

# TRATTORIA ANZOLO RAFFAELE

## antipasti

- ◆ millefoglie, sedano e bottarga di muggine €18,00     
*mille feuilles with celery and mullet roe salad*
- ◆ baccalà mantecato su fondo di carciofo €18,00  
- ◆ vellutata di pomodorini del Piennolo e gamberi rossi siciliani €20,00   
- ◆ antipasto misto di pesce della tradizione €26,00    
- ◆ prosciutto crudo San Daniele dop €19,00  
*San Daniele cured raw ham*
- ◆ le verdure del nostro orto "Osti in Orto" in agrodolce €12,00   
*homemade pickled vegetables from our garden "Osti in Orto"*

## primi piatti

- ◆ ravioli ricotta, rucola con burro e salvia €20,00   
- ◆ fregola con zucca e polvere di cannella \* €18,00  
- ◆ lasagnette al ragù di Fassona €18,00     
- ◆ tagliolini con granseola \* €22,00   
- ◆ pappardelle con funghi del Cadore\* €20,00  
- ◆ pasta e fagioli \* €16,00    
*bean cream with pasta*  
*\*disponibile anche con pasta senza glutine*  
*available with gluten free pasta*

## secondi

- ◆ pescato del giorno alla griglia (100gr.) €10,00 
- ◆ moeche fritte €38,00    
- ◆ fegato di vitello alla veneziana con polenta di mais "biancoperla" (piatto della tradizione) €21,00  
*traditional venetian style veal liver*
- ◆ tagliata di Bianca Piemontese al profumo di rosmarino e patate al forno €25,00  
*grilled beef smoked with rosemary and roasted potatoes*
- ◆ coniglio al mirto con patate gratinate €28,00   
- ◆ polenta, funghi e gorgonzola €20,00   
*polenta, mushrooms and gorgonzola (blue cheese)*

## contorni

- ◆ crudità del nostro orto  €7,00  
*crudité from our garden*
- ◆ funghi del Cadore trifolati €12,00  
*sautéed wild mushrooms*
- ◆ patate al forno al rosmarino €7,00  
*roasted potatoes*
- ◆ misto di verdure cotte del nostro orto "Osti in Orto" Sant'Erasmus €7,00  
*seasonal cooked vegetables from our garden "Osti in Orto" on Sant'Erasmus island*

Pane e coperto €3,00

*Bread and cover charge*

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

*Raw and marinated fish have undergone preventive temperature treatment for raw fish protocol.*

\*la maggior parte della verdura del nostro menu proviene dal nostro orto "Osti in Orto" a Sant'Erasmus

*Most of our vegetables come from our garden "Osti in Orto" on Sant'Erasmus island*