

Piatti di apertura

Polpettine di filetto di manzo su purè di melanzane con girelle di zucchine € 13

Beef tenderloin patties on aubergine purée and zucchini swirls

*Filetto di **San Pietro** in crosta di nocciole con gel di finocchio e liquirizia* € 13

John Dory fillet in hazelnut crust with fennel and licorice jelly

*Battuta di **gamberi rossi** di Sicilia e lime* € 16

Red shrimp tartare from Sicily and lime

Insalatina con petti e ovetti di quaglia, asparagi, crostini, petali di grana e pancetta croccante € 13

Mixed salad with quail eggs, asparagus, croutons, quail breast strips, parmesan flakes, crispy bacon topped with balsamic vinaigrette

***Capesante e calamaretti** saltati su salsa di gamberi e stracciatella* € 13

Scallops and grilled calamari on a shrimp sauce and stracciatella

*Bocconcini di **salmone** croccante con pasta kataifi su maionese di patate e frutto della passione* € 13

Crispy salmon chunks with kataifi pasta on potato mayonnaise and passion fruit

Primi Piatti

Tagliatelle al tartufo nero dei Colli Berici € 16

Tagliatelle with black truffle from Colli Berici

*Linguine di Gragnano al **ragù di mare** con mollica di pane tostata al limone* € 13

Linguine from Gragnano with sea ragout and toasted lemon bread

I nostri fusilli con pesto di sedano, dadolata dell'orto, olio di sesamo, arachidi, ricotta affumicata e petto di quaglia € 13

Our fusilli with celery pesto with diced vegetables, sesame oil, peanuts, smoked ricotta and quail breast

I nostri Tortelli ripieni di patate con ragù bianco di corte € 13

Tortelli stuffed with potatoes with white meat ragout

Bigoli al ragù di anitra tagliata al coltello € 13

Big spaghetti with duck sauce

*Crema di carote esotica un po' piccante con **seppioline**, caramello di soia e briciole di pane croccante* € 12

Exotic carrots cream a little spicy with grilled cuttlefish, soy caramel and crispy bread crumbs

La pasta all'uovo è di nostra produzione trafilata a bronzo

Secondi Piatti

Bacalà alla vicentina con polenta	€ 15
<i>Vicenza's codfish with polenta</i>	
Gamberoni alla piastra su purè di fave e timo	€ 15
<i>Grilled shrimps with bean purée with thyme</i>	
Tonno marinato con la nostra salsa orientale, caviale di teriyaki e nuvola di riso	€ 15
<i>Marinated tuna with our oriental sauce, teriyaki caviar and with puff crispy rice</i>	
Tartare di Ricciola al fumo d'arancio	€ 17
<i>Smoked amberjack tartare</i>	
Battuta di branzino al lime con verdure e sfoglia croccante	€ 15
<i>Sea bass tartare with lime, vegetables and crispy pastry</i>	
Polpettine d'orzo perlato, ceci, melanzane, noci, sedano e champignons	€ 12
<i>Balls of barley, chickpeas, aubergines, nuts, celery and champignons</i>	
Guancetta di vitello brasata al vino rosso con polenta di grano saraceno	€ 18
<i>Braised veal cheek in red wine with buckwheat polenta</i>	
Battuta di manzo pestata a mano	€ 18
<i>Beef tartare</i>	
Tagliata di Black Angus con polenta e le nostre salse	€ 22
<i>Angus's sliced steak with polenta and homemade sauce</i>	

Contorni del giorno € 3
Side dishes

Pane e coperto € 3

Bread and cover

**Per informazioni sugli allergeni presenti nei piatti rivolgersi al personale di sala
Si prega la gentile clientela di far presente comunque eventuali allergie o intolleranze**

Infomazione ai clienti: La legge regionale n° 29 del 21 settembre 2007, in vigore dal 08 aprile 2008, impone a tutte le attività di somministrazione di alimenti e bevande di segnalare distintamente gli alimenti surgelati o congelati. In quest'ottica siamo lieti d'informare i nostri clienti che da sempre ci avvaliamo di abbattitori di temperatura professionali. Questa tecnologia ci permette di lavorare con prodotti freschi e per la loro conservazione, surgelarli in tempi brevissimi ottenendo così due vantaggi: il primo è, tramite rigenerazione mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche del prodotto ed il secondo evitare lo sviluppo batterico che normalmente avviene con lento raffreddamento dai 65° C ai 5° C. Utilizziamo inoltre la stessa tecnologia per il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo sottoponendolo a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3 (Vedi Anisakis). Segneremo quindi in **grassetto** i prodotti acquistati freschi e così trattati.

Free  password: trattoriaalcavallino