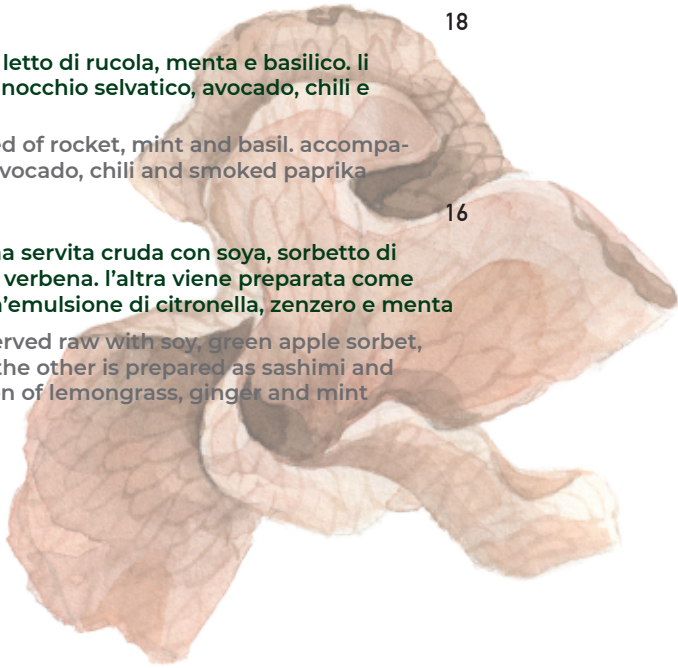


ANGEL

Roofbar & Dining

Starters

- Oysters (2pcs)
ostriche Fines Des Claires (Francia), servite con limone e scalogno fresco in vinaigrette
Fines Des Claires oysters (France), served with lemon and a vinaigrette with fresh shallot
- il Tagliere 14
selezione di formaggi e salumi toscani, servito con marmellata fatta in casa e noci
selection of Tuscan cold cuts and cheeses, served with homemade jam and walnuts
- Milky Way 16
selezione di formaggi serviti con marmellata, mandorle e crackers fatti in casa
selection of cheeses, served with jam, walnuts and homemade crackers
- Eat the Rich 16
carpaccio di ricciola, servito con frutta di stagione, insalata mista, yogurt greco, cipolle, chili, mandorle e limone
yellowtail carpaccio, served with seasonal fruit, mixed salad, greek yogurt, onions, chili, almonds and lemon
- Shrimpression 18
gamberi confit su un letto di rucola, menta e basilico. li accompagnamo da finocchio selvatico, avocado, chili e paprika affumicata
confit shrimp on a bed of rocket, mint and basil. accompanied by wild fennel, avocado, chili and smoked paprika
- Cloyster 16
coppia di ostriche, una servita cruda con soya, sorbetto di mele verdi, zenzero e verbena. l'altra viene preparata come sashimi e posta su un'emulsione di citronella, zenzero e menta
pair of oysters, one served raw with soy, green apple sorbet, ginger and verbena. the other is prepared as sashimi and placed on an emulsion of lemongrass, ginger and mint



ANGEL

Roofbar & Dining

Mediterraneo

16

tartare di tonno con menta, pepite di yogurt e cipolla viola. Lo serviamo su una base di tahini viola alle barbabietole

allergens

tuna tartare with mint, yogurt stones and purple onion.
We serve it on a purple beetroot tahini base

Yellow Submarine

16

sashimi di ricciola su gazpacho di pomodoro giallo, rifinito con un'emulsione di olio za'atar e limone

allergens

yellowtail sashimi on yellow tomato gazpacho, refined with an emulsion of za'atar oil and lemon

Nuda e Cruda

18

tartare di manzo con capperi, cipolla, limone e olio di basilico. è servito con del pan brioche croccante e salsa di basilico e sedano

allergens

beef tartare with capers, onion, lemon and basil oil.
served with crispy brioche bread and a basil and celery sauce

Raw is Better

16

carpaccio di manzo con salsa aioli di capperi essiccati, sale affumicato e rucola. servito con limone e olio d'oliva

allergens

beef carpaccio with aioli sauce of dried capers, smoked salt and rocket. served with lemon and olive oil

Carpaccio Vegetariano

14

carpaccio di melanzane, pomodorini ciliegini rossi e gialli, con lime, menta e peperoncino verde. Servito con pretzel di Gerusalemme, polvere di melanzane e yogurt di capra

allergens

aubergine carpaccio, red and yellow cherry tomatoes with lime, mint and green chilli. Served with Jerusalem pretzels, eggplant powder and goat yogurt

ANGEL

Roofbar & Dining

To-Matto

16

spaghetti alla chitarra con salsa di pomodoro fresco e parmigiano affumicato. servito con una knel di ricotta
spaghetti alla chitarra with fresh tomato sauce and smoked parmesan. served with a ricotta knel

Misticanza

16

insalata mista con brie, pecorino nero, vinaigrette al mango, mandorle tostate, aceto di ciliegie e pesche nettarine
mixed salad with brie, black pecorino, mango vinaigrette, toasted almonds, cherry vinegar and nectarines

Noodles allo Scoglio

24

spaghetti, gamberi e calamari, vongole, cozze in aggiunta al pescato del giorno. viene servito in un brodo di pesce arricchito da chili e radici di citronella
spaghetti, shrimps and squid, clams, mussels in addition to the catch of the day. it is served in a fish broth enriched with chili and lemongrass roots

Ravioli Nes

20

ravioli fatti in casa serviti aperti con anatra cotta a bassa temperatura e brodo della stessa con scalogno
homemade ravioli served open with duck cooked at low temperature and its broth with shallots

Polpo Grosso

20

polpo scottato su una base di yogurt caprino. servito con una crema di pomodori semi-piccante e insalata mista
seared octopus on a goat yogurt base. served by a semi-spicy tomato cream and mixed salad

Chianina Umami

28

filetto di chianina, scalogno caramellato in glassa di whisky, serviti con una demi-glace di manzo, crema di piselli e cipolla affumicata

chianina fillet, caramelized shallot in whiskey glaze, served with a beef demi-glace, pea cream and smoked onion

ANGEL

Roofbar & Dining



Mare Forza 9

filetto del pescato del giorno, servito con cozze e verdure cotte, su riduzione emulsionata di pesce e gamberi

fillet of the catch of the day, served with mussels and cooked vegetables, on an emulsified reduction of fish and shrimps

28

Peso Pluma

pluma di chianina su rösti di patate e cipolla, accompagnata da insalata verde e panna acida con olio aromatizzato alle erbe

chianina pluma on potato and onion rösti, accompanied by green salad and sour cream with herb flavored oil

26

Brodo d'aMare

selezione di cozze e gamberi, in una riduzione cremosa di pomodoro, peperoncini e brodo di pesce. servita con una ciabatta croccante, e aromatizzata da limone e prezzemolo

pair of oysters, one served raw with soy, green apple sorbet, ginger and verbena. the other is prepared as sashimi and placed on an emulsion of lemongrass, ginger and mint

24

ANGEL

Roofbar & Dining

Grilled Green

verdure di stagione alla griglia
seasonal grilled vegetables

7

La Mista

insalata mista di verdure di stagione
mixed salad of seasonal vegetables

7

Dal Forno

**pane e crackers fatti in casa, serviti con olio igp toscano e
aceto balsamico di Modena**
homemade bread and crackers, served with Tuscan IGP oil
and balsamic vinegar of Modena

4



ANGEL

Roofbar & Dining



Kanafeh a Sorpresa

10

kataifi di semolino e formaggio, topping di gelato allo yogurt e pistacchio. Servito con estratto di scorza d'arancia e spezie

semolina and cheese kataifi, yogurt ice cream and pistachio topping. Served with orange peel extract and spices

Charlie Brownie

10

torta caldo al cacao arricchito con pepite di cioccolato, servito su un crumble di nocciole e accompagnato da un gelato al fiordilatte

hot cocoa cake enriched with chocolate nuggets, served on a hazelnut crumble and accompanied by a fiordilatte ice cream

Tagliata di Frutta

10

selezione di frutta di stagione servita con gelato
selection of seasonal fruit served with ice cream

ANGEL

Roofbar e Dining

ANGEL | ©
Calimala
HOTEL

5th FLOOR - HOTEL CALIMALA

Via Calimala 2 - Firenze

ANGEL

Roofbar & Dining

