

TRATTORIA AGRISTELLA

ANTIPASTI

Affettati misti con formaggio <small>LPC</small>	€ 6
Petto d'oca** e trota affumicata <small>LPC</small>	€ 6
Trota profumata alla grappa <small>LCUPS</small>	€ 7
Tartare di Scottona** <small>LCS</small> Condita con olio EVO emulsionato con limone e sale, accompagnata da cipollotto, senape, ravanello, sedano e formaggio fresco spalmabile	€ 8
Petto d'anatra marinato <small>LCS</small> su mistanza con fagioli in salsa rosa, dadolata di pomodorini e aceto balsamico	€ 8
Lonza marinata <small>S</small> con crudité di zucchine, formaggio latteria fresco e vinegrette di balsamico	€ 8

PRIMI

Gnocchi pesto e pecorino <small>LCUSA</small> Gnocchi fatti in casa con pesto di rucola, mandorle e pecorino romano	€ 8,5
Crespelle all'anatra* <small>LCUS</small>	€ 8,5
Tagliatelle al capriolo* <small>CUS</small>	€ 8
Lasagne al ragù <small>LRCUS</small>	€ 6
Tagliolini alla trota di Sterpo <small>LCUS</small> Tagliolini con trota di Sterpo, cialda di fagiolo Borlotto e croccante di San Daniele	€ 11
Pasta con calamari e pomodorini <small>LCUS</small> Pasta fatta in casa con sugo di calamari, pomodorini e brodo di pane	€ 10

SECONDI

Braciola di maiale <small>F</small>	€ 8	Stratagliata con verdure	€ 16
Pollo con polenta <small>F</small>	€ 7	Piatto del lupo <small>FS</small> Costa, salsiccia, Roast-beef di Angus, braciola di maiale accompagnati da verdure grigliate e polenta!	€ 15
Costa con polenta* <small>F</small>	€ 10	Oca in umido <small>SZ</small>	€ 11
Grigliata mista* <small>F</small>	€ 10	Filetto trota alla brace	€ 8
Costolette agnello*	€ 11	Calamari fritti** <small>SC</small>	€ 11
Roast-beef Angus	€ 14,5	Baccalà alla vicentina <small>SCL</small>	€ 14
Tagliata d'Angus	€ 13,5	Anguilla in umido <small>SC</small>	€ 22
Tagliata petto d'anatra* <small>F</small>	€ 14	Frico con polenta <small>L</small>	€ 7
Tagliata petto di pollo* <small>F</small>	€ 9	Trota gratinata al forno <small>SCLZR</small> - con mozzarella e basilico - patate sfogliate con aglio orsino	€ 11
Tartare di Scottona** (180gr) <small>LCS</small> Condita con olio EVO emulsionato con limone e sale, accompagnata da cipollotto, senape, ravanello, sedano e formaggio fresco spalmabile	€ 15		

CONTORNI

Patate fritte** <small>C</small>	€ 3,5
Patate spadellate al timo <small>SL</small>	€ 3,5
Spinaci** <small>SL</small> all'olio/al burro	€ 3,5
Fagioli con cipolla	€ 3,5
Insalata mista	€ 3,5
Verdure grigliate	€ 4

Zucchine e melanzane cotte sulla nostra brace!

DOLCI

Chiedete al nostro personale perchè
cambiamo idea ogni giorno!

MENÙ DEI PIÙ PICCOLI

Chiedere al personale di sala
Primo + Secondo + Patate fritte + Bibita € 10
Primo o secondo + Patate fritte + Bibita € 7

* Al termine del prodotto fresco verrà utilizzato quello surgelato/abbattuto secondo normativa HACCP

** Prodotto abbattuto/surgelato dall'origine

Le lettere in piccolo a fianco della pietanza indicano le famiglie di allergeni contenute nel piatto

BEVANDE/CAFFETTERIA

Vini

Merlot-Friulano		Frizzantino	
Calice	€ 1	Calice	€ 1,5
1/4 l	€ 2,5	1/4 l	€ 3
1/2 l	€ 3,5	1/2 l	€ 6
3/4 l	€ 5,5	3/4 l	€ 9

Birre

Spina 0,33 l	€ 2,5
Spina 0,5 l	€ 5
Caraffa 0,75 l	€ 7
Caraffa 1,5 l	€ 9
In bottiglia	€ 3-5

Acqua naturale/frizzante 0,5l	€ 1,5
Acqua naturale/frizzante 1l	€ 2
Bibite spina/lattina piccola	€ 2,5
Bibite spina/lattina grande	€ 5

Caffè/Orzo	€ 1
Caffè corretto/Cappuccino	€ 1,5
Liquori nazionali	€ 3,5

Amari/grappe premium Prezzo a richiesta

Coperto € 2

CORTESEMENTE VI CHIEDIAMO DI INDOSSARE LA MASCHERINA OGNI VOLTA CHE NON SIETE SEDUTI AL VOSTRO TAVOLO E DI MANTENERE LA DISTANZA INTERPERSONALE DI ALMENO UN METRO

ALLERGENI

Se sei allergico e/o intollerante a qualche alimento informaci immediatamente. Ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

If you are allergic and/or intolerant to any food, inform us immediately. We will indicate the preparations without specific allergens.

Gruppo C: Cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.

Gruppo P: Crostacei e prodotti a base di crostacei, pesce e prodotti a base di pesce.

Gruppo U: Uova e prodotti a base di uova.

Gruppo S: Soia e prodotti a base di soia.

Gruppo A: Arachidi e prodotti a base di arachidi.

Gruppo L: Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).

Gruppo F: Frutta a guscio: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti.

Gruppo R: Sedano e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa (SO₂) totale; Lupini e prodotti a base di lupini.

Gruppo M: Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Gruppo Z: Zuccheri.