TRATTORIA
ANZOLO RAFFAELE

SIAMO APERTI TUTTI I GIORNI 12.00 – 14.30 19.00 - 22.00
CHIUSO IL MERCOLEDÌ

OPEN EVERYDAY 12.00 – 14.30 19.00 - 22.00
CLOSED ON WEDNESDAY

COPERTO € 3,00

ANTIPASTI

MILLEFOGLIE DI CARASAU E FINOCCHI CON BOTTARGA DI MUGGINE
CARASAU BREAD MILLEFEUILLE WITH FENNEL AND BOTTARGA
€16

LE NOSTRE SARDE IN SAOR
TRADITIONAL VENETIAN STYLE SARDINES MARINATED WITH SWEET AND SOUR ONIONS
€18

SANDWICH DI POLENTA E BACCALÀ
PATÈ OF SALTED COD TRADITIONALLY SERVED WITH POLENTA
€18

PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE DOP
SAN DANIELE CURED HAM
€ 19

PASTA

DISPONIBILITA DI PASTA SENZA GLUTINE
GLUTEN FREE PASTA AVAILABLE

MALLOREDDUS AL POMODORO MANTECATI AL PECORINO
SHORT SARDINIAN PASTA WITH TOMATO SAUCE AND GRATED PECORINO CHEESE
€20

FREGOLA RISOTTATA CON ZUCCA DI SANT'ERASMO E CODE DI SCAMPI
SHORT PASTA "COOKED LIKE A RISOTTO" WITH LOCAL PUMPKIN AND PRAWN'S TAILS
€21

GNOCCHI AL RAGÙ DI ANITRA E TIMO
DUCK RAGOUT AND THYME HOMEMADE GNOCCHI
€21

SECONDI

FRITTO DI PESCE A SECONDA DEL MERCATO
MIXED FRIED FISH
€27

FILETTO DI PESCATO DEL GIORNO CON VERDURE DEL NOSTRO ORTO
CATCH OF THE DAY (FISH FILLET) WITH VEGETABLES
€28

TAGLIATA DI BIANCA PIEMONTESE AL PROFUMO DI ROSMARINO E PATATE AL FORNO
ROSEMARY SCENTED GRILLED BEEF TAGLIATA WITH ROASTED POTATOES
€28

FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA CON POLENTA (PIATTO DELLA TRADIZIONE)
TRADITIONAL VENETIAN STYLE VEAL LIVER
€22

DESSERT

TIRAMISÙ
€8

CREME BRULÉ
€11

SGROPPINO FATTO COME UNA VOLTA
THE ORIGINAL SGROPPINO
€7

SEMIFREDDO AL CAFFÉ E SALSA AL CIOCCOLATO
€11

BISCOTTINI CON VINO DA DESSERT
COOKIES AND DESSERT WINE
€10

GELATO ALLA VANIGLIA CON FRUTTA SOTTO SPIRITO
VANILLA ICE CREAM AND TINY FRUITS MARINATED IN GRAPPA
€10

SCAN HERE TO BOOK A TABLE!

INFO@TRATTORIAANZOLORAFFAELE.IT
0415237456