

il Menù trani

"ANTIPASTI"

salumi nostrani dell'osteria - coppa, pancetta, salame, porchetta, culatta

azienda agricola Boccato - Ceregnano Polesine Rovigo

*allergen free

12

sarde in saór, pane carasau, uvetta e pinoli

*glutine, pesce, frutta a guscio

9

coscia d'anatra morbida e croccante, carotine al burro, salsa al marsala e vermouth

*glutine, latticini

12

baccalà mantecato, spuma di cavolfiore, olio umami al pomodoro, semi di papavero

*frutta a guscio, pesce, latticini

12

uovo 63, spinacino aromatico, spuma di patate e parmigiano, tartufo nero, pane croccante

*latticini, uovo, glutine

12

i formaggi di "Punto" bottega alimentare - Rovigo

Delice de Bourgogne latte vaccino tripla crema **Borgogna Francia**

acciuga del Cantabrico

Caciocavallo Irpino Fresco formaggio a pasta filata - latte vaccino dell'appenino irpino **Irpinia Campania**

noci candite Valier

Puzzone di Moena Dop formaggio a latte vaccino crudo **Caseificio di Predazzo e Moena**

miele millefiori

13,00



"PRIMI PIATTI"

tagliatelle all'uovo, ragù di cortile, crumble al pecorino

**glutine, uovo, sedano, latticini*

12

ruote paze "Benedetto Cavalieri" carfioci, trippa di baccalà, limone

**glutine, latticini*



13

spaghetto "Fracasso" crema di zucca, salsa all'aglio nero, pane alla salvia e timo, ricotta Morandi

**glutine, latticini, uovo*



13

pacchero "Fracasso" ragù di capriolo, olio al ginepro, Vezzena

**glutine, latticini*

14

spaghetto "Fracasso" in salsa di sarde, pane aromatico, pinoli

**glutine, pesce, frutta a guscio*

13

gnocco di patate, crema al topinambur, cotechino, lenticchie croccanti

**glutine, latticini*

13

risotto mantecato al Puzzone di Moena, salsa di funghi finferli, cardoncelli, porcini e champignon, mirtillo, polvere di alloro

**latticini*

14

risotto ai fegadini

**latticini*

14

Risotti: min. per 2 persone

**allergeni*

"SECONDI PIATTI E CONTORNI"

**guancia di manzo in umido cotta a bassa temperatura
purè morbido di patate al rafano**

**sedano, latticini*

**tartar di manzo Garronese all'amatriciana,
salsa al pecorino e guanciale croccante**

**senape, latticini*

filetto di angus irlandese al pepe verde "camouflage" 220gr

**latticini*

fegato alla veneziana

e polenta integrale *Bio az.agricola Barbarighe S.Martino di Venezia*

trippa alla parmigiana

**latticini*

baccalà alla polesana

con polenta integrale *Bio az.agricola Barbarighe S.Martino di Venezia*

**pesce*

seppie e piselli

con polenta integrale *Bio az.agricola Barbarighe S.Martino di Venezia*

**pesce*

22,00

patate "sofegà"

**allergen free*

5,00

20,00

"fasi in potacìn"

**sedano*

5,00

mix di verdure al forno

**allergen free*

5,00

25,00

erbette cotte saltate con la pancetta

**latticini*

5,00

18,00

"fasoeti" in salsa di acciughe

**pesce*

5,00

16,00

18,00

18,00

**allergeni*

"BURGHERIA"

il classico

hamburger di Fassona piemontese, bacon, insalata scamorza affumicata, salsa BBQ

**glutine, uovo, latticini*

il mantecato

baccalà mantecato, cipolla rossa caramellata pomodoro, lattughina

**glutine, uovo, pesce, latticini*

cruo

la nostra tartàre di filetto, burratina affumicata, bacon, misticanza

**glutine, uovo, latticini, senape*

12,⁰⁰

antonino

hamburger di Fassona, pesto al basilico bacon, burrata, pomodorino confit, valeriana, maionese al parmigiano

**glutine, uovo, latticini,*

15,⁰⁰

umami *vegano*

pane integrale

burger di ceci, maionese di soia al curry, rucola, crema di cavolo viola

**glutine, frutta a guscio*

16,⁰⁰

oh parmigiana *vegetariano*

pane integrale

parmigiana di melanzane, maionese al basilico, chips di pecorino al pimento

**glutine, uovo, latticini, frutta a guscio*

15,⁰⁰

14,⁰⁰

14,⁰⁰

"DESSERT E FORMAGGI"

il tiramisù di Mariarosa

**glutine, uovo, latticini*

7,00

zuppa inglese

**glutine, uovo, latticini*

7,00

panna cotta al caramello salato

**glutine, latticini*

6,00

melacotta, biscotto morbido al cacao, cremino al ciocco-latte, gelè al Falernum

**glutine, uovo, latticini*

8,00



i formaggi di "Punto" bottega alimentare - Rovigo

13,00

Delice de Bourgogne latte vaccino tripla crema **Borgogna Francia**

acciuga del Cantabrico

Caciocavallo Irpino Fresco formaggio a pasta filata - latte vaccino dell'appenino irpino **Irpinia Campania**

noci candite Valier

Puzzone di Moena formaggio a latte vaccino crudo **Caseificio di Predazzo e Moena**

miele millefiori

**allergeni*

"BIRRE ARTIGIANALI"



Birrificio Estense

Iporeal 50cl - 5,6 %

9,00

La prima IPA targata Birrificio Estense. Bionda intensa e dissetante. Nonostante l'abbondante luppolatura e il non indifferente grado alcolico, Iporeal risulta una birra dall'amaro equilibrato e dalla bassa percezione dell'alcol al palato. Deve il suo caratteristico sapore di frutta esotica alla miscela di luppoli americani impiegati, ben equilibrati da un'attenta selezione di malti, per un risultato molto gradevole.



Birrificio Estense

Calle San Miguel 426 50cl - 5,0 %

La Calle San Miguel 426 è una birra bionda leggera dal colore oro intenso ed una schiuma abbondante e persistente. Avvicinando il bicchiere si viene pervasi da intensi profumi di pompelmo e frutta esotica.

Questa birra, prodotta ad alta fermentazione con l'utilizzo di luppoli americani, è stata ideata e fortemente voluta per ringraziare David y Linda Diaz, una speciale famiglia habanera che vive nell'omonima "Calle San Miguel" nel barrio Centro Habana.



Birrificio Estense

Red Ale B.E 50cl - 5,8 %

Birra rossa speciale, prodotta ad alta fermentazione con l'utilizzo di ottimi luppoli americani. Il primo sentore all'assaggio è quello di un intenso aroma agrumato, proveniente dalla miscela di luppoli d'oltreoceano. In seguito, si apprezzano gli aromi prodotti dal lievito e dal malto, anche se l'intensa luppolatura domina sulla tostatura di questa American Red Ale.

"VINI ROSSI"

Flowers Pinot Nero <i>alto adige riserva</i> Von Blumen	38 €	Cabernet Franc Eddi Luisa	26 €
Pinot Nero 514 Von Blumen	28 €	Lambrusco di Grasparossa Doc Cantina di Soliera	20 €
Alter <i>merlot - cabernet sauvignon - cab franc BIO</i> marco Sambin	38 €	Planus <i>rebo - cab. sauvignon - teroldego</i> Dorigati	30 €
Morellino di Scansano Terenzi	28 €	Terrano Venezia Giulia IGT Kante	34 €
Teroldego Rotaliano Dorigati	28 €	Nebbiolo Roeno Srù Monchiero Carbone	38 €
Notte di Galileo riserva Doc Colli Euganei	30 €	Nobile di Montepulciano Valdipiatta	37 €
Valpolicella Ripasso campo bastiglia Ca' Rugate	33 €	Marcus <i>merlot - cabernet sauvignon - cab franc BIO</i> Maro Sambin	48 €
Valpolicella Superiore campo lavei Ca' Rugate	30 €	Lavorare Stanca <i>100% Pinot nero</i> Tenute Marcalberto	40 €
Bayamore <i>merlot - syrah - frappato</i> Firriato	28 €	Opera Omnia <i>Bolgheri rosso superiore Doc</i> La Madonnina	90 €
Sabbie dell'Etna Rosso Firriato	29 €	Luigi <i>Teroldego Rotaliano Riserva - Cru Sottodossi</i> Dorigati	65 €
Quater Vitis Rosso Firriato	32 €	Librante - Primitivo di Manduria Luca Attanasio	45 €
Dodecapolis Primitivo Luca Attanasio	30 €	Amarone della Valpolicella Punta 470 Ca Rugate	70 €
Pa'rò rosso IGT toscana BIO Buccia nera	32 €		
Lagrein Dorigati	28 €		
Pinot Nero - slovenia Dolfo	34 €		

"VINI BIANCHI"

Sauvignon riserva Flowers

Von Blumen 38 €

Custoza Superiore DOC

Gorgo 24 €

Lugana DOC

Tenuta Rovaglia 28 €

Soave Classico Monte Fiorentine

Ca' Rugate 28 €

502 – Gewürztraminer

Von Blumen 30 €

Rivoli - Pinot Grigio

Roeno 35 €

Majerla Chardonnay IGT

Dorigati 32 €

Lincanto - Greco di Tufo DOCG

Contrada Mito 26 €

Lessenza Fiano di Avellino DOCG

Contrada Mito 26 €

Ribolla Gialla collio

Specogna 28 €

505 - Sauvignon alto adige

Von Blumen 28 €

Vitosvska

Kante 32 €

Capitolo 6 Pecorino superiore DOC

Spinelli 45 €

Praecipuus Riesling

Roeno 36 €

Quater Vitis Bianco

Firriato 32 €

Catullo - lugana riserva

Tenuta Rovaglia 38 €

Collio bianco Doc *ribolla - friuliano - malvasia*

Valdipiatta 32 €

Repanda *100% solaris PIWI*

Roeno 30 €

Vernaccia di San Gimignano Docg *BIO*

Cantina La Lastra 28 €

Pinot Grigio Collio

Specogna 28 €

Sarah *100% garganega BIO*

Marco Sambin 32 €

Martha *100% garganega (vino frizzante rifermentato in bottiglia) BIO*

Marco Sambin 28 €

Psyche vino orange *100% garganega (anfora) BIO*

Marco Sambin 28 €

Pa'rò Bianco vino orange *grecchetto trebbiano malvasia BIO*

Buccia Nera 28 €

KM Malvasia Igt senza solfiti *rifermentato in bottiglia BIO*

Kante 30 €

Foxi *100% trebbiano romagnolo rifermentato in bottiglia BIO*

Fondo Bozzole 26 €

"BOLLE"

Pianer Prosecco Extra Dry Docg

Le Colture **25 €**

Bareta Prosecco Brut

Merotto **25 €**

Amedeo Doc Pas Dosè *lessini - durello*

Ca Rugate **50 €**

Om de Fer Trento Doc Brut *chardonnay*

Dorigati **40 €**

Endrizzi Trento Doc Brut *chardonnay - pn*

Dorigati **35 €**

Dekatos Trento Doc Brut Nature *chardonnay - 120 mesi sui lieviti*

Roeno **65 €**

Methius Trento Doc Brut riserva 2017 *chardonnay - pn*

Dorigati **70 €**

Francicorta Brut Emozione 2018 *chardonnay - pn - pb*

Villa Franciacorta **38 €**

Franciacorta Rosè Brut Bokè 2018 Docg *100% pinot nero*

Villa Franciacorta **45 €**

Franciacorta Saten Brut Mon 2018 *100% chardonnay*

Villa Franciacorta **45 €**

Franciacorta Pas Dosè Diamant 2018 *chardonnay - pn*

Villa Franciacorta **48 €**

Franciacorta Docg Brut Blanc de Blancs Nature

Cavalleri - edizione costellazione del sagittario **55 €**

Alta Langa Millesimato extra brut *chardonnay - pinot nero*

Tenute Marcalberto **45 €**

Alta Langa Nature *senza solfiti 100% pinot nero*

Tenute Marcalberto **48 €**

Gaudentius Brut Etna Doc *100% nerello mascalese*

Firriato **35 €**

Gaudentius Brut Rosè Etna Doc *100% nerello mascalese*

Dorigati **35 €**

Oltrepò Pavese Docg Brut Nature *100% pinot nero*

Bertè e Cordini **35 €**

Oblio Oltrepò Pavese *100% pinot nero - 72 mesi sui lieviti*

Bertè e Cordini **65 €**

Spirito Brut Nature *chardonnay - pinot nero*

Dolfo - Slovenia **40 €**

Champagne Drappier Cart d'or *pinot nero- chardonnay - pinot meunier*

Maison Drappier **50 €**

Champagne Drappier Brut Nature *sans soufre 100% pinot nero*

Maison Drappier **80 €**

Champagne Drappier Brut Blanc de Blanc *100% chardonnay*

Maison Drappier **60 €**

Champagne Drappier Brut Rosè de Saignée *100% pinot nero*

Maison Drappier **75 €**

Champagne Drappier Brut Grand Sandrèe *chardonnay - pinot nero*

Maison Drappier **140 €**

Champagne Drappier Clavallis Bio *ch - pn - p meunier - blanc vrai*

Maison Drappier **75 €**

Champagne Drappier IV Quattour *arbanne - petit meslier - blanc vrai - ch*

Maison Drappier **140 €**

"VINI DOLCI"

Casa di Bianca Moscato d'Asti Docg

Gianni Doglia 25 €

La Perlara Recioto di Soave passito 0,375l

Ca' Rugate 25 €

L'eremita Recioto della Valpolicella passito 0,375l

Ca' Rugate 25 €

Moscato di Trani Dop vino dolce naturale 0,50l

Villa Schinosa 25 €

Martinez passito naturale di Pantelleria 0,50l

Martinez di Marsala 25 €

L'Ecrù passito naturale 100% zibibbo

Firriato 45 €

scemo chi legge

