

Pranzo 12:00-14:00 - Cena 19:30-21:30
riposo settimanale mercoledì tutto il giorno e domenica sera
è gradita la prenotazione

KITCHEN HOURS Lunch 12:00-14:00 Dinner 19:30-21:30 Closed on Wednesday and Sunday evening

I nostri Antipasti - Our Appetizers

Battuta al coltello 90g. di “Garronese” Veneta, Midollo di Vitello, Scalogno confit, gocce di Mayonese all’acciuga del Cantabrico e crumble di Nocciole tostate.

Chopped with a knife 90g. of Venetian "Garronese", Veal marrow, shallot confit, drops of Cantabrian anchovy mayonnaise and toasted hazelnut crumble.

14

Fonduta di formaggio Monte Veronese con funghi Pioppini e cubetti di Polenta al Forno.

Monte Veronese cheese fondue with Pioppini mushrooms and cubes of Baked Polenta.

13

Gratin di “Millefoglie” di Verdure con Parmigiano Reggiano, crema alla riduzione di Zafferano Persiano e gocce al gel di Peperone, Rucola, Maionese.

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

12

“Ovetto Morbido” con spuma di Zucca e polvere di Guanciale Romano.

"Soft Egg" with Pumpkin Foam and Roman Guanciale powder.

11

i nostri Primi – Our First Plates

Risotto, tipo Vialone Nano, all’Amarone della Valpolicella. (minimo 2 persone)

Risotto, like Vialone Nano, with Amarone della Valpolicella. (for 2 people)

16

Tortelloni 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

Spaghettoni di Gragnano alla Cacio & Pepe con tartare di Gambero Blu.

Gragnano spaghetti with Cacio & Pepe with Blu Shrimp tartare with Lemon.

16

Bigoli artigianali con ragù di Anatra e crumble di Mandorle.

Homemade bigoli with Duck ragout and Almond crumble.

15

Zuppa di Cipolle con crostone di pane artigianale e Monte Veronese al forno.

Onion soup with artisanal bread croutons and baked Monte Veronese.

14

i nostri Secondi - Our Second

Fiorentina di Manzo Scottona. (1100-1200gr)

Beef Florentine grilled. (1000-1200gr. - for 2 people)

8 all'etto - hg

Ryb eye Steak (300-320gr.) *alla griglia con funghi Cardoncelli grigliati, Cavolo Rosso & aceto balsamico di Lamponi.*

Grilled Ryb eye steak (300-320gr.) with grilled Cardoncelli mushrooms, Red Cabbage & Raspberry balsamic vinegar.

28

Costata di Scottona con osso. (400-500gr.)

Rib of Beef grilled.

28

Filetto di Manzo (180gr.) *all'Amarone della Valpolicella alla fiamma.*

Beef Fillet (190gr.) with flamed Amarone della Valpolicella.

29

Tagliata di Filetto di Manzo (180gr.) *con Radicchio Spadone grigliato e scagli di formaggio "Le malghe di Vezzena".*

Sliced Beef Fillet (190gr.) with grilled Radicchio Spadone and flakes of "Le malghe di Vezzena" cheese.

28

Filetto di Manzo (180gr.) *alla brace cotto al Camino.*

Irish Beef Fillet grilled.

27

Petto d'Anatra (160gr.) *alla fiamma e ripassato in forno con Glassa di Balsamico alle Pere.*

Duck Breast (160gr.) flame-fried and baked with Balsamic Pear Glaze.

23

Guancetta di Manzo (130gr.) *brasata al vino Rosso, purea di patate & Porro Fritto.*

Beef cheek (130gr.) braised in red wine, potato puree & fried leek.

22

i Contorni

Verdure cotte | Patate al forno.

Side Dishes

Mix di Cooked vegetables | Baked potatoes.

6 (mix per 2 persone) - 5

Acqua Premium Water fonte Allegra (Salò-BS) 750cl.

3

Caffè Vergano a tostatura lenta accompagnato da pasticceria secca.

2

Coperto, Olio di nostra produzione Redoro Frantoi Veneti & Pane fatto in casa.

3

Service, oil of our own production & homemade bread.

È gradita la prenotazione 0458880145 – info@trattorialatorre.it

Reservations are welcome.