



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
<i>Farmer's appetizer: polenta, Venetian soppressa with garlic, mixed forest mushrooms and gorgonzola cheese</i>	
Acciughe del mar Cantabrico, serie oro Codesa 48 gr. con burro e pane tostato (1-4-7)	€ 16,00
<i>Anchovies from Cantabrian sea with butter and toasted bread</i>	
Tartare di salmone con avocado fresco, semi di sesamo e olio aromatizzato al limone (4-12)	€ 16,00
<i>Salmon tartare with fresh avocado, sesame seeds and lemon flavored oil</i>	
Tartare di manzo con frutti del cappero, senape e ovetto sodo di quaglia (3-10-11)	€ 18,00
<i>Beef tartare with caper berries, mustard and boiled quail egg</i>	
Prosciutto di Parma S. Ilario stagionato 36 mesi , con la nostra giardiniera in agrodolce (9-10)	€ 18,00
<i>Parma S. Ilario ham 36 mouths seasoned with our s weet and sour giardiniera</i>	
Capesante gratinate (1-14)	€ 20,00
<i>Gratinated Scallops</i>	
Gran selezione di salumi italiani con la giardiniera in agrodolce della Trattoria (portata per 2 pers) (9-10)	€ 28,00
<i>Big selection of italian cured meats with pickled vegetables (serves 2 peoples)</i>	
Gran selezione di formaggi con mostarde e marmellatine (portata per 2 pers) (7)	€ 28,00
<i>Great selection of cheeses with mustards and jams (serves 2 peoples)</i>	

Primi piatti/First corse

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 fondata di formaggio "Monte Veronese DOP" (min. 2 persone) (7-9-10) <i>Amarone wine risotto with Monte veronese cheese fondue (min. 2 person) € 18,00 per person</i>	€ 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>Traditional 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."*

