



































TRATTORIA ANZOLO RAFFAELE

antipasti









- millefoglie di carasau, sedano, pomodorini e bottarga di muggine €16,00   
- baccalà mantecato su fondo di carciofo €16,00  
- perle di capasanta al forno €18,00   
- vellutata di pomodori del piennolo e gamberi piccanti €18,00  
- granseola nel suo guscio €22,00 
- antipasto misto della tradizione €22,00    
- prosciutto crudo San Daniele dop € 18,00
- l'orto in agrodolce €12,00 

primi piatti

- fregola con zucca e polvere di cannella* €18,00  
- spaghetti di Gragnano aglio, olio, peperoncino su crema di ceci* €15,00 
- risotto al nero di seppia e profumo di limone €18,00   
(minimo 2 persone)
- pasticcata di pesce €18,00      
- trenette al pesto* €16,00    
- pasta e fagioli* €14,00  

*disponibile anche con pasta senza glutine

secondi

- pescato del giorno €25,00  
- filetto di orata in crosta di patate €24,00 
- il fritto di oggi: sarde, calamari, scampi e verdure in tempura €22,00    
- fegato di vitello alla veneziana con polenta di mais "maranello" €20,00
- tagliata di Bianca Piemontese al profumo di rosmarino e patate al forno €23,00
- tomino alla piastra e verdure del nostro orto €18,00 

contorni

- insalata mista €8,00
- patate al forno al rosmarino €7,00
- misto di verdure cotte del nostro orto "Osti in Orto" Sant'Erasmo €7,00

Pane e coperto €3,00

* I piatti di pesce crudo, semi-crudo e marinato sono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva con abbattimento.

*tutta la verdura del nostro menu proviene dal nostro orto "Osti in Orto" a Sant'Erasmo