

antica trattoria

Bertolini



dal 1849

## **ANTIPASTI**

Salmone marinato alla rapa rossa e pane carasau	14
Baccalà mantecato con giardinetta di verdure e crostini	14
Insalatina tiepida di gamberi e zucchine*	13
Vitello tonnato con capperi	13
Prosciutto Veneto Berico-Euganeo dop e melone	13
Fiori di zucca gratinati al ripieno di ricotta, pecorino e pesto	12
Crostini al pomodoro, al lardo e con aglio e olio	11

## **PRIMI**

Tagliatelle con scampi e burro al tartufo	16
Tagliolini piccantini con seppie e calamari	14
Paccheri alle melanzane, straccetti di faraona e juice di manzo	13
Bigoli al ragù bianco della Corte Padovana e piselli	12
Gnocchetti di patata al sugo di datterino e basilico, rucola e scaglie di reggiano	12
Pasticcio alle zucchine e provola affumicata	12
Pasta e fagioli alla veneta	12

## **SECONDI**

Frittura di mare con polenta (seppie, calamari, gamberoni, acquadelle)*	18
Tentacoli di piovra al forno con patate schiacciate al prezzemolo*	20
Filetto di orata in crosta di patate e panure al timo	25
Faraona al forno con patate*	17
Roast beef all'inglese	16
Millefoglie di melanzane su fonduta di asiago e olio al basilico	15
Tomino con verdure grigliate	15

## **SECONDI ALLA GRIGLIA**

Orata (x1 p.) (ca. 500 gr)	25
Rombo / Branzino (x2 p.) (ca. 1 kg)	32.5 / p
Braciola di vitello	20
Costata di manzo	20
Filetto di manzo	25
Tagliata di Picanha su crostone di pane	23

patate al forno	5
contorni di stagione	8
frutta di stagione / dessert	8