

Piatti di apertura

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

Beef tenderloin patties on aubergine purée and zucchini swirls

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

John Dory fillet in hazelnut crust with fennel and licorice jelly

*Tartare di **gamberi rossi** di Sicilia e lime*

Red shrimp tartare from Sicily and lime

Insalatina con petti e ovetti di quaglia, asparagi, pancetta croccante e grana

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*

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*

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

Primi Piatti

Tagliatelle al tartufo nero dei Colli Berici

Tagliatelle with black truffle from Colli Berici

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

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

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

Tortelli stuffed with potatoes with white meat ragout

Bigoli al ragù di anitra tagliata al coltello

Big spaghetti with duck sauce

*Crema di carote esotica un po' piccante con **seppioline**,*

caramello di soia e briciole di pane croccante

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

Secondi Piatti

Bacalà alla vicentina con polenta

Vicenza's codfish with polenta

Gamberoni alla piastra su purè di fave e timo

Grilled shrimps with bean purée with thyme

Tonno marinato con la nostra salsa orientale, caviale di teriyaki e nuvola di riso

Marinated tuna with our oriental sauce, teriyaki caviar and with puff crispy rice

Tartare di Ricciola al fumo d'arancio

Smoked amberjack tartare

Tartare di branzino al lime con verdure e sfoglia croccante

Sea bass tartare with lime, vegetables and crispy pastry

Polpettine d'orzo perlato, ceci, melanzane, noci, sedano e champignons

Balls of barley, chickpeas, aubergines, nuts, celery and champignons

Guancetta di vitello brasata al vino rosso con polenta di grano saraceno

Braised veal cheek in red wine with buckwheat polenta

Battuta di manzo pestata a mano

Beef tartare

Tagliata di Black Angus con polenta e le nostre salse

Angus's sliced steak with polenta and homemade sauce

Contorni del giorno

Side dishes

Pane e coperto

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

<i>Prosecco Brut</i>	<i>Borgo Molino</i>	<i>TV</i>	<i>€ 3.50</i>
<i>Durello (Charmat)</i>	<i>Gianni Tessari</i>	<i>VR</i>	<i>€ 3.50</i>
<i>Franciacorta Brut</i>			
<i>Millesimato 2013</i>	<i>Vezzoli</i>	<i>BS</i>	<i>€ 5.00</i>
<i>Rosesroses (Rosè)</i>			
<i>Corvina, Lagrein, Rondinella</i>	<i>Otella</i>	<i>VR</i>	<i>€ 4.00</i>
<i>Rosesroses Brut (Rosè met. cl)</i>	<i>Otella</i>	<i>VR</i>	<i>€ 5.00</i>
<i>Soave Classico</i>	<i>Campagnola</i>	<i>VR</i>	<i>€ 3.50</i>
<i>Gambellara Classico</i>	<i>Vignato</i>	<i>VI</i>	<i>€ 3.50</i>
<i>Lugana</i>	<i>Otella</i>	<i>VR</i>	<i>€ 4.00</i>
<i>Tai Rosso</i>	<i>Piovene Porto Godi</i>	<i>VI</i>	<i>€ 3.50</i>
<i>Cabernet</i>	<i>Maculan</i>	<i>VI</i>	<i>€ 3.50</i>
<i>Valpolicella Classico</i>	<i>Fattori</i>	<i>VR</i>	<i>€ 3.50</i>
<i>Due (cab-merlot)</i>	<i>Giannitessari</i>	<i>VR</i>	<i>€ 3.50</i>
<i>Valpolicella Ripasso</i>	<i>Campagnola</i>	<i>VR</i>	<i>€ 4.00</i>
<i>Gemei (Corvina, Merlot, Cab. Sauv)</i>	<i>Otella</i>	<i>VR</i>	<i>€ 4.00</i>
<i>Corvina</i>	<i>Roccolo Del Lago</i>	<i>VR</i>	<i>€ 5.00</i>

**L
E

N
O
S
T
R
E

P
R
O
P
O
S
T
E

A
L

C
A
L
I
C
E**



<i>Durello</i>	<i>Giannitessari</i>	VR	€ 18
<i>Durello Roncà di Roncà</i>	<i>Fattori</i>	VR	€ 18
<i>Durello Metodo Classico 36 Mesi millesimato 2013</i>	<i>Fattori</i>	VR	€ 28
<i>Durello Metodo Classico 36 Mesi</i>	<i>Giannitessari</i>	VR	€ 28
<i>Rosè Classico (Durello-Pinot Nero)</i>	<i>Giannitessari</i>	VR	€ 30
<i>Rosesroses Brut (met. Classico Rosè)</i>	<i>Otella</i>	VR	€ 25
<i>Blanc de Blanc Brut (met. Classico)</i>	<i>Otella</i>	VR	€ 25
<i>Prosecco Brut</i>	<i>Borgo Molino</i>	TV	€ 18
<i>Prosecco Brut Rustico</i>	<i>Nino Franco</i>	TV	€ 20
<i>Prosecco Brut</i>	<i>Canevel</i>	TV	€ 20
<i>Cartizze</i>	<i>Canevel</i>	TV	€ 25
<i>Ferrari Perlè</i>	<i>Lunelli</i>	TN	€ 40
<i>Ferrari Perlè Bianco 2010</i>	<i>Lunelli</i>	TN	€ 65
<i>Giulio Ferrari (sbocc. 2018)</i>	<i>Lunelli</i>	TN	€ 150
<i>Franciacorta Blanc de Blancs</i>	<i>Gatta</i>	BS	€ 32
<i>Franciacorta Brut (mill. 2014)</i>	<i>Vezzoli</i>	BS	€ 30
<i>Franciacorta Satin</i>	<i>Vezzoli</i>	BS	€ 32
<i>Franciacorta Prestige</i>	<i>Cà del Bosco</i>	BS	€ 45
<i>Franciacorta Alma Gran Cuvée</i>	<i>Bellavista</i>	BS	€ 45
<i>Athesis Met. Classico Brut 2015</i>	<i>Kettmeir</i>	BZ	€ 30
<i>Athesis Rosè Met. Classico Brut 2015</i>	<i>Kettmeir</i>	BZ	€ 30
<i>Blanquette De Limoux</i>		F	€ 25
<i>Crémant De Limoux mill. 2015</i>	<i>Antech</i>	F	€ 30
<i>Crémant D'Alsace Brut</i>	<i>Gruss</i>	F	€ 30
<i>Champagne Brut</i>	<i>Jean-Pierre Patigny</i>	F	€ 45
<i>Champagne Brut Gran Cru</i>	<i>Paul Bara</i>	F	€ 60
<i>Champagne Blanc de Blancs Gran Cru</i>	<i>Voirin-Jumel</i>	F	€ 65
<i>Champagne Special Cuvée</i>	<i>Bollinger</i>	F	€ 80
<i>Champagne Dom Perignon 2009</i>		F	€ 220

**B
O
L
L
I
C
I
N
E**

<i>Gambellara 2018</i>	<i>Dal Maso</i>	VI	€ 18	V I N I B I A N C H I
<i>Gambellara Classico 2018</i>	<i>Vignato</i>	VI	€ 18	
<i>Vespaiolo 2017</i>	<i>Maculan</i>	VI	€ 18	
<i>Soave Classico 2018</i>	<i>Campagnola</i>	VR	€ 18	
<i>Soave Classico 2017</i>	<i>Gini</i>	VR	€ 18	
<i>Soave Runcaris 2018</i>	<i>Fattori</i>	VR	€ 18	
<i>Soave Classico 2018</i>	<i>Pieropan</i>	VR	€ 18	
<i>Chardonnay del Collio 2018</i>	<i>Polencic</i>	GO	€ 28	
<i>Chardonnay 2016</i>	<i>Kettmeir</i>	BZ	€ 28	
<i>Pinot Grigio 2017</i>	<i>Lis Neris</i>	GO	€ 22	
<i>Sauvignon Blanc 2016</i>	<i>Vie di Romans</i>	GO	€ 35	
<i>Ribolla Gialla 2017</i>	<i>Jermann</i>	GO	€ 28	
<i>Sauvignon 2017</i>	<i>Jermann</i>	GO	€ 28	
<i>Pinot Grigio 2017</i>	<i>Jermann</i>	GO	€ 28	
<i>Lugana 2018</i>	<i>Otella</i>	VR	€ 20	
<i>Lugana Prestige 2018</i>	<i>Cà Maiol</i>	BS	€ 22	
<i>Müller Thurgau 2017</i>	<i>Castel Sallegg</i>	BZ	€ 22	
<i>Gewürztraminer 2018</i>	<i>Valle Isarco</i>	BZ	€ 22	
<i>Kerner 2018</i>	<i>Valle Isarco</i>	BZ	€ 22	
<i>Müller Thurgau 2017</i>	<i>Burggräfler</i>	BZ	€ 22	
<i>Gewürztraminer 2017</i>	<i>Burggräfler</i>	BZ	€ 22	
<i>Vermentino di Gallura 2017</i>	<i>Rias</i>	SS	€ 20	

VINI ROSATI

Stilrose 2018

(Chiaretto di Bardolino) *Santa Margherita* BS € 20

Rosesroses 2018

(Corvina, Lagrein, Rondinella) *Otella* VR € 20

<i>Tai Rosso 2018</i>	<i>Piovene Porto Godi</i>	VI	€ 20	V I N I R O S S I
<i>Tai Rosso 2017</i>	<i>Giannitessari</i>	VR	€ 20	
<i>Cabernet 2016</i>	<i>Maculan</i>	VI	€ 20	
<i>Cabernet 2018</i>	<i>Dal Maso</i>	VI	€ 20	
<i>Merlot 2016</i>	<i>Vignato</i>	VI	€ 20	
<i>Brentino (Cab/merlot) 2017</i>	<i>Maculan</i>	VI	€ 20	
<i>Due (Cabernet-Merlot) 2017</i>	<i>Giannitessari</i>	VR	€ 20	
<i>Duo (Corvina-Cabernet Fr.) 2016</i>	<i>Marcato</i>	VR	€ 20	
<i>Pianalto (Cab. Sauv- Cab. Fr.)</i>	<i>Giannitessari</i>	VR	€ 25	
<i>Valpolicella Classico 2018</i>	<i>Allegrini</i>	VR	€ 20	
<i>Valpolicella Cl. Superiore 2016</i>	<i>Allegrini</i>	VR	€ 25	
<i>Valpolicella Cl. Superiore 2016</i>	<i>Caterina Zardini</i>	VR	€ 20	
<i>Amarone della Valpolicella 2013</i>	<i>Allegrini</i>	VR	€ 80	
<i>Valpolicella Rip. Corte Giara 2016</i>	<i>Allegrini</i>	VR	€ 28	
<i>Amarone della Valpolicella 2014</i>	<i>Caterina Zardini</i>	VR	€ 50	
<i>Valpolicella Classico Ripasso 2017</i>	<i>Campagnola</i>	VR	€ 25	
<i>Valpolicella Ripasso 2016</i>	<i>Speri</i>	VR	€ 25	
<i>Amarone della Valpolicella 2013</i>	<i>Speri</i>	VR	€ 70	
<i>Valpolicella Superiore 2012</i>	<i>Dal Forno Romano</i>	VR	€ 130	
<i>Amarone della Valpolicella 2012</i>	<i>Dal Forno Romano</i>	VR	€ 400	
<i>Valpolicella Col de La Bastia 2018</i>	<i>Fattori</i>	VR	€ 18	
<i>Valpolicella Ripasso 2017</i>	<i>Fattori</i>	VR	€ 25	
<i>Corvina in Purezza 2016</i>	<i>Roccolo del Lago</i>	VR	€ 30	
<i>Gemei (Corvina, Merlot, Cab.) 2018</i>	<i>Ottella</i>	VR	€ 20	
<i>Rosso Verona Brolo</i>				
<i>CampoFiorin Oro 2015</i>	<i>Masi</i>	VR	€ 28	
<i>Amarone Costasera 2015</i>	<i>Masi</i>	VR	€ 60	
<i>Cabernet 2015</i>	<i>Le Colture</i>	TV	€ 18	
<i>Cabernet Sauvignon 2016</i>	<i>Marco Felluga</i>	GO	€ 20	
<i>Cabernet Franc Russiz Sup. 2015</i>	<i>Marco Felluga</i>	GO	€ 20	

Segue.....

<i>Cabernet Sauvignon 2016</i>	<i>Lis Neris</i>	<i>GO</i>	<i>€ 25</i>
<i>Pinot Nero Red Angel 2015</i>	<i>Jermann</i>	<i>GO</i>	<i>€ 28</i>
<i>Pinot Nero 2016</i>	<i>Kettmeir</i>	<i>BZ</i>	<i>€ 30</i>
<i>Morellino di Scansano 2015</i>	<i>Castariva</i>	<i>GR</i>	<i>€ 20</i>
<i>Chianti Classico Pèppoli 2015</i>	<i>Antinori</i>	<i>FI</i>	<i>€ 30</i>
<i>Tignanello 2014/2015</i>	<i>Antinori</i>	<i>FI</i>	<i>€ 120</i>
<i>Solaia 2012/2013</i>	<i>Antinori</i>	<i>FI</i>	<i>€ 400</i>
<i>Rosso di Montalcino 2015</i>	<i>Ciacci Piccolomini d' Aragona</i>	<i>SI</i>	<i>€ 30</i>
<i>Le Difese 2015</i>	<i>Tenuta San Guido</i>	<i>LI</i>	<i>€ 30</i>
<i>Guidalberto 2015</i>	<i>Tenuta San Guido</i>	<i>LI</i>	<i>€ 50</i>
<i>Sassicaia 2015</i>	<i>Tenuta San Guido</i>	<i>LI</i>	<i>€ 550</i>
<i>Bolgheri Superiore 2014</i>	<i>Ornellaia</i>	<i>SI</i>	<i>€ 350</i>
<i>Barbaresco 2014</i>	<i>Prunotto</i>	<i>CN</i>	<i>€ 45</i>
<i>Barolo Lecinquevigne 2012</i>	<i>Damilano</i>	<i>CN</i>	<i>€ 50</i>
<i>Barbaresco 2016</i>	<i>Gaja</i>	<i>CN</i>	<i>€ 350</i>

Dessert

<i>Sfera di cioccolato ripiena di gelato alla vaniglia e fragole, sbriciolata di tè matcha e cioccolato caldo</i>	€ 8
<i>Chocolate ball filled with vanilla ice cream and strawberry, crumbled matcha tea and hot chocolate</i>	
<i>Il nostro tiramisù</i>	€ 7
<i>Homemade tiramisù</i>	
<i>Tortino di mandorle e amaretti con il suo gelato</i>	€ 7
<i>Almond and amaretto cake with its ice cream</i>	
<i>Taccolenta e coulis di lamponi</i>	€ 7
<i>Chocolate cake and raspberry coulis</i>	
<i>Il nostro mantecato alla nocciola</i>	€ 7
<i>Hazelnut ice cream</i>	
<i>Ananas con gelato al limone</i>	€ 7
<i>Pinapple with lemon ice cream</i>	

Vini da Dessert

<i>Recioto di Gambellara 2009</i>	<i>Vignato</i>	<i>VI</i>	<i>€ 25</i>
<i>Recioto di Soave Motto Piane 2014</i>	<i>Fattori</i>	<i>VR</i>	<i>€ 25</i>
<i>*Dindarello 2016</i>	<i>Maculan</i>	<i>VI</i>	<i>€ 25</i>
<i>Torcolato 375 ml 2012</i>	<i>Maculan</i>	<i>VI</i>	<i>€ 25</i>
<i>Muffato della Sala 500 ml 2005</i>	<i>Antinori</i>	<i>FI</i>	<i>€ 40</i>
<i>Ramandolo 2015</i>	<i>Dario Coos</i>	<i>UD</i>	<i>€ 25</i>
<i>Ramandolo 375 ml 2014</i>	<i>Dario Coos</i>	<i>UD</i>	<i>€ 15</i>
<i>Sauternes 2011</i>	<i>Château Simon</i>	<i>F</i>	<i>€ 30</i>
<i>Sauternes 375 ml 2011</i>	<i>Château Simon</i>	<i>F</i>	<i>€ 18</i>
<i>*Samillon Vendemia Tardiva 2015</i>	<i>Château Peyruchet</i>	<i>F</i>	<i>€ 20</i>

** Anche al calice € 4.00*