





























TRATTORIA ANZOLO RAFFAELE

antipasti









- millefoglie di carasau, carciofi e bottarga di muggine di Cabras €16,00 
- baccalà mantecato con polenta grigliata €16,00 
- sarde in saor €16,00 
- insalata di piovra €18,00 
- antipasto misto di pesce €22,00 
- prosciutto crudo San Daniele dop € 18,00
- l'orto in agrodolce €12,00 

primi piatti

- spaghetti al nero di seppia e profumo di limone* €15,00 
- fregola con piselli e polvere di liquirizia* €16,00 
- bigoli mori in salsa* €15,00 
- trofie alla carbonara di asparagi* €15,00 
- pasta e fagioli* €14,00 

*disponibile anche con pasta senza glutine

secondi

- seppie con polenta €22,00 
- pesce spada, pomodoro, olive, capperi di Salina e origano selvatico €23,00 
- asparagi e uova €16,00 
- sarde panate e fritte €16,00 
- fegato di vitello alla veneziana con polenta di mais bianco perla €20,00
- tagliata di Bianca Piemontese al profumo di rosmarino e patate al forno €23,00

contorni

- insalata mista €8,00
- patate al forno al rosmarino €7,00
- verdure cotte di stagione €7,00

dessert

- selezione di formaggi €14,00 
- tiramisù €8,00 
- semifreddo di cassata €11,00 
- creme brulé alla vaniglia del Madagascar €9,00 
- bonet langarolo €10,00 
- sorbetto del giorno €10,00

Pane e coperto €3,00