TRATTORIA DA AGNESE

ANTIPASTI

STARTERS

Affettati misti Cold cuts	5,00
Affettati misti e formaggio mezzano Cold cuts and cheese	6,00
Carne salada Cured meat	6,00
Vitello tonnato Veal tonné	7,00
Carpaccio di black angus affumicato con pane carasau Black angus sliced with sardinian bread	7,00
Cipolline borettane sottoaceto Pickles onions vegetables	3,00

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Bigoli, maccheroni o gnocchi con:
Bigoli, maccheroni or gnocchi with:

- Ragù di carne Bolognese sauce	7,00
- Pomodoro Tomato sauce	6,00
- Burro e salvia Butter and sage	6,00
- Arrabbiata	6,00
- Ragù di anatra Duck ragù	8,00
Pasticcio di carne Beef lasagna	8,00
Pasta e fagioli Beans soup with pasta	7,00

Pasta gluten free	8,00
1\2 Porzione	- 2
Abbondante	+ 2

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Sopressa	6,00
Sopressa e formaggio mezzano Salami and cheese	8,00
Formaggi misti Selection of cheese	8,00
Carne salada Curred meat	9,00
Carpaccio di black angus affumicato con pane carasau Black angus slicedWith sardina bread	10,00
Formaggio fuso 150 g Melted cheese (fondue)	5,00
Coniglio alla cacciatora* Rabbit dish "cacciatora style"	10,00
Spezzatino con funghi* Chopped meats with mushrooms	10,00
Vitello tonnato Veal tonnè	10,00

CARNE ALLA GRIGLIA

GRILLED MEAT

Galletto* 600 g Rooster	11,00
Mezzo galletto* Half rooster	6,00
Petto di pollo 250 g Chicken breast	8,00
Porzione salsicce (3 salsicce) Sausages	9,00
Braciola di maiale 400 g Pork chop	8,00
Braciola di vitello 400 g Veal chop	14,00
Filetto di manzo 220 g Beef filet	20,00
Costata con osso 700 g Steack	25,00

Costata taglio fiorentina (4,50 euro/hg - chiedere disponibilità al personale)

Fiorentina steak (4,30 euro/hg)

Costata con peso superiore a 700 g (3,70 euro/hg - chiedere disponibilità al personale)

Steak (3,70 euro/hg)

Grigliata mista* (minimo due persone) 10,00 a persona 1/4 galletto, 1/2 braciola maiale, 1 salsiccia a persona Mixed grill (minimum 2 people) 1/4 rooster, 1/2 pork chop, 1 sausage

CONTORNI

SIDES

Patate al forno Roasted potatoes	3,00
Fagioli in salsa (contengono carne e pesce) oppure all'olio o con cipolla Beans in sauce (containing meat and fish) or with oil or with onions	3,00
Piselli Peas	3,00
Verdura cruda Mix salad	3,00
Polenta	2,00

DOLCI FATTI IN CASA

HOMEMADE CAKES

Tiramisù	4,00
Budino con i biscotti Pudding with cookies	3,00
Panna cotta con frutti di bosco Panna cotta with berries	3,50
Panna cotta (topping al cioccolato o caramello) Panna cotta with chocolate or caramel or berries	3,00
Crostata con confettura di ciliegie Cherry tard	3,00
Strudel di mele* Apple strudel	3,50

BIBITE

DRINKS

Acqua 0,75 l	2,00
Water	
Vino Cabernet o Pinot bianco alla spina	
Wine (Cabernet or Pinot blanc)	
1/4 litro	2,50
1/2 litro	3,50
1 litro	6,00
Rabosetto o Glera frizzante alla spina	
1/4 litro	3,00
1/2 litro	5,50
1 litro	8,00
Birra bionda Theresianer alla spina	
0,3 litro	3,00
0,5 litro	5,00
Birra Moretti 0,20	2,00
Birra Pedavena 0,66 cl	4,50
Coca-cola lattina 0,33 cl	2,50
Coca-cola bottiglia 1 litro	6,00
Fanta lattina 0,33 cl	2,50
Fanta bottiglia 1 litro	6,00
Thè lattina 0,33 cl	2,50
Succhi di frutta	2,50
Gingerino 0,10 cl	2,50
Crodino 0,10 cl	2,50
Acqua brillante 0,20 cl	2,50
Cedrata 0,20 cl	2,50
Lemon-soda 0,20 cl	2,50
Chinotto 0,20 cl	2,50

CAFFE' *COFFEE*

Caffè espresso	1,30
Caffè corretto	1,80
Caffè d'orzo	1,30
Caffè decaffeinato	1,50
Ginseng	1,50
Amari, grappe e distillati	da 3,00 a 8,00

COPERTO 2,50 COVER

*in mancanza di prodotti freschi, si utilizzano prodotti surgelati di prima qualità.

Il menù potrebbe subire eventuali variazioni che saranno comunicate alla gentile clientela al momento dell'ordinazione.

There could be some variations on the menu that will be communicated when you order.

I nostri piatti sono preparati con prodotti freschi di prima qualità senza aggiunta di insaporitori o dadi alimentari.

Our dishes are made with first quality fresh ingredients without any king of flavoured cube.

BUON APPETITO ! ENJOY YOUR MEAL !