TRATTORIA AGRISTELLA

Tutti i nostri piatti sono disponibili per l'asporto!

ANTIPASTI

Affettati misti	€ 5
Affettati misti con formaggio	€ 6
Petto d'oca** e trota affumicata	€ 6
Trota profumata alla grappa	€ 7
Tartare di Scottona** (90gr) condita con olio EVO emulsionato con limone e sale, accompagnata da cipollotto, senape, ravanello, sedano e formaggio fresco spalmabile	€ 8
Flan di porro con salsa allo speck	€ 8

PRIMI

Gnocchi di patate con fonduta e broccoli	€ 9
Crespelle all'anatra* servite su crema di zucchine	€ 9
Tagliatelle al cervo	€ 8
Lasagne al ragù	€ 6
Taglierini alla trota di Sterpo con cialda fagiolo Borlotto e croccante San Daniele	€ 11

CONTORNI

Patate fritte**	€ 3,5
Patate spadellate al timo	€ 3,5
Spinaci** al burro	€ 3,5
Fagioli con cipolla	€ 3,5
Insalata mista	€ 3,5
Verdure grigliate Zucchine, melanzane e peperoni cotti alla brace	€ 4

MENÙ DEI PIÙ PICCOLI

Primo + Secondo + Patate fritte** + Bibita	€ 11
Primo / secondo + Patate fritte** + Bibita	€ 8

Primi piatti a scelta tra: Lasagne o pasta/gnocchi al ragù/pomodoro/burro

Secondi a scelta tra: Hamburger o wurstel alla brace

SECONDI

Braciola di maiale	€ 8
Pollo con polenta	€ 7
Costa* con polenta	€ 11
Grigliata mista* con polenta	€ 11
Costolette d'agnello*	€ 11
Roast-beef Angus	€ 14,5
Tagliata d'Angus	€ 14
Tagliata petto d'anatra*	€ 15
Tagliata petto di pollo*	€ 9
Oca in umido* con polenta	€ 11
Tartare di Scottona** (180gr) condita con olio EVO emulsionato con limone e sale, accompagnata da cipollotto, senape, ravanello, sedano e formaggio fresco spalmabile	€ 15
Stratagliata con verdure e patate fritte** Roast-beef tagliato sottilissimo, compattato con la pancetta all'interno	€ 16
Piatto del lupo costa, salsiccia, Roast-beef, braciola di maiale accompagnati da verdure grigliate e polenta	€ 16
Cube Roll con patate aromatizzate taglio di manzo Cube Roll, allevato in Paraguay servito con le nostre patate spadellate al timo	€ 21
Hamburger vegano** servito con contorno a scelta tra quelli proposti	€ 11
Frico con polenta	€ 7
Formaggio fuso con polenta	€ 7
Calamari fritti** con polenta	€ 11
Baccalà alla vicentina con polenta	€ 14
Anguilla in umido con polenta	€ 22
Filetto di trota di Sterpo alla brace	€ 9
Filetto di trota di Sterpo gratinata al Topinambur (tubero con sapore simile al carciofo)	€ 12

DOLCI € 4

Crostata

Panna cotta

Cheesecake ai mirtilli

Dolce del giorno

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

** Prodotto abbattuto/surgelato dall'origine

Consulta l'elenco degli allergeni a fine pagina. In caso di allergie chiediamo di comunicarlo al personale che effettua l'ordine al tavolo

TRATTORIA AGRISTELLA

Tutti i nostri piatti sono disponibili per l'asporto!

APERITIVI

Spritz	€ 1
Spritz Aperol	€ 3,5
Spritz Campari	€ 3,5
1 x 2	€ 3,5
Gingerino	€ 2,5
Campari soda	€ 2,5

VINI

Merlot-Friulano

Calice	€ 1
1/4 l	€ 2,5
1/2 l	€ 3,5
3/4 l	€ 5,5

Frizzantino

Calice	€ 1,5
1/4 l	€ 3
1/2 l	€ 6
3/4 l	€ 9

BIRRE

Piccola 0,2 l	€ 2,5
Grande 0,4 l	€ 5
Caraffa 0,75 l	€ 7
Caraffa 1,5 l	€ 14
Bottiglia 0,33 l	€ 3
Bottiglia 0,5 l	€ 5

CAFFETTERIA

Caffè espresso	€ 1
Caffè corretto	€ 1,5
Caffè decaffeinato	€ 1,1
Cappuccino	€ 1,5
Cappuccino decaffeinato	€ 1,6
Orzo	€ 1
Latte macchiato	€ 1,7
Tè caldo	€ 2,5

BEVANDE

Acqua minerale 0,5 l	€ 1,5
Acqua minerale 1 l	€ 2
Coca cola alla spina 0,33 l	€ 2,5
Coca cola alla spina 0,5 l	€ 5
Bibita lattina	€ 2,5

Coca Cola, Fanta, Sprite, Tè pesca/limone

GRAPPE

Storica Nera	€ 4,5
Prime uve	€ 4,5
Nonino	€ 3,5
Mirtillo	€ 3,5

DIGESTIVI-LIQUORI

Unicum	€ 3,5
Amaro Lucano	€ 3,5
Vecchio Amaro del Capo	€ 3,5
Jagermeister	€ 3,5
Amaro Ramazzotti	€ 3,5
Fernet Branca	€ 3,5
Branca Menta	€ 3,5
Amaretto Disaronno	€ 3,5
Bayles	€ 3,5
Amaro Nonino	€ 3,5
Cynar	€ 3,5
Montenegro	€ 3,5
Sambuca	€ 3,5
Braulio	€ 3,5
Averna	€ 3,5
Borsci	€ 3,5
Vecchia Romagna	€ 3,5
Pelinkovac	€ 3,5
Grand Marnier	€ 4,5
Gin Tanqueray	€ 4,5
Liquirizia	€ 3,5
Limoncello	€ 3,5
Sorbetto	€ 3,5

alcolico/analcolico

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.

- Cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
- Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- Pesce e prodotti a base di pesce.
- Uova e prodotti a base di uova.
- Soia e prodotti a base di soia.
- Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
- Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di Acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti.
- Sedano e prodotti a base di sedano
- Senape e prodotti a base di senape
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazione >10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale;
- Lupini e prodotti a base di lupini.
- Molluschi e prodotti a base di molluschi.
- Sesamo e prodotti a base di sesamo