

TRATTORIA
19
PIZZERIA

The logo is centered on a background of embossed, light-colored rectangular tiles. It consists of the word "TRATTORIA" in a sans-serif font at the top, the number "19" in a large, bold, serif font in the center, and the word "PIZZERIA" in a sans-serif font at the bottom. A stylized fork icon is on the left and a stylized pizza slice icon is on the right, both connected to the central "19" by curved lines.

REGISTRO ALLERGENI



FRUTTA A GUSCIO *Nuts*

Mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoiensis*(Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia* e i loro prodotti, *tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.*



SEDANO *Celery*

Sedano e prodotti a base di sedano.



SENAPE *Mustard*

Senape e prodotti a base di senape.



SEMI DI SESAMO *Sesame*

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.



ANIDRIDE SOLFOROSA *Sulphur Dioxide (Sulphites)*

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.



LUPINI *Lupin*

Lupini e prodotti a base di lupini



MOLLUSCHI *Molluscs*

Molluschi e prodotti a base di molluschi



GLUTINE *Cereals containing Wheat*

(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.

Tranne: o Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; o Malto destrine a base di grano; o Sciroppi di glucosio a base di orzo; o Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



CROSTACEI *Celery*

Crostacei e prodotti a base di crostacei



UOVA *Egg*

Uova e prodotti a base di uova. (Sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari).



PESCI *Fish*

Pesci e prodotti a base di pesce. *Tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; o gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.*



ARACHIDI *Peanuts*

Arachidi e prodotti a base di arachidi.



SOIA *Soya*

Soia e prodotti a base di soia. *Tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroldio olio vegetale a base di soia.*



LATTE *Milk*

Latte e prodotti a base di latte (Incluso lattosio) *Tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattiolio. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).*

A N T I P A S T I

S T A R T E R S

Antipasto 19        	35.00 €
10 Portate fantasie dello Chef (x 2 persone) <i>(10 Chef's Speciality)</i>	
Prosciutto e mozzarella di bufala 	15.00 €
<i>(Ham and Buffalo Mozzarella Cheese)</i>	
Selezione di salumi 	15.00 €
<i>(Selected Cured meats)</i>	
Selezione di formaggi stagionati 	15.00 €
<i>(Selected Aged Cheese)</i>	
Bresaola con valeriana, frutti di bosco e frutta secca 	12.00 €
<i>(Bresaola with Valeriana Salad, Berries and Dried Fruits)</i>	
Scamorza allo spiedo con prosciutto toscano  	15.00 €
<i>(Scamorza Cheese with Tuscan Ham)</i>	
Prosciutto e Melone o Prosciutto e Fichi (piatti stagionali) 	15.00 €
<i>(Ham with melon or Ham with figs) seasonal dishes</i>	
Fritto vegetale  	10.00 €
<i>(Fried Vegetables)</i>	
Bruschetta classica 	1.00 €
<i>(Toasted bread with salt and oil)</i>	
Bruschetta al pomodoro 	2.00 €
<i>(Toasted bread with salt, oil and tomatoes)</i>	
Bruschetta con radicchio e gorgonzola*  	3.00 €
<i>(Toasted bread with Radicchio salad and Gorgonzola Cheese)</i>	
Bruschetta porcini e tartufo 	3.00 €
<i>(Toasted bread with Porcini Mushrooms and Truffle)</i>	
Bruschetta con carciofi freschi* 	3.00 €
<i>(Toasted bread with Fresh Artichokes)</i>	
Bruschetta con puntarelle*   	3.00 €
<i>(Toasted bread with Puntarelle Salad)</i>	

* prodotti stagionali - seasonal products

P R I M I P I A T T I


F I R S T C O U R S E S - P A S T A

Bucatini all'amatriciana    10.00 €
(Bucatini with Tomato Sauce and Bacon)

Spaghetti alla carbonara    10.00 €
(Spaghetti with Eggs And Bacon)

Tonnarello cacio e pepe    10.00 €
(Tonnarello with Pecorino Cheese and Black Pepper)

Pappardelle al ragù di cacciagione*      15.00 €
chiedere al personale le disponibilità del giorno
(Pappardelle with wild meat)

Fettuccine con funghi porcini freschi (piatto stagionale)   15.00 €
(Fettuccine with Porcini Mushrooms)

Fettuccine con funghi porcini e tartufo fresco   18.00 €
(Fettuccine with Porcini Mushrooms and fresh Truffle)

Tonnarello alla gricia con tartufo fresco     15.00 €
(Tonnarello with Bacon and fresh Truffle)

Gnocco al taleggio e tartufo fresco   15.00 €
(Gnocco with Taleggio Cheese and Truffle)

Ripieno del giorno       13.00 €
(Ravioli of the Day)

Primi piatti del giorno (chiedere al personale) €
(First courses of the day) ask to the waiter

S E C O N D I

S E C O N D C O U R S E S

Bistecca di manzo 18.00 €
(Grilled Beef Steak)

Tagliata di manzo al rosmarino 15.00 €
(Sliced Beef Steak with Rosemary)

Tagliata di manzo (ai porcini, al radicchio o ai carciofi) 20.00 €
*(Sliced Beef Steak with Porcini Mushrooms
or Radicchio salad or Artichokes)*

Fiorentina 4.50 €/100 gr.
(T-Bone steak)

Filetto allo chateaubriand 20.00 €
(Sliced Tenderloin)

Straccetti (ai porcini, al radicchio o ai carciofi) 15.00 €
*(Thin slices of beef with Porcini Mushrooms
or Radicchio salad or Artichokes)*

Ossobuco al tegame    15.00 €
(Veal Knuckle)

Coniglio alla cacciatora   15.00 €
(Rabbit Meat)

Secondi del giorno (chiedere al personale) 00.00 €
(Second courses of the day) ask to the waiter

C O N T O R N I

S I D E D I S H E S

Cicoria <i>(Coked chicory)</i>	5.00 €
Insalata mista <i>(Mix salad)</i>	5.00 €
Patate al forno <i>(Roasted potatoes)</i>	5.00 €
Patate fritte* 🌾 <i>(French fries)</i>	5.00 €
Contorni stagionali <i>(Seasonal sides)</i>	6.00 €

* Prodotto surgelato/frozen products


F R I T T I

D E E P - F R I E D

Suppli       2.00 €
(Fried Rice Ball with Bolognese Sauce and Mozzarella Cheese)

Fiori di zucca     2.00 €
(Fried Courgette flower)

Filetti di baccalà    2.00 €
(Fried Salted Codfish)

Crocchette di patate*   4 pz 2.00 €
(Potato croquettes 4 pieces)

Olive ascolane*    10 pz 6.00 €
(Stuffed Fried Olives 10 pieces)

Fritto vegetale   10.00 €
(Fried Vegetables)

* Prodotto surgelato/frozen products

P I Z Z A

P I Z Z A S

- Margherita** 🌿 🧀 9.00 €
(Tomato Sauce and Mozzarella Cheese)
-
- Marinara** 🌿 🐟 8.00 €
(Tomato Sauce, Garlic and Oregano)
-
- Napoli** 🌿 🧀 9.00 €
(Mozzarella Cheese, Tomato Sauce, and Anchovies)
-
- Funghi** 🌿 🧀 9.00 €
(Mozzarella Cheese, Tomato Sauce, and Mushrooms)
-
- Porcini** 🌿 🧀 12.00 €
(Mozzarella Cheese and Porcini Mushrooms)
-
- Capricciosa** 🌿 🧀 🍷 🥚 🍷 10.00 €
(Mozzarella Cheese, Tomato Sauce, Salami, Ham, Egg and Artichoke)
-
- Rucola, pachino e bufala** 🌿 🧀 12.00 €
(Mozzarella Cheese, Rucola salad, Cherry Tomatoes and Buffalo Mozzarella)
-
- Bufala, pachino e parmigiano** 🌿 🧀 10.00 €
(Buffalo Mozzarella Cheese, Cherry Tomatoes and Parmesan)
-



P I Z Z A

P I Z Z A S

- Margherita, wurstel e patatine fritte**    10.00 €
(Mozzarella Cheese, Tomato Sauce, Frankfurter Sausage and French Fries)
-
- Patate e pancetta**   10.00 €
(Mozzarella Cheese, Potatoes and Bacon)
-
- Ortolana**   10.00 €
(Mozzarella Cheese and Grilled Vegetables)
-
- Diavola**     10.00 €
(Mozzarella Cheese, Tomato sauce, and Spicy Salami)
-
- Quattro formaggi**   10.00 €
(Four cheeses)
-
- Fiori di zucca e alici**    10.00 €
(Mozzarella Cheese, Courgette Flower and Anchovies)
-
- Cicoria e salsiccia**     10.00 €
(Mozzarella Cheese, Cooked Chicory and Sausages)
-
- Boscaiola**     10.00 €
(Mozzarella Cheese, Mushrooms and Sausages)
-
- Provola e speck**    10.00 €
(Provola Cheese and Italian Smoked Ham)
-

LE SPECIALI



SPECIAL PIZZAS




Patate e tartufo   13.00 €
(Mozzarella Cheese, Potatoes and Truffle)

Pizza parmigiana   10.00 €
(Mozzarella Cheese, Tomato Sauce, Eggplant, Parmesan)



Gorgonzola, radicchio e noci    12.00 €
(Mozzarella Cheese, Radicchio salad and Walnuts)



Salmone, bufala e rucola    12.00 €
(Salmon, Buffalo Mozzarella Cheese and Rucola salad)

Margherita 'Nduja, melanzane e basilico   10.00 €
(Mozzarella Cheese, Tomato Sauce, Eggplant, Spicy Salami and Basil)

Tonno, carciofini e olive    10.00 €
(Mozzarella Cheese, Atuna, Artichokes and Olives)

Focaccia con puntarelle    10.00 €
(Focaccia with Puntarelle Salad)

Focaccia bufala, pomodorini e basilico   12.00 €
(Focaccia with Buffalo Mozzarella Cheese, Cherry Tomatos and Basil)

Focaccia con prosciutto tagliato a mano   10.00 €
(Focaccia with Hand Cutted Ham)

Focaccia mortadella e pistacchio  12.00 €
(Focaccia with Mortadella and Pistachio)

D O L C I E F R U T T A

D E S S E R T S & F R U I T

Al buffet      
(Buffet)

6.00 €

TRATTORIA

B A R

Caffè	1.50 €
Caffè decaffeinato	2.00 €
Orzo	2.00 €
Cappuccino	3.00 €
Amaro	3.00 €
Limoncello	3.00 €
Sambuca	3.00 €
Nocino	3.00 €
Gambrinus	3.00 €
Mirto	3.00 €

B E V A N D E

B E V E R A G E S

Acqua frizzante 1 L <i>(Sparkling Water 1 liter)</i>	2.00 €
Acqua naturale 1 L <i>(Still Water 1 liter)</i>	2.00 €
Birra alla spina Nastro Azzurro 0,4 L 🍷 <i>(Draft Nastro Azzurro 0,4 liter)</i>	5.00 €
Birra in bottiglia Peroni 0,66 L 🍷 <i>(Peroni Bottled Beer 0,66 liter)</i>	5.00 €
Coca Cola 1 L <i>(Coke 1 liter)</i>	5.00 €
Coca Cola 0,33 L in vetro <i>(Coke 0,33 liter)</i>	2.00 €
Gassosa 0,25 L <i>(Sprite 0,25 liter)</i>	2.00 €
Vino della casa 1 L 🍷 <i>(Home made white wine 1 liter)</i>	8.00 €

