
CARTA

ESTATE



TRATTORIA
DA RESI
RISTORANTE & GRIGLIA

ANTIPASTI

Il nostro Tagliere con: Salumi, Lampascioni, Gnocco fritto, Lardo Pestato e Pane Guttiau ⁽¹⁻³⁻⁸⁾	13 €
Crostone con Stracciatella di Bufala ed Acciughe del Mar Cantabrico ⁽¹⁻⁷⁻⁴⁾	12 €
Fiori di Zucca Ripieni con Acciughe e Mozzarella ⁽¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁾	13 €
Frico con Composta di Cipolla ⁽³⁾	11 €
Empanadas* di Carne ⁽¹⁻³⁾	4 €
Empanadas* con Gorgonzola e Cipolla di Tropea Caramellata ⁽¹⁻³⁻⁷⁾	4 €
Provoletta con Rucola e Pomodorini Secchi ⁽⁷⁾	9 €
Tartare di Fassona Piemontese Affumicata alla Canapa ⁽³⁻¹⁰⁾	16 €

PRIMI PIATTI

Ravioloni al Castelmagno con Guanciale Croccante ⁽¹⁻³⁻⁷⁾	15 €
Spaghetti alla Chitarra Aglio nero, Olio, Peperoncino,	14 €
Tartar di Gambero Rosso* e Crumble di Bottarga ⁽¹⁻²⁻⁴⁾	16 €
Risotto al Salto con Provola Affumicata e Fiori di Zucca ⁽⁷⁾	13 €
Paccheri con Crema di Pomodorini Gialli, Burrata, Salsiccia sbriciolata e scaglie di Pecorino ⁽¹⁻⁷⁾	15 €
Pasta al Pomodoro ⁽¹⁾	9 €

SECONDI

Tagliata di Angus Argentino con Chips di Patate* e Fonduta di Zola ⁽¹⁻⁷⁾	24 €
Orecchia d'Elefante con Patate alla Provenzale ⁽¹⁻³⁾	24 €
Fritto di Calamaretti* e Gamberi* con Patate* ⁽¹⁻²⁻¹⁴⁾	18 €
Polipo alla Griglia* con Crema di Patate, Pimenton e Porro Fritto ⁽⁷⁻⁴⁻¹¹⁾	24 €

CONTORNI

Patate Chips* / Patate alla Provenzale / Insalata Mista / Verdure Spadellate	5 €
--	-----

DALLA GRIGLIA

 Costine di Maiale speziate (CBT)	17 €	 Filetto	etto 9 €
 Animelle*	16 €	 Picanha	etto 7 €
 Entraña Black Angus America	etto 8 €	 Tomahawk Black Angus	etto 8 €
 Entrecote Angus	24 €	 Costata Dry Aged	etto 7 €
 Controfiletto Angus	23 €	 Costata Dry Aged	etto 6 €
 Asado Black Angus	24 €	 Fiorentina Dry Aged	etto 8 €
 Carre d'Agnello (CBT)	26 €	 Fiorentina Dry Aged	etto 7 €
 Hamburger Angus ⁽¹⁰⁾	12 €	 Grigliata Suprema 1,1kg	68 €
 Salamella (2 per porzione)	10 €	 Asado, Controfiletto, Filetto, Picanha	
 Rognone di Vitello alla Provenzale	12 €	 Morcilla (sanguinaccio argentino)	11 €

MENÙ BIMBI

Pasta al Pomodoro	
Cotoletta con Patatine	
Bibita in lattina	15 €

DOLCI

Dolce della Casa	6 €
Sorbetto	4 €

BEVANDE

Acqua 1 litro	3 €
Acqua 1/2 litro	2 €
Bibite	4 €

CONTORNI

Patate Chips*	5 €
Insalata Mista	5 €
Misto di Verdure Spadellate	5 €

CAFFETTERIA

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

Coperto incluso



TRATTORIA
DA RESI
RISTORANTE & GRIGLIA

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