

# MENÙ ALLA CARTA

## PASQUA 2025

### ANTIPASTI:

Tagliere misto della casa con salumi e formaggi del territorio miele e mostarda	€ 12	 Gluten free
Polentine con Asiago e guanciale	€ 9	 Gluten free
Bruschette con baccalà mantecato	€ 13	
Insalata di polipo con patate prezzemolate	€ 13	 Gluten free

### PRIMI PIATTI:

Pappardelle al salmì di lepre	€ 14
Tortelli fatti a mano di zucca burro e salvia	€ 15
Fagottini fatti a mano di scalogno, patate con sugo di cozze al Lugana	€ 16
Risotto agli asparagi e pancetta croccante	€ 14

**Possibilità di scegliere pasta o riso "Gluten Free" (Rigatoni, Penne e Fusilli)**



NOTA: Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti e coadiuvanti considerati allergeni. Per informazioni rivolgersi al personale di sala

### SECONDI PIATTI:

Trancio di salmone piastrato con bietole tricolore fresche saltate	€ 19	 Gluten free
Capretto al forno	€ 19	 Gluten free
Tagliata di manzo con patate al forno	€ 20	 Gluten free
Stracotto di asino con polenta ai ferri	€ 19	 Gluten free
Contorni	€ 5	
Coperto, comprensivo di ½ l di acqua	€ 2,5	

### La SUPER GRIGLIATA!

Il meglio della tradizione alla griglia in un unico piatto:

costine di maiale\*, coppa di maiale, würstel, coscette di pollo\* speziate, pancetta, salsiccia, polenta, patate fritte, salsa tartara e bbq € 20

### DESSERT (fatti in casa)

Tiramisù: classico, con gocce di cioccolato, e in altri deliziosi gusti,	€ 6
Profiterol al cioccolato fondente ripieno di crema chantilly	€ 6
Crostata Pasquale alla ricotta e gocce di cioccolata	€ 6
Salame al cioccolato	€ 6
Spiedini di frutta fresca ananas e fragole	€ 6

### FORMAGGI

Tagliere di formaggi misti a scelta tra: Asiago, Grana, Taleggio, Calepina, serviti con miele, mostarda e noci € 8

\*in base alla disponibilità il prodotto potrebbe essere congelato

## B a b y M e n ù :

( B a m b i n i f i n o a i 1 0 a n n i )

Lasagne al forno, Cotoletta di pollo con patatine fritte, Salame al cioccolato

Coperto e bibita (cl 200) € 20

<b>CARTA DEI VINI</b>	<b>BOTTIGLIA</b>	<b>CALICE</b>
LUGANA MOLIN (Ca' Maiol)	€ 24,00	€ 6,00
LUGANA D.O.C. (Famiglia Olivini)	€ 17,00	€ 5,00
GAMBELLARA CA' FISCHELE (Dal Maso)	€ 17,00	€ 5,00
NEGRESCO (Ca' Maiol)	€ 23,00	€ 6,00
ROSSO I.G.T. IL GUARDIANO (Famiglia Olivini)	€ 17,00	€ 5,00
TAI ROSSO COLLI BERICI D.O.C. "MONTEMITORIO" (Dal Maso)	€ 17,00	€ 5,00
GARDA CLASSICO CHIARETTO D.O.C. (Famiglia Olivini)	€ 17,00	€ 5,00
SEBASTIAN Brut (Ca' Maiol)	€ 17,00	
DURELLO LESSINI D.O.C. Spumante BRUT (Dal Maso)	€ 17,00	

<b>VINI ALLA MESCITA</b>	<b>0,5 lt.</b>	<b>1 lt.</b>
Bianco fermo alla spina "Maccari 10,5% vol."	€ 3,50	€ 7,00
Rosso fermo alla spina "Maccari 10,5% vol."	€ 3,50	€ 7,00
Bianco frizzante alla spina "Maccari 10,5% vol."	€ 4,50	€ 9,00
Rosso frizzante "Montelvini 11,5%vol"	€ 4,50	€ 9,00
Rosé alla spina "Montelvini 11,5%vol"	€ 4,50	€ 9,00

### **ALTRE BEVANDE**

Secondo listino del bar

## ALBERGO TRATTORIA ITALIA

# B E N V E N U T I !



## B U O N A P A S Q U A



Grazie per averci scelto, ci fa piacere avervi ospiti.