



# MENÙ SPECIALE VINITALY

## Antipasti

Tartare di ricciola al limone, crema di burrata affumicata, coulis di pomodoro della Navarra e chips di pane tostato	€. 20,00
Acciughe del mar Cantabrico serie oro Codesa in olio d'oliva	€. 20,00
Misto crudo di pesce della Trattoria	€. 45,00
Gran selezione di salumi spagnoli Joselito (pata negra, chorizo, cana de lomo) (portata per 2 pers)	€. 30,00
Gran selezione di formaggi con mostarde e marmellate (portata per 2 pers)	€. 20,00

## Primi piatti

Crema di asparagi con fonduta di Monte Veronese giovane	€. 19,00
Tagliatelle all'uovo con asparagi e cappelletti	€. 19,00
Gnocchetto di patata casareccio con calamari, pomodorini e nero di seppia	€. 19,00
Bigoli di pasta fresca con ragù di anatra e scaglie di ricotta affumicata	€. 19,00
Risotto all'amarone (min. due persone) cottura 25 min.	€. 20,00

## Secondi piatti

Filetto di Ombrina agli aromi, purée di piselli tiepida e terra di olive taggiasche	€. 30,00
Gran Catalana di pesce della Trattoria	€. 50,00
Guancetta brasata come da tradizione su letto di purée di sedano rapa "Pastisada de caval" con polenta al forno	€. 25,00
Filetto di maiale mangalica al forno con salsa barbecue della casa, cavolo in agrodolce e croccante di speck dei monti Lessini	€. 25,00
Filetto di manzo all'amarone con patate al forno	€. 30,00

## Contorni

Insalata mista	€. 6,00
Patate al forno	€. 8,00
Gran misto di verdure cotte di stagione	€. 10,00
Giardiniera in agrodolce della casa	€. 6,00

## Dessert

Crema all'arancia, terra di cacao, mandorle e mele alla cannella	€. 10,00
Mousse alla nocciola, gelée al caffè e crumble al caramello salato	€. 10,00
Sbrisolona della trattoria con gelée di grappa veneta	€. 10,00
Tiramisù della casa	€. 10,00
Tortino al cioccolato fondente dal cuore morbido con crema inglese alla vaniglia e coulis di lamponi	€. 10,00

coperto e servizio EURO 4,00.

## Appetizers

Amberjeck tartare with lemon smoked "burrata", tomatoes and toasted bread	€. 20,00
Cantabrian Sea's anchovies, golden series, Codesa in olive oil	€. 20,00
Home made mixed fish (shrimp, prawns, oyster, clams, sashimi tuna, slice Croatia)	€. 50,00
Great selection of Spanish cured meats (Joselito, patanegra, chorizo, cana de lomo)	€. 30,00
Large selection of cheeses	€. 20,00

## First Dishes

Mashed asparagus with "Monte Veronese" cheese	€. 19,00
Home made tagliatelle with asparagus and scallops	€. 19,00
Home made potatoes dumpling with squid small tomatoes and cuttlefish ink	€. 19,00
Home made "Bigoli" with duck sauce and smoked "ricotta" "Risotto" with Amarone	€. 19,00
	€. 20,00

## Second Courses

Croaker fillet with peas masse mousse and black olives	€. 30,00
Catalana boiled (shrimp, prawn, squid and de vegetables)	€. 50,00
Traditionally braised cheek on a bed of celeriac purée	€. 25,00
"Pastisada de caval" with toasted polenta	€. 25,00
Baked pork fillet with home made barbecue sauce, green cabbage and crispy speck	
From lessini	€. 25,00
Beef fillet in amarone with baked potatoes	€. 30,00

## Side Dishes

Mixed salad	€. 60,00
Baked potatoes	€. 8,00
Seasonal cooked vegetables	€. 10,00
House's sweet and sour pickled vegetables	€. 6,00

## Dessert

Orange creme brûlée with cocoa ground and apple with cannella	€. 10,00
Azelnut mousse, coffee jelly and salted caramel crumble	€. 10,00
"Sbrisolona" hand made with venetian grappa Jelly	€. 10,00
"Tiramisu" hand made	€. 10,00
Dark chocolate cake with a soft heart and vanilla cream	€. 10,00

cover and charge. euro 4,00