

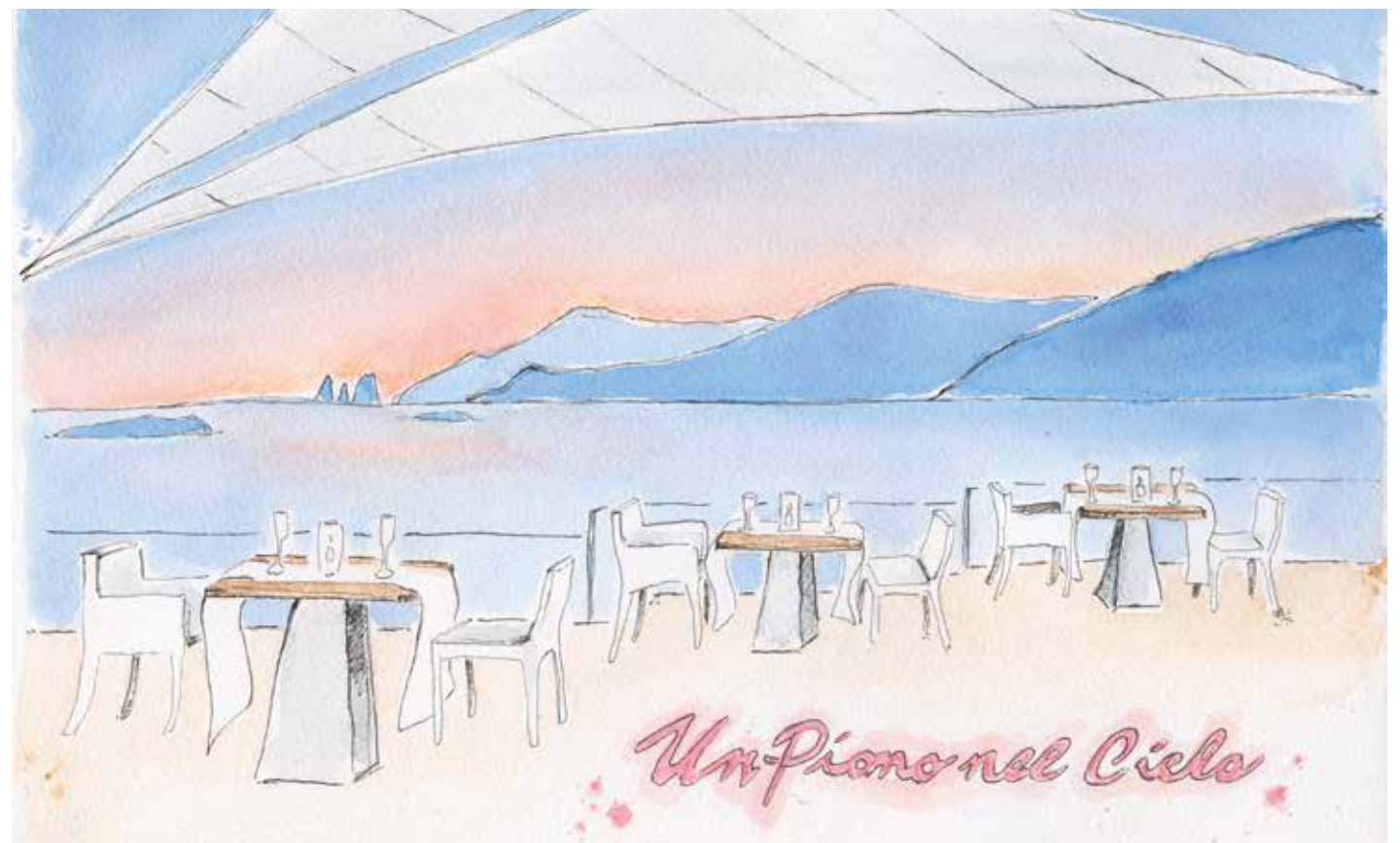
CA

---

*Casa Angelina*

M E N U G O U R M E T

Il menù di Un Piano Nel Cielo varia a seconda della stagione e si ispira alla ricca tradizione culturale della Campania, sotto la sapiente guida del nostro Chef che utilizza ingredienti di produzione locale per dare vita a piatti classici reinterpretati in maniera creativa e assolutamente esclusiva.



## I CLASSICI di Un Piano Nel Cielo

### \*CRUDO

Ostrica, Gambero, Scampo, Calamaro, Carpaccio di Pesce, Tartare di Tonno ..... 60

2 - 4 - 14

---

Tagliolino 36 Tuorli, Sfusato Amalfitano, Gamberi e Aneto ..... 40

1 - 2 - 3 - 11

---

Pescato del giorno cotto a bassa temperatura, Porro, Lupini e Pomodoro arrosto ..... 40

4 - 14

## MENU DEGUSTAZIONE

5 Portate | Minimo per due Persone

..... 130 a persona

\*Black Cod, Lattuga marinata, Maionese al Finocchietto marino

1 - 3 - 13

---

Mischiato Potente "Pastificio dei Campi", Totano e Patate

1 - 6 - 14

---

Tagliolino 36 Tuorli, Sfusato Amalfitano, Aneto e Gamberi

1 - 2 - 3 - 11

---

San Pietro, Fiori e Foglie di Zucchine, Patate e Menta

4

---

Caprino, Albicocca e Rosmarino

1 - 3 - 11 - 13

Una selezione di vini creata per accompagnare la vostra esperienza a tavola

..... a partire da 60 a persona

## MENU DEGUSTAZIONE

7 Portate | Minimo per due Persone

..... 160 a persona

\*Foie Gras, Scampo, Cetriolo e Finger Lime

1 - 2 - 3 - 11

---

\*Calamaro, Melanzana di "Eboli", Lamponi e Bufala

4 - 11 - 13

---

Linguina dei Pastai Gragnanesi con Acqua di Pomodoro e Lumachine di mare e Lattuga marina

1 - 4 - 6

---

Riso Acquerello, Cipolla bruciata, Cannocchie e Bottarga di Caviale

2 - 6 - 11

---

\*Tonno Balfego in crosta di Sesamo bianco, Ribes e Insalatina di Verdure estive

4 - 12 - 13

---

Agnello di Laticauda, Provola e Melanzana fondente, Tartufo nero di Irpinia

1 - 6 - 11 - 13

---

Brownies al Cioccolato 62%, Pera e Rum Perla Carta Anejo

1 - 3 - 11 - 12

Una selezione di vini creata per accompagnare la vostra esperienza a tavola

..... a partire da 80 a persona

# MENU VEGETARIANO

4 Portate | Minimo per due Persone

..... 120 a persona

L'ORTO DI CASA ANGELINA  
Variazione di Verdure di stagione cotte e crude

3 - 11

---

Riso "Acquerello", Sfusato Amalfitano e Pepe Sichuan

2 - 6 - 11

---

Verdure e Germogli

---

Mango, Menta e Sorbetto al Limone

## ANTIPASTI

*Calamaro, Melanzana di "Eboli", Lamponi e Bufala 4 - 11 - 13	..... 35
*Foie Gras, Scampo, Cetriolo e Finger Lime 1 - 2 - 3 - 11	..... 40
Capasanta, Asparagi, Uova di Quaglia e Ristretto di Anacardi 2 - 3 - 13	..... 35
*Black Cod, Lattuga marinata e Maionese al Finocchietto marino 1 - 3 - 13	..... 40
Maialino nero casertano, Carote, Pappa al Pomodoro e salsa Barbecue 1 - 6	..... 35

## PRIMI PIATTI

Mischiato Potente "Pastificio dei Campi", Totani e Patate ..... 35

1 - 6 - 14

---

Riso "Acquerello", Cipolla bruciata, Cannocchie e Bottarga di Caviale ..... 35

2 - 6 - 11

---

Linguina dei Pastai Gragnanesi con Acqua di Pomodoro e Lumachine di mare ..... 35

1 - 6 - 14

---

Tortello, Stinco al "Dubl Esse", Zafferano e Pecorino di Carmasciano ..... 30

1 - 3 - 6 - 11 - 12

---

Gnocchi di Pasta Cotta, Plancton marino, Vongole e Kefir ..... 35

1 - 3 - 6 - 11 - 14



## SECONDI PIATTI DI PESCE

Ricciola, Pesca, Sedano e Zenzero ..... 40

4 - 6 - 14

---

San Pietro, Fiori e Foglie di Zucchine, Patate e Menta ..... 40

4

---

\*Tonno Balfego in crosta di Sesamo bianco, Ribes e Insalatina di Verdure estive ..... 45

4 - 12 - 13

## SECONDI PIATTI DI CARNE

Agnello di Laticauda, Provola e Melanzana fondente, Tartufo nero di Irpinia ..... 45

1 - 6 - 11 - 13

---

Filetto di Marchigiana, Patata cristallo, Peperoncini verdi e Salsa arrosto ..... 45

1 - 6 - 13

---

Piccione marinato all'Anice stellato, Pak Choi e Pera Flambè ..... 40

1 - 3 - 12

## DESSERTS

Crumble al Pepe, Pistacchio di Bronte e Mango ..... 20

1 - 3 - 11 - 13

---

Caprino, Albicocca e Rosmarino ..... 20

1 - 3 - 11 - 13

---

Affogato al caffè, Cremoso al Cioccolato Bianco e Croccante al Mais ..... 20

1 - 3 - 11

---

Brownies al Cioccolato 62%, Pera e Rum Perla Carta Anejo ..... 20

1 - 3 - 11 - 12

---

Cremoso di Mela Annurca, Zenzero e Cannella ..... 20

1 - 3 - 5 - 11

---

SELEZIONE DI SORBETTI ARTIGIANALI

Mela Annurca / Limone / Arancia / Frutti Rossi / Ananas / Menta ..... 20

---

SELEZIONE DI GELATI ARTIGIANALI

Cioccolato / Vaniglia / Nocciola / Pistacchio / Caffè / Yogurt ..... 20

3 - 11 - 13

---

La Frutta di stagione ..... 20

## FORMAGGI

Provolone del Monaco

---

Parmigiano Reggiano 36 mesi

---

Ricotta affumicata

---

Taleggio di Bufala

---

Sancarlone al Caffé

---

Blue del Moncenisio

---

Erborinado di Capra

---

Pecorino di Fossa

---

Toma al Tartufo

---

Piccola Degustazione

..... 30

Degustazione completa

..... 40

## ALLERGENI

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. Le procedure HACCP adottate tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il personale è formato su tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che, in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione possono comportare la condivisione di aree ed utensili; quindi non si può escludere la possibilità che i prodotti entrino a contatto con allergeni.

### LEGENDA

- 1 glutine
- 2 crostacei
- 3 uova
- 4 pesce
- 5 arachidi
- 6 sedano
- 7 sesamo
- 8 soia
- 9 senape
- 10 lupini
- 11 latte
- 12 anidride solforosa
- 13 frutta a guscio
- 14 molluschi

\* I prodotti contrassegnati, al fine di garantire la freschezza, in base alla stagionalità/disponibilità, sono sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura a -18° C.

EXECUTIVE CHEF  
Leopoldo Elefante

SOUS CHEF  
Giuseppe D'Urso

F&B OPERATION MANAGER  
Vito Esposito

RESTAURANT MANAGER  
Rosario Landi

