

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

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

Red shrimp tartare from Sicily and lime

Petto d'anitra, mele caramellate e demi-glace al cioccolato fondente € 13

Duck breast, caramelized apples and dark chocolate demi-glace

***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

Gnocchetti di patate con salsa di basilico, pomodorini confit, al fumo d'olivo € 13

Gnocchetti in basil sauce, confit cherry tomatoes, with olive smoke

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

Tortelli stuffed with potatoes with white meat ragout

Bigoli al ragù d'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

Secondi Piatti

<i>Bacalà alla vicentina con polenta</i>	€ 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>	
Orata all'acqua pazza con quenelle di patate schiacciate al limone	€ 18
<i>Sea Beam all'acqua pazza with lemon mashed potato quenelles</i>	
Tartare di Ricciola al fumo d'arancio	€ 17
<i>Smoked amberjack tartare</i>	
Tartare 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>	
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
<i>Side dishes</i>	

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

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

VINI ROSATI

<i>Stilrose 2018</i>			
<i>(Chiaretto di Bardolino)</i>	<i>Santa Margherita</i>	<i>BS</i>	<i>€ 20</i>
<i>Rosesroses 2018</i>			
<i>(Corvina, Lagrein, Rondinella)</i>	<i>Otella</i>	<i>VR</i>	<i>€ 20</i>

<i>Tai Rosso 2018</i>	<i>Piovene Porto Godi</i>	<i>VI</i>	<i>€ 20</i>	V I N I R O S S I
<i>Tai Rosso 2017</i>	<i>Giannitessari</i>	<i>VR</i>	<i>€ 20</i>	
<i>Cabernet 2016</i>	<i>Maculan</i>	<i>VI</i>	<i>€ 20</i>	
<i>Cabernet 2018</i>	<i>Dal Maso</i>	<i>VI</i>	<i>€ 20</i>	
<i>Merlot 2016</i>	<i>Vignato</i>	<i>VI</i>	<i>€ 20</i>	
<i>Brentino (Cab/merlot) 2017</i>	<i>Maculan</i>	<i>VI</i>	<i>€ 20</i>	
<i>Due (Cabernet-Merlot) 2017</i>	<i>Giannitessari</i>	<i>VR</i>	<i>€ 20</i>	
<i>Duo (Corvina-Cabernet Fr.) 2016</i>	<i>Marcato</i>	<i>VR</i>	<i>€ 20</i>	
<i>Pianalto (Cab. Sauv- Cab. Fr.)</i>	<i>Giannitessari</i>	<i>VR</i>	<i>€ 25</i>	
<i>Valpolicella Classico 2018</i>	<i>Allegrini</i>	<i>VR</i>	<i>€ 20</i>	
<i>Valpolicella Cl. Superiore 2016</i>	<i>Allegrini</i>	<i>VR</i>	<i>€ 25</i>	
<i>Valpolicella Cl. Superiore 2016</i>	<i>Caterina Zardini</i>	<i>VR</i>	<i>€ 20</i>	
<i>Amarone della Valpolicella 2013</i>	<i>Allegrini</i>	<i>VR</i>	<i>€ 80</i>	
<i>Valpolicella Rip. Corte Giara 2016</i>	<i>Allegrini</i>	<i>VR</i>	<i>€ 28</i>	
<i>Amarone della Valpolicella 2014</i>	<i>Caterina Zardini</i>	<i>VR</i>	<i>€ 50</i>	
<i>Valpolicella Classico Ripasso 2017</i>	<i>Campagnola</i>	<i>VR</i>	<i>€ 25</i>	
<i>Valpolicella Ripasso 2016</i>	<i>Speri</i>	<i>VR</i>	<i>€ 25</i>	
<i>Amarone della Valpolicella 2013</i>	<i>Speri</i>	<i>VR</i>	<i>€ 70</i>	
<i>Valpolicella Superiore 2012</i>	<i>Dal Forno Romano</i>	<i>VR</i>	<i>€ 130</i>	
<i>Amarone dellla Valpolicella 2012</i>	<i>Dal Forno Romano</i>	<i>VR</i>	<i>€ 400</i>	
<i>Valpolicella Col de La Bastia 2018</i>	<i>Fattori</i>	<i>VR</i>	<i>€ 18</i>	
<i>Valpolicella Ripasso 2017</i>	<i>Fattori</i>	<i>VR</i>	<i>€ 25</i>	
<i>Corvina in Purezza 2016</i>	<i>Roccolo del Lago</i>	<i>VR</i>	<i>€ 30</i>	
<i>Gemei (Corvina, Merlot, Cab.) 2018</i>	<i>Ottella</i>	<i>VR</i>	<i>€ 20</i>	
<i>Rosso Verona Brolo</i>				
<i>CampoFiorin Oro 2015</i>	<i>Masi</i>	<i>VR</i>	<i>€ 28</i>	
<i>Amarone Costasera 2015</i>	<i>Masi</i>	<i>VR</i>	<i>€ 60</i>	
<i>Cabernet 2015</i>	<i>Le Colture</i>	<i>TV</i>	<i>€ 18</i>	
<i>Cabernet Sauvignon 2016</i>	<i>Marco Felluga</i>	<i>GO</i>	<i>€ 20</i>	
<i>Cabernet Franc Russiz Sup. 2015</i>	<i>Marco Felluga</i>	<i>GO</i>	<i>€ 20</i>	
				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>Crema di basilico su terra di cioccolato, frutta e fiori</i>	€ 8
<i>Basil cream on chocolate crumble, fruit and flowers</i>	
<i>Il nostro tiramisù</i>	€ 7
<i>Homemade tiramisù</i>	
<i>Tatin di pesche con gelato alla vaniglia</i>	€ 7
<i>Peach tatin with vanilla ice cream</i>	
<i>Sorbetto al mango al cucchiaino analcolico</i>	€ 7
<i>Non-alcoholic mango sorbet</i>	
<i>Il nostro mantecato alla nocciola</i>	€ 7
<i>Hazelnut ice cream</i>	
<i>Ananas con gelato al limone</i>	€ 7
<i>Pineapple with lemon ice cream</i>	

Vini da Dessert

<i>Recioto di Gambellara 2009</i>	<i>Vignato</i>	<i>VI</i>	€ 25
<i>Recioto di Soave Motto Piane 2014</i>	<i>Fattori</i>	<i>VR</i>	€ 25
<i>*Dindarello 2016</i>	<i>Maculan</i>	<i>VI</i>	€ 25
<i>Torcolato 375 ml 2012</i>	<i>Maculan</i>	<i>VI</i>	€ 25
<i>Muffato della Sala 500 ml 2005</i>	<i>Antinori</i>	<i>FI</i>	€ 45
<i>Ramandolo 2015</i>	<i>Dario Coos</i>	<i>UD</i>	€ 25
<i>Ramandolo 375 ml 2014</i>	<i>Dario Coos</i>	<i>UD</i>	€ 18
<i>*Passito di Pantelleria 2018</i>	<i>Pellegrino</i>	<i>TP</i>	€ 15
<i>Sauternes 2011</i>	<i>Château Simon</i>	<i>F</i>	€ 30
<i>Sauternes 375 ml 2011</i>	<i>Château Simon</i>	<i>F</i>	€ 20
<i>*Samillon Vendemia Tardiva 2015</i>	<i>Château Peyruchet</i>	<i>F</i>	€ 20

*** Anche al calice € 4.00**