

Welcome to Trattoria Angelo

I am pleased to greet you here at Trattoria Angelo where my dream has come true. Being an enthusiast for authentic Italian cuisine and lifestyle also coming from a large family myself my intention is to bring you the experience of visiting your Italian Nan 'Nonna' who always greets you with love and plentiful goodies reminding you of your childhood.

Before moving to Spain five years ago I have spent more than fifteen years gaining experience in hospitality in Hungary and getting to know everything about the traditional Italian recipes, ingredients and their sources by taking many agriturismo trips to Italy and establishing a family with three children meanwhile.

The secret of the Italian cuisine is in its simplicity, you can make excellent food by using only a few ingredients you just find in the kitchen and your garden truck but they are always fresh and the best quality.

I hope you will enjoy your visit and I am doing my best to see you rather as a family member than just an ordinary customer.

Me complace saludarte aquí en Trattoria Angelo, donde mi sueño se ha hecho realidad. siendo una entusiasta de la auténtica cocina italiana y el estilo de vida también vengo de una familia numerosa, mi intención es brindarte la experiencia de visitar a su abuela italiana "Nonna" que siempre te saluda con amor y abundantes golosinas que te recuerdan tu infancia.

Antes de mudarme a España hace cinco años, he pasado más de quince años ganando experiencia en la hostelería en Hungría y conociendo todo sobre las recetas tradicionales italianas, los ingredientes y sus fuentes haciendo muchos viajes de gastroturismo a Italia y formando una familia con cinco hijos mientras tanto.

El secreto de la cocina italiana está en su simplicidad, puedes hacer una excelente comida usando solo unos pocos ingredientes que solo encuentras en la cocina y en tu jardín, pero siempre son frescos y de la mejor calidad.

Espero que disfrutes de tu visita, haremos todo lo posible para que te encuentres como en casa y que te sientas como un miembro más de nuestra familia.

Judit & Mike

Owner • Propietaria





Cover Charge • Cubierto: €1,90

If ordering Main course only, at peak times you may experience a wait. (min. 30 minutes)
The time between the appetizer and the main course can be up to 30 minutes.
All our dishes are prepared fresh to order for your ultimate dining pleasure.

If you have already tasted the food, it is not possible to cancel or change your order
and you will be required to pay for it.

Si ya ha probado la comida, no es posible cancelar o cambiar su pedido y deberá pagarlo.

Ask for veggie, vegetarian and without gluten options.
Pregunte por opciones veganas, vegetarianas y sin gluten.

Starters / Entrantes

- PANE ALL' AGLIO**   €8,90
Garlic bread
Pan artesano, horneado en nuestro horno y una mantequilla de ajo natural
- BRUSCHETTA**   €11,50
Toasted bread topped with chopped fresh tomato, garlic and fresh basil
Pan tostado con tomate picado, ajo y albahaca fresca
- CAPRESE DI BURRATA**   €18,90
Tomato, burrata cheese, fresh basil pesto
Tomate, queso burrata, albahaca fresca
- CARPACCIO DI MANZO**  €22,90
Beef carpaccio, parmesan shavings, rocket salad, black pepper
Carpaccio de solomillo de ternera, parmesano en escama, rucula selvetica y pimienta negra
- PIL-PIL ANGELO**  €18,90
King prawns with garlic, cherry tomato and tomato sauce
Langostinos salteados con guindilla, ajo, salsa de tomate
- VITELLO TONNATO**   €19,90
Thin slices of marinated veal served cold in rich tuna fish sauce and parmesan cheese
Carpaccio de ternera blanca con salsa de atún y parmesano
- VONGOLE ALL' AGLIO**     €19,90
Vongole in a white wine sauce, or in tomato sauce and crispy focaccia
Almejas en salsa de vino blanco o en salsa de tomate, acompañadas de focaccia tostada
- PROVOLONE ALLA GRIGLIA**  €19,90
Melted Provolone cheese, lightly grilled, served with a drizzle of olive oil and herbs
Queso Provolone fundido y ligeramente a la parrilla, servido con un chorrito de aceite de oliva y hierbas aromáticas

Soup / Sopas

- ZUPPA DI MINISTRONE**  €11,90
Hearty Italian vegetable soup
Sopa italiana de verduras
- ZUPPA DI FUNGHI**   €13,90
Mushroom cream soup
Sopa crema de champiñones
- ZUPPA DI PESCE SICILIANA**     €15,90
Sicilian fish soup
Sopa Siciliana de pescado

Ask for veggie, vegetarian and without gluten options.
Pregunte por opciones veganas, vegetarianas y sin gluten.

Salads / Ensaladas

INSALATA DI FORMAGGIO DI CAPRA 🌿🥛🍷

Grilled Goat Cheese salad with apples, walnuts and onion jam

Ensalada de queso de cabra a la parrilla con manzana, nueces y confitura de cebolla

€19,90

INSALATA TOSCANA CON MANZO 🥛🍷

Green beef salad with sun-dried tomatoes and parmesan

Ensalada de ternera con pesto verde, parmesano, tomates secos y piñones

€19,90

INSALATA TOSCANA CON POLLO 🥛🍷

Green chicken salad with sun-dried tomatoes and parmesan

Ensalada de pollo con pesto verde, parmesano, tomates secos y piñones

€18,90

Risotto / Risottos

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI 🥛🍷🍄

Porcini mushroom risotto prepared with white wine, butter and parmesan

Risotto de hongos porcini preparado con vino blanco, mantequilla y parmesano

€22,90

RISOTTO AI ZUCCA E GAMBERI 🥛🦐

Risotto prepared with pumpkin and prawn

Risotto de calabaza y gamba

€20,90

RISOTTO ALLA SALSICCIA E TALEGGIO 🥛

Creamy risotto with Italian sausage and Taleggio cheese

Risotto cremoso con salchicha italiana y queso Taleggio

€21,90



Ask for veggie, vegetarian and without gluten options.
Pregunte por opciones veganas, vegetarianas y sin gluten.

Pastas

- TAGLIATELLE AL RAGU BOLOGNESE**    €18,90
Homemade tagliatelle pasta with Bolognese beef sauce
Pasta casera de tallarines con salsa boloñesa de ternera
- SPAGHETTI ALLA CARBONARA**    €18,90
Homemade spaghetti pasta with pancetta (bacon)
and a Pecorino cheese-egg sauce (also is available with added cream upon request)
Espaguetis caseros con pancetta (tocino)
y salsa de huevo y queso Pecorino (también disponible con nata a pedido)
- STROZZAPRETI**    €19,50
in pesto rosso sauce with chicken and pancetta
Pasta strozzapreti con pesto rosso, pollo y pancetta
- PENNE ARRABIATA**    €16,90
Penne Arrabiata, tomatoes, garlic and chili
Penne pasta con salsa picante de tomate y ajo
- SPAGHETTI ANGELO**       €19,90
Pasta with king prawns, pesto, cherry tomato and rocket salad
Pasta con langostinos, pesto, tomate cherry y rúcula
- SPAGHETTI ALLE VONGOLE**       €18,90
Vongole, con chili, garlic, and white wine
Almejas con chili, ajo, al vino blanco
- RAVIOLI TARTUFO**     €23,90
Creamy white wine sauce with truffle garlic and porcini mushroom
Ravioli de trufa con vino blanco, ajo y hongos porcini
- GIRASOLI PERE E GORGONZOLA**   €19,90
Pasta filled with gorgonzola, creamy pear and gorgonzola sauce
Pasta rellena de gorgonzola con salsa cremosa de pera y gorgonzola
- TAGLIATELLE TARTUFO**     €24,90
Tagliatelle with truffle sauce and sliced filet steak
Tagliatelle con ragu de champiñones y trufa, y tiras de solomillo de ternera
- LASAGNE AL FORNO**    €19,90
Traditional home baked lasange
Lasaña tarditional casera
- TAGLIATELLE AGLI ASPARAGI E ZUCCA**   €18,90
Fresh tagliatelle with asparagus, pumpkin and cream.
Tagliatelle frescas con espárragos, calabaza y nata

Ask for veggie, vegetarian and without gluten options.
Pregunte por opciones veganas, vegetarianas y sin gluten.

Seafood / Pescados

SALMON ALLA GRIGLIA

Salmon with grilled vegetables and orange sauce
Salmón a la parrilla con verduras y salsa de naranja

PESCE ALLA GRIGLIA

Turbo filet with grilled mushroom, asparagus, caper and mashed sweet potato
Filete de rodaballo con champiñones a la parrilla, espárragos blancos, alcaparras fritas y puré de batata

OCTOPUS ALLA GRIGLIA

Grilled Garlic octopus with mased potato
Pulpo a la parrilla con puré di patate y aceite de oliva con ajo

Vegetarian / Vegetariano

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Baked eggplant with tomato, mozzarella, and Parmigiano
Berenjena al horno con tomate, mozzarella y queso Parmigiano

Meat dishes / Carnes

FILETTO DI MANZO (250gr)

Fillet steak (choose your sauce)
Filete de ternera con salsa a elegir

CHATEAUBRIAND (500gr)

Chateaubriand, rosemary butter potatoes, grilled vegetables, pepper and mushroom sauce
Solomillo de ternera, patatas romero a la mentequilla, verduras a la parilla, pimienta y champiñones salsa

BISTECA DI RIBEYE

Ribeye steak with grill vegetables and sauce of your choice
Ribeye con verduras salteadas y salsa a elegir

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Veal filled wrapped with prosciutto simmered in butter and sage with fried potatoes
Solomillo de ternera envuelto en jamón cocido a fuego lento con mantequilla y salvia

POLLO FIORELLO

Chicken rolled in bacon with mushroom risotto
Pechuga de pollo envuelto en panceta crujiente acompañado de risotto de boletus, rúcula tostada y jugo de carne

STINCO DI ANGNELLO BRASADO

Braised baby lamb shoulder, garlic, thyme and rosemary roasted potato, red wine and tomato sauce
Paletilla de cordero lechal braseada con patatas asadas al ajo, tomillo y romero, en salsa de vino tinto y tomate

SURF & TURF

Beef fillet paired with red prawns in their own sauce and purple potato purée.
A refined union of land and sea.
Filete de ternera acompañado de gambones rojos en su propia salsa y puré de patata morada. Una unión refinada entre la tierra y el mar

Ask for veggie, vegetarian and without gluten options.
Pregunte por opciones veganas, vegetarianas y sin gluten.

Pizze / Pizzas

- FOCACCIA CLASSICA**   €10,90
Pizza bread with garlic, rosemary and olive oil
Pan de pizza con ajo, romero y aceite de oliva
- FOCACCIA CON QUESO**    €12,90
Pizza bread with garlic, rosemary and olive oil with cheese
Pan de pizza con ajo, romero y aceite de oliva con queso
- MARGHERITA**   €14,90
Tomato sauce, bufala mozzarella, basil
Salsa de tomate, mozzarella de búfalo, albahaca
- PROSCIUTTO COTTO**   €17,90
Tomato sauce, mozzarella, boiled ham
Salsa de tomate, mozzarella y jamón cocido
- ANGELO (PROSCUTTO CRUDO)**   €18,90
Tomato sauce, Parma ham, cherry tomato, parmesan, rocket salad
Salsa de tomate, jamón de Parma, tomate cherry, parmesano, ensalada de rúcula
- CALABRESE PICCANTE (PIZZA LOLA)**   €19,90
Tomato sauce, mozzarella, Calabrian spicy salami
Salsa de tomate, mozzarella, salami picante de Calabria
- CALZONE CLASSICO**   €17,90
Folded pizza with tomato sauce, mozzarella, boiled ham inside
Pizza doblada con salsa de tomate, mozzarella y jamón cocido
- CALZONE CALABRESE PICANTE**   €18,90
Folded pizza with tomato sauce, mozzarella, spicy salami, gorgonzola, ricotta
Pizza doblada con salsa de tomate, mozzarella, salami picante, gorgonzola, ricotta
- PIZZA TARTUFO**    €22,90
White pizza, with truffle sauce, grilled mushrooms, carpaccio and arugula
Pizza blanca, con salsa de trufa, champiñones a la plancha, carpaccio y rúcula
- CAPRICCIOSA**    €17,90
Tomato sauce, mozzarella, boiled ham, black olives, artichoke, mushroom
Salsa de tomate, mozzarella, jamon cocido, aceitunas negras, alcachofa, champiñones
- BIANCO AI QUATTRO FORMAGGI**   €17,90
Parmesan, mozzarella, gorgonzola, taleggio cheese
Parmesano, mozzarella, gorgonzola, queso taleggio

Ask for veggie, vegetarian and without gluten options.
Pregunte por opciones veganas, vegetarianas y sin gluten.

Desserts / Postres

TIRAMISU 🌾🥚🥛🍷

Tiramisu
Tiramisú

€9,90

CANNOLI SICILIANO 🌾🥛🍷

Pistachio cannoli
Cannoli de pistacho

€9,90

TORTA DI FORMAGGIO 🌾🥚🥛

Cheese cake
Tarta de queso

€9,90

PANNA COTTA 🥛🍷

Panna Cotta
Panna Cotta

€9,90

GELATO 🥚🥛

Ice cream (strawberry sorbet, chocolate, vanilla, lemon sorbet)
Helados (fresa, chocolate, vainilla, limón)

€9,90



Sauces / Salsas a elegir

PEPPERCORN SAUCE 🌾🥛🥚

Salsa de pimienta de colores

€3,90

GORGONZOLA 🥛🥚

Salsa de gorgonzola

€3,90

MUSHROOM SAUCE 🥛🍄

Salsa de funghi

€3,90

Ask for veggie, vegetarian and without gluten options.
Pregunte por opciones veganas, vegetarianas y sin gluten.

Drinks Menu

Soft Drinks • Refrescos

Lemon Ice Tea • <i>Té frío con limón</i>	€2,80
Coca-Cola / Zero	€2,80
7Up	€2,80
Schweppes Ginger	€2,80
Schweppes Tonic / Tonic Zero	€2,80
Apple juice • <i>Zumo de manzana</i>	€2,80
Orange Juice • <i>Zumo de naranja</i>	€2,80
Still water • <i>Agua sin gas</i>	€2,50
Sparkling water • <i>Agua con gas</i>	€2,50

Coffee, Tea • Cafés, Té

Espresso	€2,70
Espresso doble	€5,40
Americano	€2,90
Cortado	€3,10
Cappuccino	€3,10
Coffee Latte	€3,70
French coffee - (with Brandy)	€9,50
Italian coffee - (with Amaretto)	€9,50
Calipso coffee - (with Tia Maria)	€9,50
Baileys coffee	€9,50
Irish coffee • <i>Café Irlandés</i>	€7,00
Espresso Martini (Absolut vodka, Kahula)	€10,00
Affogato	€6,50
Tea (Black, Green, Red, Chamomile, Mint)	€3,50

Apperitifs • Aperitivos

Martini Bianco	€5,00
Martini Rosso	€5,00
Martini Dry	€5,00
Campari on the rocks	€6,00
Campari & Soda	€7,00
Campari Orange	€8,50
Aperol Spritz	€8,50
Limoncello Spritz	€8,50

Cognac and Brandy

Magno Solera Riserva Cognac	€7,00
Courvoisier	€11,00
Carlos I	€10,00
Armagnac	€12,00

Beer and Cider • Cervezas

Birra Moretti 0.2 draught • de grifo	€4,00
Birra Moretti 0.4 draught • de grifo	€6,00
Peroni Nastro Azzurro	€3,50
Magners Cider	€4,00
Estrella Tostada. 0,0%	€3,50
Alhambra	€4,00

Gin • Ginebras

Larios	€6,00
Larios Rose	€6,00
Bombay Sapphire	€7,00
Henrick's	€9,00
Sykkel	€8,00

Vodka

Absolut	€6,00
Grey Goose	€9,00
Smirnoff	€5,00

Whisky

Jack Daniels	€7,00
Famous Grouse Blended Scotch	€7,00
Jameson Blenden Irish	€7,00
Black Label	€9,00

Liqueur • Licores

Limoncello	€5,00
Meloncello	€5,00
Sambuca	€5,00
Kahlúa	€6,00
Tia Maria	€5,00
Disaronno Amaretto	€6,00
Bailey's	€6,00
Drambuie	€6,00
Frangelico Liqueur 43	€4,00

Rum • Rons

Captain Morgan	€6,00
Brugal Añejo	€6,00
Bacardi Superior	€6,00
Malibu Carribean Coconut Rum	€6,00

Allergen Information

Información de alérgenos

Vegan	Gluten	Peanuts	Soybeans	Molluscs	Tree Nuts	Sesame	Crustaceans
							
Vegana	Contiene Gluten	Cacahuetes	Soja	Moluscos	Frutos de cáscara	Granos de sésamo	Crustáceos
Celery	Lupin	Egg	Milk	Sulphur dioxide	Fish	Mustard	Mushroom
							
Apio	Altramuces	Huevos	Lácteos	Dioxido de azufre y sulfitos	Pescado	Mostaza	Seta

Trattoria Angelo

Cover Charge • *Cubierto*: €1,90

If you have already tasted the food,
it is not possible to cancel or change your order
and you will be required to pay for it.

*Si ya ha probado la comida,
no es posible cancelar o cambiar su pedido y deberá pagarlo.*

Ask for veggie, vegetarian and without gluten options.

Pregunte por opciones veganas, vegetarianas y sin gluten.

Tel: (+34) 951 707 520
Email: reservations@trattoriaangelo.com

www.trattoriaangelo.com