



**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

## Plat du jour à 24€

Poisson selon arrivage  
*Fish according to availability*

## 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

# Carte du midi

## APERITIVO

Mont d'Or à la truffe, toast de focaccia rôtie à l'huile de truffe • 29

*Mont d'Or with truffle, toast of focaccia roasted in truffle oil*



Pizza à la truffe • 40

*Truffle pizza*

## PRIMI

Linguine à la truffe • 33

*Linguine with truffle*



Rigatoni sauce aux cèpes & cèpes poêlés • 31

*Rigatoni with porcini sauce & fried porcini*



Poêlée de champignons du moment en persillade, purée de champignon • 29

*Pan-fried mushrooms with parsley, mushroom purée*



Risotto à la crème de champignon, copeaux de parmesan et truffe • 35

*Risotto with mushroom cream, parmesan shavings and truffle*



Paccheri sauce tomate et Stracciatella • 28

*Paccheri with tomato sauce and Stracciatella*

## PIATTI

Tagliata de bœuf, copeaux de parmesan, roquette et vinaigrette à la truffe • 42

*Beef tagliata, parmesan shavings, rocket and truffle vinaigrette*



Tartare de bœuf à l'italienne, vinaigrette à la truffe, frites à la truffe • 37

*Italian beef tartar, truffle vinaigrette, truffle fries*

## DOLCE

Tiramisu chocolat • 15

*Chocolate Tiramisu*



Tiramisu classique • 15

*Classic Tiramisu*



Moelleux chocolat & crème fouettée • 15

*Chocolate & whipped cream cake*



Gelato Boscolo • 15

*Gelato Boscolo*



# Aperitivo

Mont d'Or à la truffe, toast de focaccia rôtie à l'huile de truffe • 29

*Mont d'Or with truffle, toast of focaccia roasted in truffle oil*

# Antipasti

Tentacule de Poulpe tiède, Accompagné de sa déclinaison de Kaki • 31

*Warm octopus tentacle, with its declination of persimmon*



Billy Jack rôtie, velouté de butternut à l'huile de truffe, éclats de châtaignes  
& crème de truffe • 29

*Roasted Billy Jack, butternut velouté with truffle oil, chestnut slivers & truffle cream*



Langoustine snacké, déclinaison de pamplemousse • 33

*Snacked langoustine with grapefruit*



Cèpe rôti en brioche, accompagné de purée d'oignon doux, girolles pickles  
& beurre clarifié infusé à la brioche truffée • 31

*Roasted porcini in brioche, served with sweet onion purée, pickled chanterelles  
& clarified butter infused with truffled brioche*



Saint-Jacques poêlée, déclinaison de petit pois, émulsion de barde • 30

*Pan-fried scallops, peas, bard emulsion*

# Primi

Linguine à la truffe • 33

*Linguine with truffle*



Rigatoni sauce aux cèpes & cèpes poêlés • 31

*Rigatoni with porcini sauce & fried porcini*



Poêlée de champignons du moment en persillade, purée de champignon • 29

*Pan-fried mushrooms with parsley, mushroom purée*



Risotto à la crème de champignon, copeaux de parmesan et truffe • 35

*Risotto with mushroom cream, parmesan shavings and truffle*

# Piatti

Filet de Saint-Pierre rôti, purée de fenouil à l'huile de noix, fenouil rôti, marmelade de fenouil & salade de fenouil cru aux éclats de noix • 39

*Roasted fillet of Saint-Pierre, fennel purée with walnut oil, roasted fennel, fennel marmalade & raw fennel salad with walnut slivers*



Tournedos de Bœuf, pâté feuilletée à la pomme de terre et truffe, sauce Rossini à la truffe • 45

*Beef Tournedos, potato and truffle puff pastry, truffle Rossini sauce*



Ris de veau, champignon du moment, crème de chou-fleur, salpicon de chou romanesco • 42

*Veal sweetbreads, mushroom of the moment, cauliflower cream, romanesco cabbage salpicon*



Magret de Canard, déclinaison de Kaki, Pommes de terre grenaille en robe des champs,  
Jus court façon vin chaud • 42

*Duck breast, variation of Kaki, Grenaille potatoes in a field dress, short mulled wine jus*

# Dolce

Soufflet au chocolat accompagné de sa glace vanille à la truffe • 18

*Chocolate soufflé with truffle vanilla ice cream*



Millefeuilles aux deux Vanilles, sauce Caramel, Noix de Pécan • 18

*Millefeuille with two Vanillas, Caramel sauce, Pecan Nuts*



Espuma de Miel D'acacia, glace au citron de Menton & sablé fenouil • 18

*Acacia honey foam, Menton lemon ice cream & fennel shortbread*



Sabayon à l'Amaretto, croustillant gavotte, Brownie à la Truffe,  
crémeux praliné à la truffe noire • 18

*Amaretto sabayon, crispy gavotte, truffle brownie, creamy black truffle praline*







# 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