

Antipati / Appetizers / Entrada

(2 personas/peoples)
RDS\$1,295.00

Antipasto Angelo



Selezione di salumi e formaggi italiani, misto di bruschette, olive marinate, verdure miste grigliate.



Selection of italian meats and cheeses, joint bruschette, marinated olives, mixed baked vegetables.



Selección de embutidos y quesos italianos, mixto de bruschetta, aceitunas marinadas, vegetales mixtos al horno.

Prosciutto e melone

RDS\$900.00



Prosciutto crudo San Daniele e melone.



San Daniele ham with melon.



Jamón San Daniel y melón.

Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano

RDS\$850.00



Carpaccio di manzo con rucola, parmigiano e aceto balsamico.



Carpaccio with arugula and parmesan cheese vinegar, balsamic.



Carpaccio de res con rúcula, queso parmesano y vinagre balsámico.

Bruschette vesuvio

RDS\$650.00



Bruschette con mozzarella, pomodoro fresco e pesto di basilico.



Bruschetta with mozzarella, fresh tomato and basil pesto.



Pan tostado con queso mozzarella, tomate fresco y pesto de albahaca.

Parmigiana di melanzane

RDS\$550.00



Parmigiana di melanzane.



Eggplant parmigiana.



Berenjenas a la parmesana.

Arancini e crocchè

RDS\$550.00



Arancini e crocchè di yuca.



Arancini and yucca croquette.



Arancini y croqueta de yuca.

(2 personas/peoples)
RDS\$1,550.00

Il pescatore



Cozze gratinate, gamberi impanati, involtini di salmone con rucola e calamari fritti.



Gratinated mussels, breaded shrimps, rucola filled salmon rolls and deep fried calamari.



Mejillones gratinados, camarones empanizados, rollitos de salmón con rúcula y calamares fritos.

Anelli del mare

RDS\$650.00



Anelli di calamari saltati con capperi e olive nere, alla crema con crostoni di pane fritto.



Sauteed calamari rings with capers and black olives, to the cream with bread croutons.



Anillos de calamares salteados con alcaparras y aceitunas negras, a la crema con crutones de pan frito.

Petali del mare

RDS\$1,295.00



Carpaccio di polpo, salmone e gamberi, accompagnato da mini insalata di limone.



Carpaccio of octopus and salmon with shrimp, accompanied by mini lemon salad.



Carpaccio de pulpo con salmón y camarones acompañados de mini ensalada al limón.

Tartare di salmone

RDS\$800.00



Tartare di salmone con mela verde e avocado.



Salmon tartare with fruit and green apple and avocado.



Tartar de salmón con manzana verde y aguacate.

Zuppetta

RDS\$1,250.00



Zuppetta del pescatore cotta al forno a legna.



Mixed seafood soup, cooked in a wood oven.



Cazuela de marisco cocida al horno de leña.

Insalate / Salad / Ensaladas

Caprese Angelo

RDS\$700.00



Pomodoro, mozzarella, basilico e olive nere.



Tomato, mozzarella, basil and black olives.



Tomate, mozzarella, albahaca y aceitunas negras.

Light

RDS\$1,095.00



Rucola, lattuga verde, mais, mela verde e dressing di chinola su carpaccio di polipo.



Arugula, green lettuce, corn, green apple and octopus carpaccio chinola dressing.



Rúcula, lechuga verde, maíz, manzana verde y aderezo de chinola sobre carpaccio de pulpo.

Burrata con marmellata di pomodorini

RDS\$950.00



Con chutney di pomodori e olio al tartufo, pane tostato.



With tomato chutney and truffle oil, toast.



Con chutney de tomate, aceite de trufa, en pan tostado.

Burrata Napoletana

RDS\$995.00



Prosciutto San Daniele, rucola, pomodorini e olive nere



Prosciutto San Daniele, arugula, cherry tomato and black olives.



Prosciutto San Daniele, rúcula, tomate cherry y aceitunas negras.

Tropicale

RDS\$700.00



Insalata mista, gamberi, cuore di palma, avocado, cipolla e anacardi.



Mixed salad, shrimp, palmito, avocado, onion and peanuts.



Ensalada mixta, camarones, palmito, aguacate, cebolla y maní.

Salmone affumicato

RDS\$700.00



Insalata mista, salmone, fagiolini, mandorle, carciofini e maionese.



Mixed salad, salmon, green beans, almonds, artichokes and mayonnaise.



Mixto de lechugas, salmón ahumado, vainitas, almendras, alcachofas y mayonesa.

Pasta

Fettuccine all' aragosta

RDS\$1,450.00



Fettuccine all' aragosta con pomodorino fresco.



Fettuccine with lobster and fresh tomatoes.



Fettuccini con langosta y tomate fresco.

Linguine frutti di mare

RDS\$1,095.00



Linguine con vongole, cozze, calamari e gamberetti.



Linguine with clams, mussels and squid and shrimp.



Linguine con almejas, mejillones, calamares y camarones.

Paccheri mare e monti

RDS\$1,050.00



Paccheri con pomodorini, funghi porcini, gamberi e calamari.



Paccheri with cherry tomatoes, porcini mushrooms, shrimp and squid.



Paccheri con tomatillos, hongos porcini, camarones y calamar.

Linguine ai gamberetti e aragostelle

RDS\$1,295.00



Linguine con aragostelle e gamberi all' aglio.



Linguine with prawns and garlic shrimp.



Linguine con langostino y camarones al ajillo.

Spaghetti al pomodoro

RDS\$650.00



Spaghetti al pomodoro fresco e basilico.



Spaghetti with fresh tomatoes and basil.



Spaghetti al pomodoro fresco y albahaca.

Penne alla boscaiola

RDS\$850.00



Penne con funghi, salsiccia, prosciutto cotto, piselli e pomodorini.



Penne with mushrooms, sausage, ham and peas in cherry tomatoes sauce.



Penne con hongos, salsiccia, jamón y petit pois en salsa de tomate cherry.

Rigatoni al ragu' e' mamma' RDS\$750.00



Rigatoni in salsa di pomodoro y carne macinata.



Rigatoni in tomato sauce and minced meat.



Rigatoni en salsa de tomate y carne picada.

Pasta fresca fatta in casa

Ravioli ricotta e spinaci

RDS\$780.00



Ravioli ricotta e spinaci in salsa di pomodoro e basilico.



Ravioli stuffed with ricotta and spinach in tomato sauce and basil.



Ravioli rellenos de ricota y espinaca en salsa de tomate y albahaca.

Gnocchi alla sorrentina

RDS\$700.00



Gnocchi con pomodoro, basilico, mozzarella e parmigiano.



Gnocchi with tomatoes, mozzarella and parmesan.



Gnocchi con tomate, albahaca, mozzarella y parmesano gratinado.

Lasagna italiana

RDS\$750.00



Lasagna classica italiana.



Classic Italian lasagna.



Lasaña clásica italiana.

Risotti

Risotto alla pescatora

RDS\$1,095.00



Risotto con vongole, cozze, calamari e gamberetti.



Risotto with clams, mussels and squid and shrimp.



Risotto con almejas, mejillones, calamares y camarones.

Risotto Angelo

RDS\$1,050.00



Risotto con gamberetti, rucola e parmigiano.



Risotto with rucola, shrimps and parmesan.



Risotto con camarones, rúcula y queso parmesano.

Risotto ai funghi porcini e salsiccia

RDS\$900.00



Risotto ai funghi porcini e salsiccia.









Risotto with porcini mushrooms and sausage.









Risotto con hongos porcini y salchicha.




Pesce e frutti di mare / Fish and shellfish Pescados y Mariscos

-  **Salmone gratinato** **RD\$1,195.00**
Salmone gratinato con mandorle e pistacchi accompagnato da puré di zucca e yuca.
-  Salmon gratin with almonds and pistachios accompanied by mashed pumpkin with yuca.
-  Salmón gratinado con almendras y pistachos acompañados de puré de yuca con auyama.




-  **Gamberi e calamari cotti a legna** **RD\$950.00**
Gamberi e calamari aglio e olio al profumo di aceto cotti al forno a legna accompagnati da puré di zucca gratinato.
-  Shrimp and squid with garlic and dill baked fragrance firewood gratin served with mashed yuca.
-  Camarones y calamares a la crema de ajo con perfume de eneldo horneado a leña acompañado de puré de yuca gratinada.


-  **Grigliata mista del mare** **(2 personas/peoples)** **RD\$3,195.00**
Pesce di stagione, gamberi e calamari grigliati.
-  Fish of the season, shrimp, locust and grilled squid.
-  Pescado de temporada, langosta, camarones y calamares a la plancha.


-  **Re dei Caraibi** **RD\$1,150.00**
Filetto di chillo al grill su letto di verdure saltate.
-  Snapper fillet grilled vegetable sauté on the mbasis.
-  Filete de chillo a la plancha sobre base de vegetales salteados.


-  **Polpo alla griglia** **RD\$1,450.00**
Polpo alla griglia con patate, limone giallo saltato alla vaniglia.
-  Grilled octopus with potato, sautéed yellow lemon and vanitas.
-  Pulpo a la brasa con papa, salteada limón amarillo y vainitas.


Carne / Meat / Carne


-  **Filetto Chianti** **RD\$1,850.00**
Filetto di angus su letto di cipolle caramellate al chianti e patate provenzale.
-  Imported angus steak on base caramelized onion to chianti wine and potato provenzal.
-  Filete importado angus sobre base de cebolla caramelizada al vino chianti y papas provenzal.


-  **Tagliata** **RD\$1,950.00**
Tagliata di filetto angus con rucola, pomodorini, scaglie di parmigiano e aceto balsamico.

-  Angus tagliata steak with arugula, cherry tomato and parmesan and reduction of balsamic.


-  Tagliata de filete angus con rúcula, tomate cherry, queso parmesano y reducción de balsámico.


-  **Bistecca di Picanha** **RD\$1,395.00**
12oz di picanha con puré di patate e basilico


-  12oz of picanha with mashed potatoes and basil

-  12oz de picanha con puré de papa y albahaca

-  **Scaloppina ai funghi porcini** **RD\$1,850.00**
Scaloppina di filetto angus con crema di funghi porcini accompagnata da puré di zucca e yuca.


-  Scaloppina imported angus steak with porcini mushroom cream and mashed pumpkin with yuca.


-  Scaloppina de filete importado angus a la crema de hongo porcini, acompañado de puré yuca con auyama.


-  Scaloppina de filete importado angus a la crema de hongo porcini, acompañado de puré yuca con auyama.





-  **Involtini di pollo** **RD\$800.00**
Involtini di pollo con pancetta, crema di spinaci e puré di patate.


-  Chicken rolls with bacon, spinach cream and mashed potatoes.

-  Rollos de pollo con tocino, crema de espinacas y puré de papa.


-  **Churrasco napoletano** **RD\$1,700.00**
Churrasco angus alla brace gratinato con pomodoro e mozzarella accompagnato da puré di patate.

-  Grilled churrasco angus au gratin with tomato and mozzarella accompanied by mashed potatoes.


-  Churrasco angus al carbón y gratinado con tomate y mozzarella acompañado de puré de papa.

-  **Grigliata mista** **(2 personas/peoples)** **RD\$2,950.00**
Grigliata mista di carne.

-  Mixed grill.

-  Parrillada mixta de carne.

-  **Ossobuco milanese** **RD\$950.00**
Cotto al vino rosso su risotto milanese.


-  Cooked in red wine on risotto milanés.


-  Cocido en vino tinto sobre risotto milanés.


Pizze

Angelo

RDS\$1,295

 Mozzarella, pomodorini, rucola, prosciutto crudo San Daniele e parmigiano.


 Mozzarella, cherry tomato, rocket, cured ham San Daniele and parmesan.

 Mozzarella, tomato cherry, rúcula, jamón San Daniele y escamas de parmesano.

Margherita

RDS\$700.00

 Pomodoro, mozzarella e basilico.

 Tomato with mozzarella and basil.

 Salsa de tomate con mozzarella y albahaca.

Margherita con bufala

RDS\$850.00


 Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico.


 Tomato, margherita with bufala mozzarella and basil.


 Salsa de tomate, mozzarella de búfala y albahaca.

Capricciosa

RDS\$950.00


 Pomodoro, mozzarella, funghi, carciofini, prosciutto cotto e salame.


 Tomato mozzarella, mushrooms, artichokes, cooked ham and pepperoni.


 Tomate, mozzarella, hongos, alcachofas, jamón y pepperoni.

Manuelita Calzone

RDS\$1,350.00

 Mozzarella, ricotta, prosciutto crudo, rucola, parmigiano e pomodorini.

 Rolled pizza with mozzarella, ricotta, ham, parmesan cheese and tomato.

 Mozzarella, queso ricotta, jamón, rúcula, parmesano y tomatillos cherry.

Diavola

RDS\$800.00

 Pomodoro, mozzarella e salame piccante.

 Tomatoes, mozzarella and pepperoni.


 Tomate, mozzarella y pepperoni.

Pizza Italia

RDS\$1,150.00


 Salsiccia, pancetta, peperoni, prosciutto cotto e cipolla caramellata.


 Sausage, bacon, pepperoni, ham and caramelized onion.


 Salchicha, tocineta, pepperoni, jamón y cebolla caramelizada.

Pizza Milano

RDS\$900.00


 Mozzarella, funghi, gorgonzola, rucola e aceto balsamico.


 Mozzarella, mushroom, gorgonzola cheese, arugula and balsamic oil.


 Mozzarella, hongo, queso gorgonzola, rúcula y aceite balsámico.

Pizza Genovese

RDS\$800.00

 Pomodori secchi, pesto, basilico e parmigiano fuso.

 Dried tomato, pesto, basil and melted parmesan cheese.


 Tomate seco, pesto, albahaca y queso parmesano fundido.

Domenicana

RDS\$750.00


 Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto.

 Tomato, mozzarella and cooked ham.


 Salsa de tomate, mozzarella y jamón.

Monte Bianco

RDS\$850.00

 Mozzarella, ricotta, prosciutto cotto e mais.

 Mozzarella, ham, ricotta, and corn.


 Mozzarella, jamón, ricota y maíz.

Formaggiona

RDS\$1,050.00

 Misto di formaggi e prosciutto crudo San Daniele.

 Mix cheese and San Daniele ham prosciutto.

 Mixto de quesos y San Daniele prosciutto.

Vegetariana

RDS\$750.00


 Mozzarella, pomodorini, melanzane e zucchine.


 Mozzarella, cherry tomatoes, eggplant and zucchini.


 Mozzarella, tomatillos cherry, berenjenas, ají y zucchini.

Baci di Dama

RDS\$995.00

 Rotolini di pizza ripieni di mozzarella, ricotta, funghi e prosciutto cotto.

 Pizza rolls filled with mozzarella, ricotta, mushrooms and ham.

 Rollos de pizza rellenos de mozzarella, ricota, hongos y jamón.