TRATTORIA DA AGNESE

ANTIPASTI

STARTERS

Affettati misti Cold cuts	5,00
Affettati misti e formaggio mezzano Cold cuts and cheese	6,00
Salame cotto alla griglia con polenta Grilled salami with polenta corn flours	7,00
Carpaccio di black angus affumicato con pane carasau Black angus sliced with sardinian flatbread	8,00
Baccalà mantecato con polenta alla griglia Codfish creamed with grilled polenta	8,00
Cipolline borettane sott'aceto Pickles onions vegetables	3,00

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

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

- Pomodoro Tomato sauce	6,00
- Burro e salvia Butter and sage	6,00
- Arrabbiata Spicy tomato sauce	7,00
- Ragù di carne Bolognese sauce	8,00
- Ragù di anatra Duck ragù	9,00
Pasticcio di carne* Beef lasagna	8,00
Pasta e fagioli Beans soup with pasta	8,00
Zuppa di funghi porcini* Porcini mushrooms soup	8,00
Zuppa di trippe*	8,00
Trippe alla parmigiana*	9,00
Pasta gluten free	8,00
Mezza porzione - Half portion	- € 2,00
Porzione abbondante – Large portion	+ € 2,00

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Sopressa Salami	6,00
Sopressa e formaggio mezzano Salami and cheese	8,00
Formaggi misti Selection of cheese	8,00
Carpaccio di black angus affumicato con pane carasau Black angus sliced with Sardinan flatbread	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
Trippe alla parmigiana*	9,00

CARNE ALLA GRIGLIA

GRILLED MEAT

Galletto* 600 g Rooster	11,00
Mezzo galletto* Half rooster	6,00
Petto di pollo 250 g Chicken breast	9,00
Porzione salsicce (3 salsicce) Portion of 3 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 L-bone steak	25,00

Costata con peso superiore a 700 g

L-bone steak with bone weighing more than $700~\mathrm{g}$

€ 4,00 euro/hg – chiedere disponibilità al personale ask to the staff for availability

Costata taglio fiorentina

T-bone steak

€ 4,70 euro/hg - chiedere disponibilità al personale ask to the staff for availability

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
Contorno di stagione Seasonal sides	4,00
Verdura cruda Mixed 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	3,00
Crostata con confettura di ciliegie Cherry tard	3,00
Strudel di mele* Apple strudel	3,50

BIBITE

DRINKS

Acqua 0,75 1 Water		2,00
Vino alla spina (Cabernet o Pinot bianco) Wine (Cabernet or Pinot blanc)		
,	1/4 litro	2,50
	1/2 litro	3,50
	1 litro	6,00
Rabosetto o Glera frizzante all	la spina 1/4 litro	3,00
	1/2 litro	5,50
	1 litro	8,00
Birra alla spina 0,30		3,00
Birra alla spina 0,50		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 decaffeinato	1,50
Caffè d'orzo	1,30
Ginseng	1,50
Amari, grappe e distillati	da 2,50 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 kind of flavoured cube.

BUON APPETITO!

ENJOY YOUR MEAL!

Agnese

^{*} In the absence of fresh products, top quality frozen products are used.