

ANTIPASTI

- Selezione di salumi con giardiniera** 7-9-12
^{en} Selection of cold cuts with mixed pickled vegetables
- Tagliere di formaggi con mostarde** 7-9-12
^{en} Selection of cold cuts and cheeses
- Tartare di manzo, tuorlo marinato e senape dolce** 3-10
^{en} Beef tartare with marinated egg yolk and sweet mustard
- Il nostro vitello tonnato** 3-4-9-10
^{en} Our veal with tuna sauce
- Trota in salsa con polenta abbrustolita** 4
^{en} Trout in sauce with toasted polenta
- Insalata di gamberoni, finocchio, arance e olive nere** 2
^{en} Prawn salad with fennel, oranges and black olives
- Ovo morbido, crema di parmigiano e pane alla salvia** 1-3-7
^{en} Soft egg with parmesan cream and sage bread

PRIMI PIATTI

- Maccheroncini al ragù di cortile** 1-9
^{en} Maccheroncini pasta with farmhouse ragù
- Gnocco di patata, cacio, pepe e guanciale** 1-3-7
^{en} Potato gnocchi with pecorino cheese, black pepper and guanciale
- Tortello ripieno di stracotto di manzo, fonduta di Monte Veronese** 1-3-7-9
^{en} Tortello stuffed with braised beef and Monte Veronese cheese fondue
- Tagliatelle ai funghi porcini e tartufo nero** 1-3
^{en} Tagliatelle with porcini mushrooms and black truffle
- Calamarata con piselli, calamari e limone** 1-14
^{en} Calamarata pasta with peas, squid and lemon
- Mezze maniche, carciofi, menta e ricotta affumicata** 1-7
^{en} Mezze maniche with artichokes, mint and smoked ricotta

SECONDI PIATTI

- Guancetta di manzo brasata al vino rosso con purè di patate** 7-9-12 20
^{en} Red wine braised beef cheek with mashed potatoes
- Tagliata di cavallo con patate al rosmarino** 23
^{en} Sliced horse steak with rosemary potatoes
- La nostra costata di manzo 500g** 27
^{en} Our beef ribeye steak (500g)
- Seppie in umido con crostone di pane** 9-14 19
^{en} Stewed cuttlefish with toasted bread
- Baccalà, crema di ceci al rosmarino e pomodoro confit** 4 24
^{en} Salt cod with rosemary chickpea cream and confit tomato
- Parmigiana di verdure miste** 7 19
^{en} Mixed vegetable parmigiana
- Contorni di verdura** 7
^{en} Vegetable side dishes

DESSERT

- Tiramisù** 1-3-6-7-8-10 8
^{en} Typical tiramisù
- Profiteroles** 1-3-7-8 8
^{en} Profiteroles
- Cheesecake ai frutti di bosco** 1-3-7 8
^{en} Wild berries cheesecake
- Crema catalana** 3-7 8
^{en} Catalan creme
- Macedonia con gelato** 3-5-6-7 8
^{en} Fresh fruit salad with ice cream
- Acqua e Coperto** 3
^{en} Water and Cover charge



ORARI DI APERTURA

^{en} Opening times

LUN – VEN ^{en} MON – FRI
18.00 – 22.30

SAB – DOM ^{en} SAT – SUN
11.30 – 14.30 / 18.30 – 22.30

CONTATTI

^{en} Contacts

T. +39 045 2246691
M. +39 392 644 2688
WWW.TRATTORIALAPIGNA.IT
INFO@TRATTORIALAPIGNA.IT