

MENU

ANTIPASTI APPETIZERS

Acciughe del Mar Cantabrico serie oro Codesa 48g con burro e crostini di pane tostato
Anchovies from the Cantabrian Sea Codesa gold series 48g with butter and toasted croutons
euro 15,00

Tartare di salmone con avocado fresco, semi di sesamo e olio aromatizzato
Salmon tartare with fresh avocado, sesame seeds and flavored oil
euro 16,00

Antipasto del contadino: polenta, funghi misti, soppressa Veneta con aglio e gorgonzola
Farmer's appetizer: polenta, mixed mushrooms, Venetian salami with garlic and gorgonzola
euro 14,00

Polenta e moscardini
Polenta with little octopus
euro 16,00

Baccalà mantecato con polenta grigliata
Creamed cod with grilled polenta
euro 16,00

Medaglioni di cotichino nostrano con purée di zucca e patate con cappuccio viola in agrodolce
Medallions local sausage with pumpkin purée and potatoes with purple hood in bittersweet
euro 14,00

Prosciutto crudo di Parma «Sant Ilario» min. 36 mesi con la nostra giardiniera
Parma ham «Sant Ilario» 36 months with homemade sweet and sour pickled vegetables
euro 18,00

Radicchio rosso al forno con pinoli, uvetta sultanina e fonduta di formaggio Brie
Baked red radicchio with pine nuts, sultanas and Brie cheese fondue
euro 14,00

Gran selezione di salumi italiani con giardiniera in agrodolce della Trattoria (2pers.)
Large selection of Italian cured meats with homemade sweet and sour pickled vegetables (2people)
euro 28,00

PRIMI PIATTI FIRST DISHES

Pennoni con calamari e code di gamberi
Pennoni pasta with squid and prawn tails
euro 15,00

Gnocchi di patate caserecci allo zafferano con gamberetti e zucchine
Homemade potato gnocchi with shrimps tails, saffron and courgettes
euro 15,00

Linguine alle vongole e bottarga di Muggine di Cabras
Linguine pasta with clams and mullet roe from Cabras
euro 16,00

Risotto all' Amarone con fonduta di «Monte Veronese» (min. 2 persone) a persona
Amarone rice with radicchio and «Monte Veronese cheese» fondue (min. 2 people) P.p.
euro 16,00

Tortello cacio e pepe con chips di prosciutto crudo
Cheese and pepper fresh pasta «tortello» with raw ham chips
euro 14,00

Bigoli al radicchio e tastasal
Fresh pasta bigoli with radicchio and tastasal
euro 14,00

Ravioli ai funghi porcini con fonduta di «Monte Veronese»
Ravioli with porcini mushrooms with «Monte Veronese» cheese fondue
euro 14,00

Maccheroncini al ragù di asino
Little pasta macaroni with donkey ragout
euro 14,00

Pappardelle con ragù di anatra
Fresh pasta pappardelle with duck ragout
euro 14,00

SECONDI ALLA GRIGLIA

accompagnati da patate al forno

GRILLED SECOND COURSES

accompanied by baked potatoes

Tagliata di manzo con rucola e scaglie di Vezzena
Sliced beef with flaked Vezzena scales
euro 24,00

Costata di Fassona Piemontese 450g/500g (circa)
Piemontese Fassona steak (17,5 oz approximately)
euro 27,00

Florentina di Fassona Piemontese da 1000g (circa)
Piemontese Fassona Fiorentina (35 oz approximately)
euro 60,00 Kg

Tomahawk di Fassona Piemontese da 1000g (circa)
Piemontese Fassona Tomahawk (35 oz approximately)
euro 60,00 Kg

Costolette di agnello scottadito con timo, menta e maggiorana
Grilled lamb chops with thyme, mint and marjoram
euro 28,00

SECONDI PIATTI SECOND COURSES

Filetto di trota Salmonata in Panure aromatica agli agrumi con verdure croccanti spadellate
Salmon trout fillet in aromatic citrus panure with crispy sautéed vegetables
euro 19,00

Tagliata di tonno in crosta di sesamo con verdure cotte
Sliced tuna in a sesame crust with cooked vegetables
euro 26,00

Seppie ai ferri con patate lesse aromatizzate al timo
Grilled cuttlefish with boiled potatoes flavored with thyme
euro 24,00

Pollo «Campese» (cotto a bassa temperatura) alle erbe aromatiche con patate al forno
«Campese» chicken with aromatic herbs and baked potatoes
euro 19,00

Fegato di vitello alla Veneziana con polenta morbida
Venetian-style veal liver with soft polenta
euro 19,00

«Pastissada de Caval» con polenta grigliata
Horse stew with grilled polenta
euro 19,00

Guancia di manzo brasata all'Amarone, come da tradizione, con patate arrosto
Beef cheek braised in Amarone wine, as per tradition, with baked potatoes
euro 22,00

Filetto di manzo all' Amarone della Valpolicella con patate al forno
Beef fillet in Valpolicella Amarone wine with baked potatoes
euro 26,00

Formaggi misti con mostarde e marmellate
Mixed cheeses with mustard and jams
euro 20,00

CONTORNI DI VERDURE

SIDE DISHES AND VEGETABLES

Insalata mista
Mixed salad
euro 7,00

Patate al forno
Baked potatoes
euro 7,00

Verdura cotta di stagione
Seasonal cooked vegetables
euro 10,00

DESSERTS

Tiramisù della Trattoria
Tiramisù from the Restaurant
euro 8,00

Sbrisolona della casa con grappa Veneta
Sbrisolona of the house with Venetian grappa
euro 8,00

Millefoglie con crema zabaione al marsala e scaglie di cioccolato fondente
Millefeuille with marsala eggno cream and flakes of dark chocolate
euro 8,00

Cheese cake ai frutti Esotici
Cheese Cake with Exotic fruits
euro 8,00

Soufflé dal cuore morbido di cioccolato fondente con crema Inglese alla vaniglia e coulis di lamponi
Fondant chocolate cake with a soft heart with English vanilla cream and raspberry coulis
euro 10,00

