

Menù



“Cucina dè Core”

Dal 1899

La storia di Osteria Angelino ha inizio nel 1899, quando fu fondato a due passi da Piazza Vittorio Emanuele, quartiere Esquilino, nei pressi di uno dei più grandi mercati della città.

Negli anni '30, Angelo Potetti acquisisce il ristorante, portando avanti la gestione, alla fine degli anni '50, Angelo dona il locale alla figlia Ilde, che sarà il volto di Osteria Angelino per oltre 45 anni.

All'età di 84 anni, Ilde passa il testimone al figlio Stefano e dopo alcuni anni, il ristorante viene venduto, ma la tradizione di famiglia continua grazie all'accettazione della sfida da parte di uno dei cugini, supportato da due amici. Così nascono gli Angelino Bros.

Nel 2015, cambia location e si sposta in una nuova sede, a due passi dal Colosseo, in Via Capo d'Africa.

Nel 2020, il locale cambia nuovamente proprietà. Subisce un profondo restyling e rinnovamento al format originale, introducendo elementi di "cucina romana contemporanea" ed è quella vera: basata su ingredienti semplici ma di alta qualità, è semplice, saporita ma sa anche essere elegante.

A Milano, Osteria Angelino apre le sue porte alla fine del 2014.

Nel 2020, anche questo locale cambia proprietà. Vengono acquisiti i locali adiacenti, raddoppiando i posti a sedere sia all'interno che all'esterno, e viene avviato un profondo restyling che prosegue fino al 2023.

Oggi, nel 2023, Osteria Angelino è un format che porta la cucina romana in Italia, per ora con due locali a Roma, Milano, domani chissà.

I fritti

| | |
|--|---|
| Il supplì | 4 |
| Supplì con il ragù di rigaglie* di pollo e mozzarella filante <i>Supplì in Roman style typical recipe</i> | |
| Il Fiore (1-7) | 4 |
| di zucca ripieno a modo mio... ricotta alici e miele <i>Battered and fried zucchini flowers, stuffed with ricotta honey and anchovies</i> | |
| Alla Giudìa (1) | 7 |
| carciofo fritto secondo la ricetta tradizionale <i>Fried artichoke</i> | |

Gli antipasti

| | |
|--|----|
| La ciccia cruda (3-12) | 12 |
| Carpaccio di manzo marinato di nostra produzione con cipolla rossa caramellata e tuorlo d'uovo marinato <i>Marango breed beef sliced with caramelised red onions and marinated egg yolk</i> | |
| Panzanella (1-4-7) | 12 |
| condita alla romana e polpo* rosticcato <i>Tomato bread salad with mozzarella cream and roasty octopus</i> | |
| Il padellino di Angelino | 9 |
| Scamorza affumicata filante con funghi cardoncelli e guanciale laziale "Coccia Sesto" <i>Hot smooky scamorza cheese with roasty cardoncelli mushrooms and taut bacon</i> | |
| Le polpette di bollito (1-3-7-9-12) | 9 |
| Polpette di bollito* con erba matta e scaglie di Pecorino romano DOP <i>Slow cooked meatballs with chicory and Pecorino cheese</i> | |
| Trippa (1-3) | 10 |
| Quella che ricorda nonna* con menta e tanto pecorino <i>Beaf chitterlings with tomatoes' sauce mint and Pecorino romano cheese</i> | |

I primi

| | |
|---|----|
| Ricotta e spinaci (1-3-7-8) | 17 |
| Ravioli ripieni di ricotta e spinaci in salsa ai tre pomodori <i>ricotta and spinach stuffed ravioli in three tomato sauce</i> | |
| Ragù (1-7-9-12) | 17 |
| Gnocchi di patate di nostra produzione al ragù di manzo <i>Potato gnocchi with ragù sauce</i> | |
| Carbonara (1-3-7) | 17 |
| Rigatoni di pasta fresca con guanciale laziale “Coccia Sesto”, uova, Pecorino Romano DOP e il nostro mix di pepe nero <i>Fresh Rigatoni pasta with “Sesto Coccia” cured pork jowl, eggs, roman Pecorino DOP and our black pepper mix</i> | |
| Cacio e Pepe (1-3-7) | 17 |
| Tonnarelli di pasta fresca all'uovo con Pecorino Romano DOP e il nostro mix di pepe nero <i>Fresh Tonnarelli egg pasta with roman Pecorino DOP and our black pepper mix</i> | |
| Amatriciana (1-7) | 17 |
| Rigatoni di pasta fresca con salsa di pomodoro, guanciale “Coccia Sesto”, Pecorino Romano e il nostro mix di pepe nero <i>Fresh Rigatoni pasta with tomato sauce, “Sesto Coccia” cured pork jowl, and our black pepper mix</i> | |
| Gricia (1-7) | 17 |
| Rigatoni di pasta fresca con guanciale laziale “Sesto Coccia”, Pecorino Romano DOP e il nostro mix pepe nero <i>Fresh Rigatoni pasta with “Sesto Coccia” cured pork jowl, roman Pecorino DOP and our black pepper mix</i> | |
| Ragù di mare (1-4-7-9-12) | 17 |
| Tonnarelli al ragù di polpo* <i>Fresh Tonnarelli egg pasta with octopus sauce</i> | |

I secondi

| | |
|---|----|
| Saltimbocca alla Angelino (1-7-12) | 22 |
| Medaglioni di controfiletto di vitello* al vino bianco con prosciutto fritto salvia croccante serviti con patate arrostate <i>White wine sautéed veal medallions with fried ham and crunchy sage, served with roasted potatoes</i> | |
| La bistecca (12) | 23 |
| Entrecote di manzo con patate arrostate <i>Beef steak with roasty potatoes</i> | |
| Il galletto (1-12) | 21 |
| Alla diavola con patate arrostate <i>Pepper roast chicken with roast potatoes</i> | |
| Il baccalà (4) | 23 |
| Servito in salsa di pomodoro olive e capperi <i>Slow cooked chicken in “cacciatora” white sauce served with sautéed spicy chicory</i> | |

Insalate e contorni

| | |
|--|----|
| L'imperiale (1-3-7) | 16 |
| Insalata con pollo grigliato olive capperi pomodori secchi e maionese al parmigiano <i>Salad with grilled chicken, olives, capers, dried tomatoes and parmesan mayo</i> | |
| Ostia antica (1-4-7-12) | 16 |
| Insalata di puntarelle con polpo* crostini di pane e pomodori secchi <i>Puntarelle salad with octopus bread crumble and sundried tomatoes</i> | |
| Cicoria (1) | 7 |
| ripassata all'aglio e un po' piccantina <i>Sauteéd chicory</i> | |
| Patate arrostitite (1) | 7 |
| patate novelle cotte lentamente ed arrostitite con il nostro mix di spezie <i>Roasted potatoes</i> | |
| Puntarelle (1-4-12) | 8 |
| condite con alici aceto e aglio <i>Chicory salad with garlic anchovies and vinegard</i> | |

I dolci

| | |
|--|---|
| Tiramisù (1-3-7) | 7 |
| Crema al mascarpone con savoiardi bagnati nel caffè e cacao in polvere <i>Mascarpone cream, coffee "drowned" Savoiardi cookies and cocoa powder</i> | |
| Cheesecake alla Angelino (1-7-8-12) | 7 |
| Come la facciamo noi, con crumble di ciambelline, crema di ricotta di pecora con scaglie di cioccolato e menta <i>As we do it: ciambelline cookies crumble, sheep ricotta cream, chocolate and mint sauce</i> | |
| Mousse al cioccolato (3-7-12) | 7 |
| con pere e mandorle tostate <i>Chocolate parfait with pears and white chocolate</i> | |
| Ciambelline e vin santo (1-8) | 7 |
| Ciambelline di nostra produzione al vino rosso accompagnate da vin santo <i>Homemade red wine ciambelline cookies served with a pour of sweet Vin Santo</i> | |
| Pane (1) | 4 |
| <i>Handmade bread</i> | |

Cucina de' core...

...per noi significa un tripudio di sapori, aromi e tradizioni.

Una cucina che nasce millenni fa, diventando l'essenza stessa della storia e della cultura della città eterna.

Da Osteria Angelino, la cucina romana è quella vera, basata su ingredienti semplici ma di alta qualità, è saporita ma sa anche essere elegante.

Angelino al Colosseo serve in tavola dal 1899, per portarti in un viaggio culinario attraverso la storia e la tradizione, che continua a incantare i palati di coloro che hanno la fortuna di assaggiarla, nel ricordo delle tradizioni più antiche applicate alle tecniche di oggi.

Our tradition

For us, Roman cuisine means a celebration of flavors, aromas, and traditions. A cuisine that originated millennia ago, becoming the very essence of the history and culture of the Eternal City.

At Osteria Angelino, Roman cuisine is the real deal: based on simple yet high-quality ingredients, it is straightforward and flavorful, yet can also be elegant.

At Osteria Angelino, Rome has been served at the table since 1899, taking you on a culinary journey through history and tradition, continuing to delight the palates of those fortunate enough to taste it.



Allergeni

1. *Cereali e derivati/Cereals and derivatives vengono considerati allergeni tutti i cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut. L'elenco si estende anche ai loro ceppi ibridati e ai prodotti derivati.*
2. *Crostacei/Crustaceans vengono considerati allergeni le proteine provenienti da gamberi, gamberetti, scampi, granchi, aragoste, astici. Ovviamente bisogna evitare anche i prodotti che contengono ingredienti derivati dai crostacei.*
3. *Uova/Eggs considerate allergeni sia cotte che crude, ed anche se presenti in prodotti derivati come: pasta all'uovo, biscotti, torte, frittate, maionese, creme, cibi impanati, sformati, ecc.*
4. *Pesce/Fish l'allergia si può manifestare per tutti i tipi di pesce e per i prodotti derivati, fatta eccezione per gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o come chiarificante nella birra e nel vino.*
5. *Arachidi/Peanut le principali fonti di allergeni sono i prodotti derivati come l'olio di arachidi, il burro di arachidi, la farina di arachidi, il latte di arachide utilizzati come ingrediente per creme, snack, torroni ecc*
6. *Soia/Soy le proteine fonti di allergie sono presenti in tutti prodotti a base di soia, fatta eccezione per: olio e grasso di soia ranato, tocoferoli misti naturali, tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia, oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia, estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.*
7. *Latte/Milk and milk products or lactose e i prodotti a base di latte o di lattosio, fatta eccezione per il siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici e il lattitolo.*
8. *Frutta a guscio/Nuts ovvero mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e tutti i prodotti da essi derivati, fatta eccezione per quelli utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici.*
9. *Sedano/Celery che sia presente in pezzi o in prodotti derivati come preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.*
10. *Senape/Mustard allergene che si può ritrovare tra gli ingredienti principali di salse e condimenti e soprattutto nella mostarda*
11. *Sesamo/Sesame spesso i semi interi sono usati per la preparazione del pane, ma spesso si riscontrano tracce di sesamo in alcuni tipi di farine;*
12. *Anidride solforosa e solfiti/Sulfur dioxide and sulphisol solo se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ (usati come conservanti) vengono riscontrati in conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, cibi sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi di frutta.*
13. *Lupini/Lupine presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salumi, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine*
14. *Molluschi/Molluscs presenti in piatti a base di canestrello, cannolicchio, capasanta, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola, o nei derivati degli stessi.*



Angelino al Colosseo

Grazie per averci scelto

* Il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine / the product could be blast-chilled