



I NOSTRI ANTIPASTI – Our Starters

Battuta (90g) al coltello di filetto di Manzo (24 mesi) con senape antica, maionese all'erba cipollina, Gel di Mele, Gel di Peperoni, riduzione alla Menta & Chips di Mais.

Knife-cut beef (24 months) Tartare (90g) Ancient mustard, Chives Mayonnaise, Apple Gel, Pepper Gel, Mint Reduction & Corn Chips

€ 12

aggiunta Tartufo Nero € 3

“Gratin” di Verdure con Parmigiano Reggiano 48 mesi, crema alla riduzione di Zafferano Persiano e gocce di gel alle Verdure.

Vegetable Millefeuille with Parmigiano Reggiano cheese (48 months), Saffron Reduction cream & drops of Seasonal Vegetables gel.

€ 10

Fonduta di formaggio “Monte Veronese” con funghi pioppini e cubetti di polenta frita.

“Monte Veronese” cheese fondue with pioppini mushrooms and fried polenta cubes

€ 9

I NOSTRI PRIMI – Our First Courses

Risotto vialone nano IGP di Isola della Scala “Az.Ferron”, all'Amarone della Valpolicella Az.Redoro.
(Min 2 persone)

*Risotto, Vialone Nano IGP of Isola della Scala “Az.Ferron”, with Amarone della Valpolicella Az. Redoro
(for 2 people)*

€ 16

Tortelli caserecci al manzo brasato, su vellutata di formaggio Monte Veronese & gocce di riduzione di Amarone della Valpolicella.

Homemade tortelli with Braised Beef, on Monte Veronese cheese velouté & drops of Amarone della Valpolicella reduction

€ 15

Bigoli artigianali alla spirulina con guancialetto croccante, in vellutata di piselli & crumble di uovo salmì.

Homemade Bigoli with crunchy Cheek Lard, with Peas velouté & Salmè Egg crumble.

€ 15

Tagliatelle artigianali con funghi finferli.

Homemade Tagliatelle with mushrooms Cantharellus

€ 13



I NOSTRI SECONDI AL CAMINO – Our Second Courses

Fiorentina di Manzo (con frollatura minima di 40gg)
Beef Fiorentina (minimum 40 day maturation of the meat)
€ 7.5 all'etto

Filetto di manzo (200gr) all'Amarone della Valpolicella alla fiamma.
Filet De Boeuf (200gr) with Amarone della Valpolicella
€ 24

Tagliata di Filetto di Manzo (200gr) su letto di radicchio di Campo, pomodorini Confit e Aceto Balsamico di Pere
Sliced Beef Fillet (200gr) on a bed of radicchio di Campo, Confit cherry tomatoes and Balsamic Pear Vinegar.
€ 23

Filetto di Manzo al Camino (200gr)
Beef fillet in the fireplace (200gr)
€ 22

Tagliata di Costata – Roastbeef (200gr) senza osso, con funghi Cardoncelli
Sliced Beef of Roastbeef with mushrooms Cardoncelli
€ 23

Filetto di Manzo (200gr) al pepe rosa
Fillet of Beef (200gr) with Pink Pepper
€ 23

I CONTORNI – Side Dishes

Verdure cotte di stagione
Seasonal cooked vegetables
(per 2 persone)
€ 6

Patate al forno
Baked potatoes
€ 4



I NOSTRI DESSERT AL CUCCHIAIO – Our desserts

Catalana € 5

Crema Catalana Flambè con zucchero di canna grezzo.

Flambéed Catalan Cream with raw cane sugar

Et voilà € 6

Semifreddo al Pistacchio, granella di Pistacchio, terra al Cioccolato e gel ai Frutti Rossi

Pistachio parfait, Pistachio grain, Chocolate powder and Red Fruit gel

Lì Mon € 7

Tartelletta di Pastafrolla morbida con crema pasticcera al Limone e Meringa all'italiana Flambè

Soft Pastry tartlet with Lemon Custard and Flambè Italian Meringue

€ 7

Tiramisù € 6

Savoiardo bagnato con caffè, crema al Mascarpone e Cacao

Savoyard wet with coffee, Mascarpone cream an Cocoa

Ananas Costarica Flambè € 7

Ananas laccato con zucchero di Canna grezzo & Grand Marnier

Flambè Costa Rican Pineapple (Raw Cane Sugar & Grand Marnier)

I NOSTRI DISTILLATI – Our Spirits

Sambuca Fine "Colazingari" 40%	Alatri – FR	€ 6
Gran Liquore Acqua di Fiume Liquore G. Fantoni 36%	Villafranca -VR	€ 5
Amaro "Jefferson" 30%	Calabria -IT	€ 6
"Amarolive" az. Redoro 30%	Grezzana – VR	€ 5
Barolo Chinato "Cocchi" 16.5%	Asti -TO	€ 6
Grappa riserva di Amarone Ilatium 41%	Mezzane -VR	€ 6
Grappa Bianca Villa Prato dist Berta 40%	Asti -TO	€ 5
Grappa Barricata Villa Prato dist. Berta 40%	Asti -TO	€ 6
Grappa di Vinaccia di Reciotto Redor 42%	Grezzana -VR	€ 6
Grappa secca di Ramandolo DRY 45%	Udine	€ 6
Whisky Chivas Regal 12 anni 40%	Ketit Scozia Scotch.W	€ 6
Whisky Nikka Days 40%	Giappone	€ 6
Scotch Whisky wilson & Morgan Caolilla 46%	Scozia	€ 8
Rum Santa Teresa 40%	Venezuela	€ 7
"Castarède" Bad Armagnac V.S. 40%	Francia	€ 7
Calvados 40%	Francia	€ 8
Cognac V.S Lheraud 40%	Francia	€ 8



Acqua e Caffè

Premium Water fonte Allegra (Salò -BS) 750cl.	€ 3
Caffè Vergnano a tostatura lenta, accompagnato da pasticceria secca.	€ 2
Coperto, olio di nostra produzione & Pane fatto in casa con farine Bio "Antico Mulino Rosso".	€ 3

Piazza IV Novembre - Mezzane di Sotto (VR) - Italy
Lun-Dom: 12.00-14.30 // 19.30-22.00 (Chiuso il Giovedì)

+39 045 8880145

info@trattorialatorre.it