

angelini

italian- american kitchen



•



•



SNACKS

MIX AF OLIVEN

• 45 •

BLANDET NØDDER

• 45 •

FOCACCIA

Rosmarin, oregano & olivenolie

• 45 •

CRUST DIP

ØNSKER DU DIP TIL PIZZAKANTERNE?

Prøv med chili eller hvidløg

• 25 •

ANTIPASTI

BRUSCHETTA LITTLE ITALY

Ristet brød med tomat sauce & en tomatconfit

• 69 •

ANGELINI'S ANTIPASTO

Italienske delikatesser med specialiteter

• 149 •

BURRATA

Olivenolie, tomatconfit & tomatopure

• 75 •

BRESAOLA

Rucola, pinjekerner & parmigiano flager

• 99 •

COCKTAILS

OLD FASHIONED

• 125 •

NEGRONI

• 125 •

GIN & TONIC

• 90 •



PIZZA

CLASSICO

Tomatous, prosciutto crudo, ristede
svampe & hvidløg

• 126 •

CAPRICCIOSA

Tomatous, svampe, skinke, oliven &
artiskokker

• 128 •

FINEZZA

Pærer, gorgonzola, valnødder &
honning

• 125 •

MARGHERITA

Tomatous, bøffelmozzeralla,
parmigiano & basilikum

• 109 •

NDUJA

Tomatous, nduja, rødøg & røget ost

• 138 •

BRESAOLA

Bresaola, rucola, parmigiano &
ristede pinjekerner

• 132 •

NAPOLI

Ricotta ost, tomat confit, salami,
basilikum & sort peber

• 132 •

PATATE

Mozzarella, pancetta, kartofler,
rosmarin & oregano

• 128 •

PASTA

LINGUINE

Skaldyr, jomfruhummerhummerbisque,
grøntsager & persille

• 169 •

RIGATONI ALL'ARRABIATA

Aromatisk arrabiata med peperoncino,
burrata & oregano

• 145 •

PASTA BOLOGNESE

Ragù Bolognese, toppet med parmigiano

• 139 •

ANGELINI CARBONARA

Pancetta, pecorino, parmigiano,
æggeblomme & sort peber

• 159 •

3-RETTERS MENU

ANTIPASTI | PIZZA OR PASTA | DESSERT

• 235 •

HOVEDRET

ANGELINI BURGER

Bøf af oksekød i brioche bolle med grønt, ost, pancetta &
basilikum

• 100 •

250G RIB-EYE

Stegt med smør & hvidløg

• 199 •

SLOW-COOKED BRISKET

Rubbed i 24 timer og stegt i 12 timer

• 150G 125 | 200G 149 •

VEGETARISK BURGER

Halloumibøf i brioche bolle med grønt, ost & syltede rød-
løg

• 100 •

TILBEHØR

KLASSISKE • MIXET SALAT •	TRØFFEL •	BBQ •	HJEMMELAVET •	AIOLI •	ARTISKOK- CREME
FRITTER	PECORINO FRITTER	KETCHUP			
35	35	45	25	20	35