, sublimés de copeaux de parmesan • 33

*Gnocchi, artichoke cream with truffle, parmesan shavings*



Ravioles Maison farcies au King crabe, crème de truffe noire et blanche, accompagnées de copeaux de truffe fraîche de saison • 42

*Homemade king crab ravioli with black and white truffle cream, served with fresh seasonal truffle shavings*



# Piatti

Tagliata de bœuf\*\* sur son lit de roquette, parsemée de copeaux de Parmigiano Reggiano et de Truffe fraîche de saison • 42

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



Filet de Pigeonneau, sa déclinaison de panais (purée, rôtis, chips, confit) et son jus truffé, accompagné de copeaux de truffe fraîche de saison • 45

*Pigeon, parsnips (purée, roasted, chips, confit) and its truffle juice, fresh seasonal truffle shavings*



Le cèleri-rave en deux services : rôti en croûte de pain fumé, confit, cru et en purée • 29

*Celeriac in two courses: in a smoked bread crust, mashed, roasted, and raw*



Dos de Daurade, déclinaison d'asperges (purée, cuites et crues) et ses copeaux de truffe fraîche • 37

*Back of sea bream with asparagus (mashed, cooked and raw) and fresh truffle shavings*



Dos de cabillaud rôti sur la peau et sa purée de cèleri-rave • 39

*Back of cod roasted on the skin and its celery root purée*

# Dolce

Moelleux au chocolat noir au cœur chocolat blanc, ganache montée au chocolat noir,  
et sa crème montée au mascarpone • 17

*Dark chocolate cake with white chocolate centre, dark chocolate ganache and mascarpone cream*



Poires entières pochées fourrées à la ganache montée au chocolat noir, Crumble au chocolat,  
tuiles de feuilles de printemps, crème mascarpone à la truffe et sa glace au yaourt • 17

*Poached whole pears filled with dark chocolate ganache, chocolate crumble, spring leaf tuiles, truffle  
mascarpone cream and yoghurt ice cream*



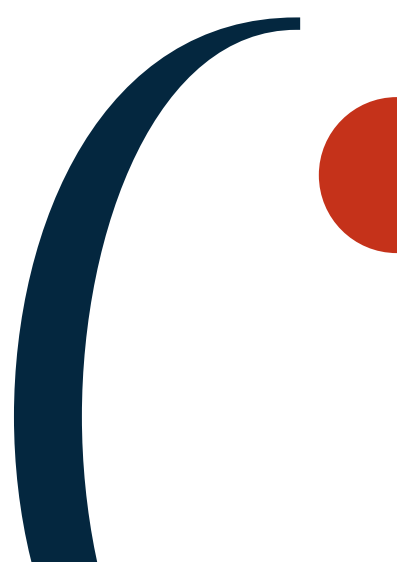
Pavlova gourmande aux fruits rouges • 16

*Gourmet Pavlova with red fruits*



Baba au rhum, crème à la truffe, flambée au rhum aromatisé à la truffe • 19

*Rum Baba, truffle cream, flamed with truffled rum*





# Buon Appetito!

DÉCOUVREZ NOS ÉTABLISSEMENTS

## À NICE



## À LYON



Plat végétarien *Vegetarian dish*

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.*

\* Origine France

\*\* Origine Allemagne