

Il Menù del Ristoro delle Rane



ANTIPASTI

Taglieri "mistici" di salumi e formaggi	- piccolo 8,00 - medio 12,00 - grande 16,00
Caprese con mozzarella di bufala	6,00
Involtini primavera con ripieno di verdure	8,00
Polpettine di melanzane con tzatziki	7,00

PRIMI PIATTI

Pasta e fagioli con raspadura	9,00
Spaghetti alla carbonara	10,00
Lasagne con porri, trevisana, zucca e taleggio	10,00

SECONDI

Tartare di fassona con rosso d'uovo e verdure grigliate	14,00
Salsiccia al vino bianco con le cime di rapa/cavolo nero	10,00
Coniglio con i peperoni e patate in camicia	13,00
Insalata greca (cetrioli, pomodori, olive nere, feta, cipolla rossa, misticanza, peperoni verdi)	8,00
Tomini alla piastra	8,00
Melanzana alla greca con feta e pomodorini piccanti	8,00

CONTORNI

Insalata con finocchi e cavolo cappuccio rosso in salsa di senape e soia	4,00
Zucca al forno al rosmarino	4,00
Trevisana gratinata con scaglie di pecorino e paprika dolce	4,00

DOLCI

Torta di carote e mandorle	4,50
Torta di pere e cioccolato fondente	4,50
Semifreddo ai pistacchi	4,50
Strudel di mele con composta di arance e noci	4,50
Gelato fiordilatte con i frutti di bosco	4,50

*prodotto in origine surgelato

COPERTO 2,00

Il Menù del Ristoro delle Rane



STARTER

Taglieri “mistici” – plate with charcuterie and cheese	- little 8,00 - medium 12,00 - big 16,00
Caprese di bufala (tomatoes, basil and bufala mozzarella)	6,00
Spring rolls with vegetables inside	8,00
Eggplants balls with tzayziki sauce	7,00

FIRST COURSE

Pasta with beans and cheese	9,00
Spaghetti alla carbonara	10,00
Lasagne with radicchio, leek, pumpkin and taleggio	10,00

SECOND COURSES

Tartare (fresh meat with egg yolk and grilled vegetables)	14,00
Sausages with white wine and turnip greens	10,00
Rabbit with peppers and potatoes	13,00
Greek salad (cucumbers, tomatoes, black olives, feta cheese, red onion, green salad, green peppers)	8,00
Grilled goat cheese	8,00
Fried eggplant with feta cheese and spicy tomatoes	8,00

SIDE DISHES

Red cabbage and fennel salad with mustard sauce	4,00
Baked pumpkin with rosemary	4,00
Radicchio gratin with pecorino and sweet paprika	4,00

DESSERT

Semifreddo with pistachio	4,50
Dark chocolate cake with pears	4,50
Carrots cake with almonds	4,50
Strudel with apple, nuts and orange marmelade	4,50
Ice cream with berries	4,50

*originally frozen product
COVER CHARGE 2,00