

TRATTORIA TIPICA DA MARISA E ELVIO
DAL 1985, UNA FAMIGLIA UNA TRATTORIA.



045 7945 597

- CIBO E ALLERGIE -
Food and allergies – Lebensmittel und allergien



AVVISA SEMPRE DELLE TUE ALLERGIE O INTOLLERANZE, PER NOI LA TUA SALUTE È IMPORTANTE!



- Latte e prodotti a base di latte - Milk and products containing milk - Milch bzw. Aus Milk zubereitet.
- Anidrite solforosa e solfiti > 10mg/kg - Sulfur dioxide and sulfites superior ti 10mg/kg - Schwefeldioxide bzw. Sulfite >10mg/kg
- Uova e prodotti a base di uova – Eggs and products containing eggs – Ei bzw. Aus ei zubereitet.
- Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci agaciù, noci di pecan, noci del brasile, pistacchi, noci macadamia e loro prodotti) – Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, agaciù, brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and products containing them) – Obst sowie mandeln, haselnüsse, walnüsse, agaciùnüsse, pekannüsse, brasilnüsse, pistazien, macadamianüusse bzw. Produkte, die diese zutaten enthalten.
- Senape e prodotti a base di senape – Mustard and products containing mustard – Senf bzw. Aus senf zubereitet.
- Sedano e prodotti a base di sedano – Celery and products containing celery – Sellerie bzw. Aus sellerie zubereitet.
- Pesce e prodotti a base di pesce – Fish and products containing fish – Fisch bzw. Aus fisch hergestellt.
- Cereali contenenti glutine e prodotti derivati – Cereals containing gluten and derivatives – Glutenhaltiges getreide bzw. Dessen derivate.

LA NOSTRA CUCINA NON UTILIZZA PIATTI PRECOTTI, TUTTO È PREPARATO AL MOMENTO.

- ANTIPASTI -
Starters – Vorspeisen



Scamorza affumicata con pancetta Smoked Scamorza with bacon Scamorza garäucherter mit bacon	☉☉	€ 6.00
Antipasto casa con salumi caserecci e polenta Polenta with homemade sausages Polenta mit hausgemachten Würsten	☉☉	€ 6.50
Polenta, salsa di Gorgonzola e noci Polenta, Gorgonzola sauce and walnuts Polenta, Gorgonzolasause und Walnüsse	☉☉	€ 6.50
Tomino alla griglia con marmellate Grilled cheese with Jams Gegrillter kaese mit Konfitüren	☉☉☉	€ 6.50
Tomino con Finferli Cheese and mushrooms Käse und Pilze	☉	€ 9.00
Polenta con porcini e grana Polenta with mushroom and Parmesan Polenta mit Steinpilzen und Parmesan	☉☉	€ 7.50

- DEGUSTAZIONE TORTELLINI -



TORTELLINI “NODO D’AMORE”

TORTELLI DI PATATE, MONTE VERONESE E TARTUFO

TORTELLI DI ZUCCA, GRANA E NOCE MOSCATA

BIS €11.00 A PERSONA
TRIS €14.00 A PERSONA

Minimo due persone



- PRIMI PIATTI -
First Course – Easter Gang



Tortellini “Nodo d’Amore” con carne e burro Tortellini cooked in butter Tortellini in butter handgemacht		€ 8.50
Tortelloni di zucca con burro, grana e noce moscata Pumpkin-filled pasta Tortelloni mit Kurbisfullung		€ 8.50
Tortelloni “Silvia” con patate, Monte Veronese e tartufo Tortelloni with potetoes, Monte Veronese and truffle Tortelloni mit kartoffeln		€ 9.50
Tortellini di carne in brodo (stagione invernale) Tortellini cooked in broth Tortellini in kraftbruehe		€ 8.50
Tagliatelle ai porcini Tagliatelle with mushroom porcini Eierbandnudeln mit steinpilzen		€ 8.50
Tagliatelle al sugo di lepre (solo weekend) Tagliatelle with hare sauce Eierbandnudeln mit hasenragout		€ 8.50
Bigoli al sugo d’anitra (solo weekend) Spaghetti with duck sauce Runde eiernudeln im entenragout		€ 8.50
Tagliatelle al ragù di carne Tagliatelle with bolognese sause Eierbandnudeln bolognese		€ 7.50
Tagliolini con Finferli e Tartufo Tagliolini with mushrooms and truffle Tagliolini mit Trüffel und Pilze		€ 12.00

- SECONDI PIATTI -

Main Course – Hauptgericht



Fiorentina di manzo 100 T-bone steak (100 gr) Fiorentiner Rindfleisch (100 gr)	€/etto 3.50
Tagliata di manzo al pepe verde e rosmarino Scheiben englisch v.grill Rindfleisch mit grünem Pfeffer und Rosmarin	<input type="radio"/> € 11.00
Tagliata di manzo con radicchio rosso, scaglie di grana e crema di aceto balsamico Beef steak with balsamic vinegar and cheese Rindersteak mit essig und käse	<input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> € 12.00
Grigliata mista carne (galletto, costine, salsiccia, lonza, pancetta) e polenta Minimo due persone , tempo di cottura 30 minuti circa Mixed grill and Polenta (minimum 2 persons) Fleisch-grillplatte mit Polenta (minimum 2 personen)	€/persona 12.00
Braciola di maiale Pork chop Schweinkotelett	€ 8.00
Nodino di vitello Veal chop Kalbskotelett	€ 12.00
Costata di manzo 500 gr T-bone steak Rind	€ 15.00
½ Galletto ai ferri Tempo di cottura 30 minuti circa Grilled chicken Brathendl ganz oder halb	€ 8.50
Filetto con Porcini Beef-Filet with Mushrooms Rinderfilet mit Steinpilze	<input type="radio"/> € 16.00
Filetto ai ferri Grilled Filet Gegrillte	€ 13.00
Lepre e Polenta (solo weekend) Rabbit with Polenta Wild-Hase mit Polenta	<input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> € 11.00

- | | |
|---|-------------|
| Cinghiale e Polenta (stagione invernale)
Wild boar with Polenta
Wildschwein mit Polenta | ○● € 11.00 |
| Formaggio misto con mostarde
Mixed cheese with mustard
Käse nach walh-cheese | ○●● € 7.50 |
| Carpaccio di carne salà con rucola e grana
Raw meat with rocket and Parmesan cheese
Rohes Fleisch mit rucola und Parmesankäse | ○● € 10.00 |
| Luccio in salsa con polenta
Pike in marinated sause with polenta
Hecht-mariniert mit polenta | ●●● € 12.00 |

- CONTORNI -
Vegetables – Beilagen



- | | |
|---|------------|
| Insalata mista
Mixed Salad
Gemischter salat | € 4.00 |
| Verdure miste cotte
Vegetables steaned
Gemüseplatte gedünstet | ○●● € 4.50 |
| Patatine fritte
French fries
Bratkartoffeln | ○ € 3.50 |
| Formaggio a scelta
Cheese of your choise
Käse ihrer wahl | ○ € 4.00 |

- DOLCI E FRUTTA -
Desserts and fruit – Desserts und obst



Crema catalana		€ 4.00
Tiramisù		€ 4.00
Panna cotta		€ 4.00
Salame al cioccolato		€ 4.00
Semifreddo amaretto		€ 4.00
Meringata (frutti di bosco/cioccolato/caramello)		€ 4.00
		€ 4.00
Tartufo bianco o nero		€ 4.00
Sorbetto al limone		€ 2.50
Gelato sfuso		€ 1.50
Torta della nonna		€ 4.00
Cheesecake		€ 4.00

- BEVANDE -
Drinks – Getränke



Vino bianco Chardonnay Prosecco frizzante <i>Righetti</i>		
¼ lt		€ 2.00
½ lt		€ 4.00
1 lt		€ 7.00
Vino rosso Merlot Cabernet <i>Righetti</i>		
¼ lt		€ 2.00
½ lt		€ 3.50
1 lt		€ 6.00
Vino Rosé <i>Righetti</i>		
¼ lt		€ 2.00
½ lt		€ 4.00
1 lt		€ 7.00
Acqua minerale naturale/frizzante		€ 2.50
Bibite in lattina		€ 2.50
Birra alla spina piccola		€ 2.50
Birra alla spina media		€ 3.50

- CAFFETTERIA E LIQUORI -

Liquor – Alkohol



Caffè	€ 1.00
Caffè hag/orzo/ginseng	€ 1.20
Caffè corretto	€ 1.30
Cappuccino/cioccolata	€ 1.50
The/camomilla	€ 1.50
Liquori nazionali	€ 2.80
Grappe/Vodka/Crema fredda	€ 3.00
Limoncello	€ 2.50
Cognac/Whisky	€ 3.50
Marzadro amarone/Diciotto Lune	€ 4.00
Marzadro uve bianche/nere/moscato	€ 4.00

- CARTA DEI VINI -
Bottled Wines – Flaschenweine



BIANCHI IN BOTTIGLIA

Lugana Doc <i>Sei Terre</i>	€11.50
Lugana <i>Colli Val Bo'</i>	€16.50
Lugana Doc <i>Le Creete</i>	€19.00
Custoza <i>Righetti</i>	€9.50
Prosecco Di Valdobbiadene <i>Valdo</i>	€15.50
Moscato Dolce <i>Valdo</i>	€15.50

ROSSI IN BOTTIGLIA

Bardolino Doc Superiore <i>Sei Terre</i>	€10.50
Rosso Toscana Doganiere <i>Sei Terre</i>	€12.00
Teroldego <i>Sei Terre</i>	€10.00
Marzemino <i>Sei Terre</i>	€10.00
Lambrusco <i>Otello</i>	€12.00
Rosso Di Montalcino <i>Fornacella</i>	€14.50
Brunello Di Montalcino <i>Fornacella</i>	€24.50
Gemei <i>Otella</i>	€14.00
Campo Sireso <i>Otella</i>	€16.50
Valpolicella Ripasso <i>Otella</i>	€25.50
Garda Merlot <i>Gozzi</i>	€9.50
Garda Cabernet <i>Gozzi</i>	€9.50
Rosso <i>Saline</i>	€14.00
Valpolicella Classico <i>Montresor</i>	€10.00
Valpolicella Ripasso <i>Montresor</i>	€23.00
Recioto <i>Montresor</i>	€25.00
Amarone <i>Montresor</i>	€27.00

