TRATTORIA
DA RESI
RISTORANTE & GRIGLIA

In caso di allergie o intolleranze alimentari, si prega di informare il personale di sala prima dell'ordinazione. Saremo lieti di fornire tutte le informazioni necessarie sugli ingredienti utilizzati.

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvati considerati allergeni

1. Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati

2. Crostacei e prodotti derivati; 3. Uova e prodotti derivati; 4. Pesce e prodotti derivati; 5. Arachidi e prodotti derivati; 6. Soia e prodotti derivati; 7. Latte e prodotti derivati; (compreso il lattosio) 8. Frutta a guscio cioè mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan [Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati; 9. Sedano e prodotti derivati; 10. Senape e prodotti derivati; 11. Semi di sesamo e prodotti derivati; 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg; 13. Lupino e prodotti a base di lupino,14. Molluschi e prodotti a base di molluschi;

* alimento surgelato/congelato

CARTA

TRATTORIA
DA RESI
RISTORANTE & GRIGLIA

ANTIPASTI

Il nostro Tagliere con: Salumi, Olive, Gnocco fritto, Crema di Gorgonzola (1-3-8)	15 €
Empanadas* al Tonno con Cipolla, Peperone e Olive (1-3-4)	4,50 €
Empanadas* di Carne (1-3)	4,50 €
Empanadas* con Gorgonzola e Cipolla di Tropea Caramellata (1-3-7)	4,50 €
Fiori di Zucca* Ripieni con Mozzarella e Acciughe (1-3-4)	14 €
Bruschettone con Pomodorini Confit, Champignon e Pancetta (1-7)	13 €
Provoletta con Rucola e Pomodorini Secchi (7)	9 €
Tartare di Fassona Piemontese Affumicata alla Canapa (3-10)	18 €
Tagliere di Speck di Cinghiale con Cuore di Carciofo Sottolio e Pane Guttiau (1-3)	17 €

PRIMI PIATTI

Panciotti* con Melanzane e Scamorza Affumicata su Vellutata di Datterino Giallo e Scaglie di Ricotta Salata (1-3-7-8)	16 €
Spaghettoni della Nonna con Polpette (1-3-7)	14 €
Risotto Affumicato con Tartare di Gambero Rosso* e Sfere di Tartufo (7-2) [Min. 2 persone]	19 €
Pasta al Pomodoro (1)	9 €
Tagliatelle con Pomodorini, Asparagi e Gamberi (1-3-7-2)	18 €

SECONDI

Orecchia d'Elefante con Patatine* (1-3)	28 €
Petto d'Anatra* (CBT) all'arancia con Scalogno Brasato (7)	23 €
Polipo* alla Plancha su Crema di Patate e Porri (1-2-3-4-7)	26 €
Fritto di Calamaretti * e Gamberi* con Patate* (1-2-14)	18 €

DALLA GRIGLIA

I PIATTI DELLA GRIGLIA VENGONO ACCOMPAGNATI DA FAGIOLI STUFATI

Costine di Maiale speziate (CBT)(11)	18 €
Animelle*	18 €
Entraña Black Angus America	etto 13 €
Entrecôte Angus	28 €
Controfiletto Angus	26 €
Asado Black Angus	29 €
Carre d'Agnello (CBT) 8 coste	35 €
Filetto	etto 9 €
Picanha	etto 8 €
Tomahawk Black Angus	etto 10 €
Costata Dry Aged	etto 7 €
Fiorentina Dry Aged	etto 8 €
Grigliata Suprema 1,1 kg Asado, Controfiletto, Filetto, Picanha	80 €

Costate e Fiorentine SPECIAL
Prezzi esposti in vetrina

MENÙ BIMBI

Pasta al Pomodoro(1)
Cotoletta con Patatine(1-3)
Bibita in lattina 15 €

DOLCI

Dolce della Casa	6 €
Sorbetto al bicchiere	4 €

BEVANDE

Acqua 0.65 litro	3 €
Bibite	4 €

CONTORNI

Misto di Verdure Spadellate (7)	5 €
Insalata di Cavolo" (3-10)	5 €
Patate fritte* (1)	5 €
Insalata Mista	5 €

CAFFETTERIA

Caffè	1,50 €
Amari	4 €
Grappe	5 €
Rum, Whisky e Cognac	6 €
Rum, Whisky e Cognac special	8 €

Coperto incluso