

TRATTORIA ANZOLO RAFFAELE

SIAMO APERTI TUTTI I GIORNI

CHIUSO IL MERCOLEDÌ

12.00 – 14.30 19.00 - 22.00

OPEN EVERYDAY

CLOSED ON WEDNESDAY

12.00 – 14.30 19.00 - 22.00

COPERTO € 3,00

ANTIPASTI

MILLEFOGLIE DI CARASAU E VERDURE CON
ARANCIA E BOTTARGA DI MUGGINE
*CARASAU BREAD MILLEFEUILLE WITH BITTER
CHIKORY AND BOTTARGA*
€19

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

DISPONIBILITÀ DI PASTA SENZA GLUTINE
GLUTEN FREE PASTA AVAILABLE

PASTA E FAGIOLI
CREAMY BEAN AND PASTA SOUP
€18

RAVIOLI DI RICOTTA, ZAFFERANO E
ZESTE D'ARANCIA, SERVITI CON
POMODORO DEL PIENNOLO
*HOMEMADE RAVIOLI FILLED WITH RICOTTA,
SAFFRON AND ORANGE ZEST AND SERVED
WITH VESUVIAN TOMATO*
€20

TAGLIATELLE CANOCIE E RADICCHIO
*TAGLIATELLE EGG PASTA WITH MANTIS PRAWNS
AND RADICCHIO*
€22

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

€20

SECONDI

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

FILETTO DI PESCATO DEL GIORNO
CATCH OF THE DAY (FISH FILLET)
€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

BABÀ AL RUM
€11

SEMIFREDDO AL MIELE
€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