

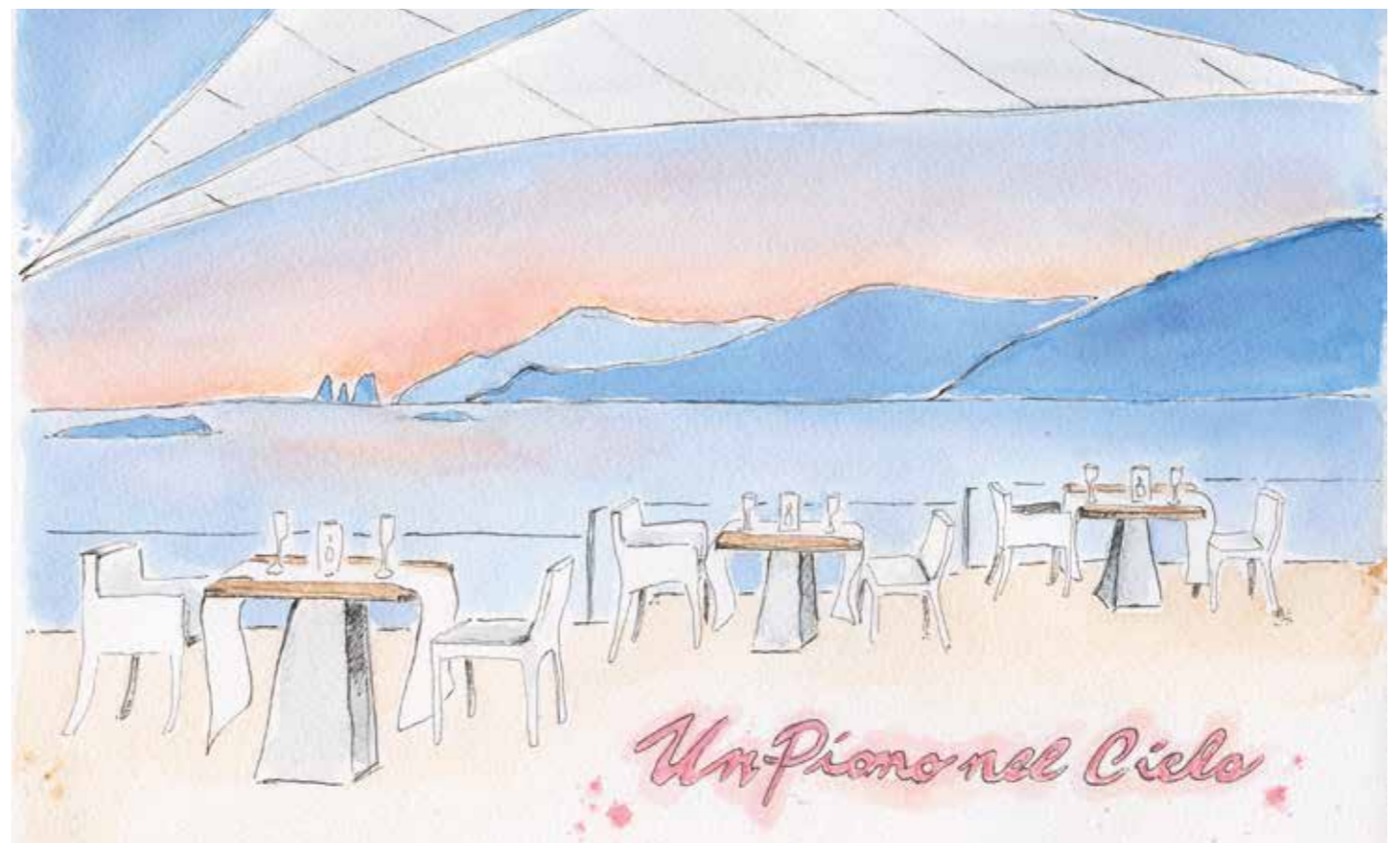
CA

---

*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 bianco, Tartare di Tonno ..... 70

2 - 4 - 14

---

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

1 - 2 - 3 - 6 - 11

---

Mischiato Potente di Gragnano, Totani e Patate ..... 40

1 - 6 - 12 - 14

---

Bianco di Pesce, Zuppetta di Patate, Lupini e Pomodoro arrosto ..... 40

4 - 6 - 14

## MENU DEGUSTAZIONE

5 Portate | Minimo per due persone

..... 160 a persona

Baccalà, Scarola, Olive e Peperone Crusco

1 - 4 - 5 - 13

---

Gnocchi di Pasta Cotta, Cipollotto Nocerino, Burro Acido e Cozze

1 - 3 - 6 - 11 - 12 - 14

---

Mischiato Potente di Gragnano, Totani e Patate

1 - 6 - 12 - 14

---

Bianco di Pesce, Zuppetta di Patate, Lupini e Pomodoro arrosto

4 - 6 - 14

---

Sfusato Amalfitano, Olio Evo Ravece e Bufala

3 - 11 - 12 - 13

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

..... a partire da 80 a persona

## MENU DEGUSTAZIONE

7 Portate | Minimo per due persone

..... 200 a persona

Ricciola Affumicata, Cachi, Cru di Cacao e Semi di Girasole

4 - 13

---

Capasanta, Cardoncelli, Arachidi e Uova di Quaglia

3 - 5 - 6 - 13 - 14

---

Linguine di Gragnano, Anemoni di Mare, Gamberi Gobbetti e Acqua di Pomodoro del Piennolo

1 - 2 - 6 - 12 - 14

---

Plin, Guancia al Ruinart Millesime 2011 e Il suo Brodo, Zafferano d'Amalfi e Provolone Del Monaco

1 - 3 - 6 - 11 - 12 - 13

---

Triglia in crosta di Pane, Cous Cous di Verdure, Bietola e Pinoli

1 - 4 - 6 - 12 - 13

---

Quaglia, Mirtillo, Castagna e Pak Choi

1 - 3 - 5 - 6 - 11 - 12 - 13

---

More, Anacardi e Liquirizia

11 - 13

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

..... a partire da 100 a persona

## MENU VEGETARIANO

4 Portate | Minimo per due persone

..... 140 a persona

L'orto di Casa Angelina  
Verdure cotte e crude all'Aceto di Champagne

6 - 12

---

Riso Vialone Nano, Sfusato Amalfitano, Pepe Sichuan e Tarallo al Finocchietto

1 - 6 - 11

---

Uovo di Montagna, Cavolo Viola e Tartufo Autunnale

3 - 6

---

Melograno, Castagne e Finocchietto

3 - 11 - 13

## ANTIPASTI

Baccalà, Scarola, Olive e Peperone Crusco ..... 40

1 - 4 - 5 - 13

---

Capasanta, Cardoncelli, Arachidi e Uova di Quaglia ..... 40

3 - 5 - 6 - 13 - 14

---

Ricciola Affumicata, Cachi, Cru di Cacao e Semi di Girasole ..... 40

4 - 13

---

Foie Gras, Scampo, Caviale, Cetriolo e Finger Lime ..... 50

2 - 4 - 12

---

Maialino in Lenta Cottura, Carote, Pappa al Pomodoro e la Sua Salsa ..... 40

1 - 6 - 9 - 12

## PRIMI PIATTI

Riso Vialone Nano, Porcini, Ginepro, Ostrica marinata al Gin Skin Casangelina ..... 40

6 - 11 - 12 - 14

---

Gnocchi di Pasta cotta, Cipollotto Nocerino, Burro Acido e Cozze ..... 40

1 - 3 - 6 - 11 - 12 - 14

---

Linguine di Gragnano, Anemoni di Mare, Gamberi Gobbetti e Acqua di Pomodoro del Piennolo ..... 40

1 - 2 - 6 - 12 - 14

---

Fettuccine, Ceci, Vongole e Citronella ..... 40

1 - 3 - 6 - 14

---

Plin, Guancia al Ruinart Millesime 2011 e Il suo Brodo, Zafferano d'Amalfi e Provolone Del Monaco ..... 40

1 - 3 - 6 - 11 - 12 - 13



## SECONDI DI PESCE

San Pietro, Zuppetta di Lumachine, Broccolo Romano e Camomilla ..... 40

4 - 6 - 14

---

Tonno Balfegò, Senape, Salsa Arrosto e Daikon in Agrodolce ..... 45

4 - 6 - 12 - 13

---

Triglia in crosta di Pane, Cous Cous di Verdure, Bietola e Pinoli ..... 40

1 - 4 - 6 - 12 - 13

## SECONDI DI CARNE

Agnello Laticauda, Zucca, San Carlone al Caffè e Tartufo Autunnale ..... 45

1 - 3 - 5 - 6 - 11 - 12 - 13

---

Picanha di Chianina, La Sua Salsa, Patate alle Erbe e Indivia brasata ..... 45

6 - 11 - 12 - 13

---

Quaglia, Mirtillo, Castagna e Pak Choi ..... 40

1 - 3 - 5 - 6 - 11 - 12 - 13

## DESSERTS

Melograno, Castagne e Finocchietto ..... 30

3 - 11 - 13

---

Porcini, Levistico, Uva Fragola ..... 30

3 - 6 - 11 - 12 - 13

---

More, Anacardi e Liquirizia ..... 30

11 - 13

---

Olivello Spinoso, Caramello, Erba Cedrina ..... 30

3 - 11

---

Sfusato di Amalfi, Olio Evo Ravece e Bufala ..... 30

3 - 11 - 12 - 13

---

Cioccolato 62%, Mandorla e Lampone ..... 30

3 - 11 - 13

## FORMAGGI

Provolone del Monaco

---

Parmigiano Reggiano 60 mesi

---

Bufala Blue

---

Castelmagno

---

Lagrein

---

Gran Canestrato

---

Grotta di Montegalda

---

Fourme d' Ambert au Sauternes

---

Chaource

Piccola Degustazione

..... 45

Degustazione completa

..... 55

## 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

PASTRY CHEF  
Raffaele D'Urso

