



# MENÙ

TRADIZIONE, PASSIONE, AUTENTICITÀ NEL PIATTO



## Antipasti/Starters

Antipasto del contadino: polenta, soppressa veneta con aglio, funghi misti di bosco e formaggio gorgonzola (7) € 15,00  
*Farmer's appetizer: polenta, Venetian soppressa with garlic, mixed forest mushrooms and gorgonzola cheese*

Acciughe del mar Cantabrico, serie oro Codesa 48 gr. con burro e pane tostato (1-4-7) € 16,00  
*Anchovies from Cantabrian sea with butter and toasted bread*

Tartare di salmone con avocado fresco, semi di sesamo e olio aromatizzato al limone (4-12) € 16,00  
*Salmon tartare with fresh avocado, sesame seeds and lemon flavored oil*

Tartare di manzo con frutti del capperi, senape e ovetto sodo di quaglia (3-10-11) € 18,00  
*Beef tartare with caper berries, mustard and boiled quail egg*

Prosciutto di Parma S. Ilario stagionato 36 mesi, con la nostra giardiniera in agrodolce (9-10) € 18,00  
*Parma S. Ilario ham 36 months seasoned with our sweet and sour giardiniera*

Capesante gratinate (1-14) € 20,00  
*Gratinated Scallops*

Gran selezione di salumi italiani con la giardiniera in agrodolce della Trattoria (portata per 2 pers) (9-10) € 28,00  
*Big selection of italian cured meats with pickled vegetables (serves 2 peoples)*

Gran selezione di formaggi con mostarde e marmellate (portata per 2 pers) (7) € 28,00  
*Great selection of cheeses with mustards and jams (serves 2 peoples)*





## *Primi piatti / First course*

Bigoli al ragù di asino (1-9-10) <i>Fresh bigoli pasta with donkey ragù</i>	€ 15,00
Maccheroncini di pasta fresca all'uovo al ragù di anatra (1-3-7-9-10) <i>Fresh egg pasta macaroni with duck ragù</i>	€ 15,00
Spaghetti alla carbonara della Trattoria (1-3-7-9-10) <i>Traditional spaghetti carbonara</i>	€ 15,00
Gnocchi di patate casarecci con radicchio e tastasal (1-7-10) <i>Home made gnocchi with radicchio and tastasal (minced pork)</i>	€ 15,00
Tortello cacio e pepe con chips di prosciutto crudo (1-3-7) <i>"Cacio e pepe" tortelli with ham chips</i>	€ 16,00
Linguine alle vongole con bottarga di muggine di Cabras (1-4-14) <i>Linguine pasta with clams and mullet roe from Cabras</i>	€ 16,00
Ravioli di pasta fresca con burrata pugliese e tartufo nero (1-3-7) <i>Fresh pasta ravioli with Apulian burrata and black truffle</i>	€ 17,00
Risotto all'amarone con fonduta di formaggio "Monte Veronese DOP" (min. 2 persone ) (7-9-10) <i>Amarone wine risotto with Monte veronese cheese fondue</i> (min. 2 person) € 18,00 per person	€ 18,00 cad.





## *Secondi piatti/Second courses*

Pollo "campese" alle erbe aromatiche con patate al forno (9-10) <i>Chicken "campese" with aromatic herbs and baked potatoes</i>	€ 19,00
"Pastisada de caval" con polenta abbrustolita (9-10) <i>Horse stew with toasted polenta</i>	€ 20,00
Fegato di vitello alla veneziana, come da tradizione, con polenta morbida (7-10) <i>Tradirional venetian-style veal liver with soft polenta</i>	€ 21,00
Guancia di manzo brasata all'amarone, come da tradizione, con puree di sedano rapa (9-10) <i>Beef cheek braised in Amarone with celeriac puree</i>	€ 23,00
Tagliata di manzo con rucola e scaglie di formaggio Vezzena (7-10) <i>Sliced beef with arugula and Vezzena cheese chips</i>	€ 24,00
Tentacolo di polpo del mediterraneo alla plancha con purée di patate (9-10-14) <i>Mediterranean octopus tentacle a la plancha and mashed potatoes</i>	€ 26,00
Gamberoni alla griglia con zucchine grigliate (2) <i>Grilled prawns with grilled courgettes</i>	€26,00
Filetto di manzo all'amarone della valpolicella con patate al forno (7-9-10) <i>Beef fillet in Valpolicella Amarone wine with baked potatoes</i>	€ 27,00







## *La nostra carne alla Griglia accompagnata da Patate al forno*

### *Grilled second courses with baked potatoes*

Costolette di agnello S.George aromatizzate con timo e maggiorana (10) € 28,00  
*S. George grilled lamb chops with thyme and marjoram*

Costata di fassona piemontese 500g (circa) (10) € 29,00  
*Piedmontese fassona rib (17,5 oz approx)*

Fiorentina di fassona piemontese da Kg. 1,0 (circa) (10) € 65,00 Kg.  
*Piedmontese fassona T. bone steak (35 oz approx)*

Tomahawk di fassona piemontese da Kg. 1,0 (circa) (10) € 65,00 Kg.  
*Piedmontese fassona tomahawk (35 oz approx)*

## *Contorni/ Sides dishes*

Patate al forno (10) € 7,00  
*Baked potatoes*

Insalata mista € 8,00  
*Mixed salad*

Gran piatto misto di verdure cotte di stagione € 15,00  
*Large mix of cooked seasonal vegetables*





## Desserts

Tiramisù della Trattoria (1-3-7) <i>Tiramisù from the trattoria</i>	€ 8,00
Sbrisolona della casa con grappa veneta (1-3-7-8) <i>House "sbrisolona" with venetian grappa</i>	€ 8,00
Semifreddo all'amaretto (1-3-7) <i>Amaretto semifreddo</i>	€ 8,00
CheeseCake ai frutti Esotici (1-3-7) <i>Exotic fruit cheese cake</i>	€ 8,00
Soufflè al cioccolato fondente dal cuore morbido con crema inglese alla vaniglia e coulis di lamponi (1-3-7) <i>Dark chocolate soufflé with english vanilla custard and raspberry coulis</i>	€ 10,00
Coperto ristorante <i>Table cover</i>	€3,00

Nº | Allergene / Allergen

1 – Glutine / Gluten

2 – Crostacei / Crustaceans

3 – Uova / Eggs

4 – Pesce / Fish

5 – Arachidi / Peanuts

6 – Soia / Soy

7 – Latte e derivati / Milk and  
dairy products

8 – Frutta a guscio / Nuts

9 – Sedano / Celery

10 – Solfiti / Sulphites

11 – Senape / Mustard

12 – Sesamo / Sesame seeds

13 – Lupini / Lupin

14 – Molluschi / Molluscs

\*Alcuni ingredienti potrebbero essere abbattuti direttamente da noi e/o surgelati.

Some ingredients may be blast chilled by us and/or frozen.



*"Alla Trattoria Reale, ogni piatto è  
un tributo alla tradizione, preparato  
con passione e ingredienti selezionati  
per un'esperienza autentica e  
indimenticabile."*

