

# TRATTORIA ANZOLO RAFFAELE

OGNI GIORNO, LA NOSTRA ISOLA-GIARDINO DI SANT'ERASMO E IL NOSTRO MARE CI REGALANO OPPORTUNITÀ IN VESTE DI VERDURE, LEGUMI, TUBERI E PESCE FRESCO: NON ESITATE QUINDI A CHIEDERCI GLI SPECIAL DEL GIORNO!

*EVERYDAY, OUR GARDEN-ISLAND OF SANT'ERASMO AND OUR SEA GIFT US WITH BEAUTIFUL FOOD OPPORTUNITIES: DO NOT HESITATE TO ASK FOR OUR SPECIALS OF THE DAY!*

IL MENÙ È SOGGETTO A VARIAZIONI STAGIONALI  
*MENU CAN CHANGE DUE TO SEASONAL AVAILABILITY*

**COPERTO € 3,00**

## ANTIPASTI

LE VERDURE DEL NOSTRO ORTO  
IN AGRODOLCE  
*HOMEMADE PICKLED VEGETABLES FROM OUR GARDEN "OSTI IN ORTO"*  
€15,00

INSALATA DI PIOVRA  
*TRADITIONAL OCTOPUS SALAD*  
€22,00

LE NOSTRE SARDE IN SAOR  
*TRADITIONAL VENETIAN STYLE SARDINES MARINATED WITH SWEET AND SOUR ONIONS*  
€22,00

SANDWICH DI POLENTA E BACCALÀ  
*PATÈ OF SALTED COD TRADITIONALLY SERVED WITH POLENTA*  
€20,00

ANTIPASTO DI PESCE DELLA TRADIZIONE  
*SELECTION OF TRADITIONAL FISH APPETIZERS*  
€28,00

PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE DOP  
*SAN DANIELE CURED HAM*  
€ 23,00



*SCAN HERE TO BOOK A TABLE!*  
[INFO@TRATTORIAANZOLORAFFAELE.IT](mailto:INFO@TRATTORIAANZOLORAFFAELE.IT)  
0415237456

# TRATTORIA ANZOLO RAFFAELE

## PASTA

DISPONIBILITA DI PASTA SENZA GLUTINE  
*GLUTEN FREE PASTA AVAILABLE*

FREGOLA SARDA, PISELLI E POLVERE DI LIQUERIZIA  
*TRADITIONAL SARDINIAN PASTA WITH PEAS AND LIQORICE*  
€24,00

TAGLIOLINI PASTICCIATI CON VERDURE DELL'ORTO  
*TAGLIOLINI PASTA, OVEN ROASTED WITH CHEESE AND GARDEN VEGETABLES*  
€23,00

BIGOLI IN SALSA  
*BIGOLI PASTA WITH TRADITIONAL SARDINE, ANCHOVIE AND ONION SAUCE*  
€25,00

TAGLIOLINI NERI AL RAGÙ DI MARE  
*BLACK TAGLIOLINI WITH FRESH FISH RAGOUT*  
€26,00

GNOCCHI AL RAGÙ DI ANITRA E TIMO  
*DUCK RAGOUT AND THYME HOMEMADE GNOCCHI*  
€25,00

## SECONDI

FRITTO DI PESCE A SECONDA DEL MERCATO  
CON CHIPS DI PATATE  
*MIXED FRIED FISH AND CHIPS*  
€30,00

FILETTO DI PESCE DI STAGIONE IN CROSTA DI PATATE  
CON VERDURE DEL NOSTRO ORTO  
*SEASONAL FISH FILLET IN POTATO CRUST WITH VEGETABLES*  
€30,00

FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA CON POLENTA  
(PIATTO DELLA TRADIZIONE)  
*TRADITIONAL VENETIAN STYLE VEAL LIVER*  
€26,00

TAGLIATA DI BIANCA PIEMONTESE AL PROFUMO DI ROSMARINO  
E PATATE AL FORNO  
*ROSEMARY SCENTED GRILLED BEEF TAGLIATA WITH ROASTED POTATOES*  
€30,00

VITELLO TONNATO  
*THIN ROASTED VEAL SERVED COLD WITH TUNA SAUCE*  
€28,00

*IN CASO DI ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI VI PREGHIAMO DI INFORMARCI AL MOMENTO  
DELL'ORDINE.  
PLEASE INFORM US WHEN ORDERING OF ANY ALLERGIES OR FOOD RESTRICTIONS*

# TRATTORIA ANZOLO RAFFAELE

## CONTORNI

INSALATA DALL'ORTO  
*CRUDITÉ FROM OUR GARDEN*  
€ 10,00

MISTO DI VERDURE COTTE  
*SEASONAL COOKED VEGETABLES*  
€ 14,00

PATATE AL FORNO AL ROSMARINO  
*ROASTED POTATOES*  
€ 10,00



LA MAGGIOR PARTE DELLA VERDURA DEL NOSTRO MENÙ PROVIENE DAL NOSTRO ORTO "OSTI IN ORTO" A  
SANT'ERASMO  
*MOST OF OUR VEGETABLES COME FROM OUR GRADEN "OSTI IN ORTO" ON SANT'ERASMO ISLAND*

## DESSERT

TIRAMISÙ  
€ 10,00

CREME BRULÉ  
€ 11,00

SEMIFREDDO DEL GIORNO  
*TODAY'S PARFAIT*  
€ 12,00

BONET LANGAROLO  
*CHOCOLATE, AMARETTI AND CAMEL*  
€ 14,00

SAVARIN AL RUM CON PANNA E GRANELLA DI PISTACCHIO  
*RUM SAVARIN, WHIPPED CREAM AND PISTACHIOS*  
€ 12,00

BISCOTTINI CON VINO DA DESSERT  
*COOKIES AND DESSERT WINE*  
€ 10,00

GELATO ALLA VANIGLIA CON FRUTTA SOTTO SPIRITO  
*VANILLA ICE CREAM AND TINY FRUITS MARINATED IN GRAPPA*  
€ 10,00

SORBETTO DEL GIORNO  
*TODAY'S SORBET*  
€ 10,00