

Tino
TRAGHETTO

*"Non c'è Amore piu sincero
di quello per il cibo"*

George Bernard Shaw



DAL NOSTRO MARE

La Tradizione Veneta Sarde e gambero* in saor, alici marinate, baccalà mantecato (1,2,4,5,7)	€ 16
Le due Capasante e i quattro canestrelli* gratinati (12,14)	€ 16
Spaghetti alla Busara con scampi* Spaghetto trafilato al bronzo (1,2,7,9,12)	€ 16
Spaghetti alle vongole* Spaghetto trafilato al bronzo (1,7,9,12,14)	€ 16
Polenta e schie* dorate (1,2,5)	€ 12
Il Gran fritto* dell'Adriatico con verdure del nostro orto e polenta (1,2,4,5,7,9,14)	€ 18

DALLA NOSTRA TERRA

La Tartare "Al Traghetto" (1,3,4,10,12)	€ 18
Carpaccio di Sorana marinato alle erbe fini e miele su cestino di pane croccante e Asparago marinato (1)	€ 14
Prosciutto crudo veneto dop e fiocco di pane dorato (1,5,7)	€ 14
Vitello tonnato con capperi di Pantelleria (3,10)	€ 16
Porchetta cotta al forno con focaccia al rosmarino e verdure in agrodolce (1,7,9,12)	€ 14
Uova e Asparagi (3)	€ 16

Asparagi gratinati (3,7)	€ 17
La Parmigiana "Al Traghetto" (5,7)	€ 14
Risotto agli Asparagi (min. 2 pax) (9,12)	€ 15
Tagliatella agli Asparagi (1,3,8,9)	€ 12
Gnocchi al ragu di Sorana con cialda di Pamigiano Reggiano (9,12)	€ 12

DAL NOSTRO CAMINO

Black Angus - Irlanda Costata Fiorentina	€ 8,50 € 9,00
Scottona - Polonia Costata Fiorentina	€ 6,50 € 7,00
Simmental - Austria Costata Fiorentina	€ 7,50 € 8,00
Costata senza osso 300/500 gr.	€/hg 9,00
Controfiletto di Sorana alle erbe fini (1,7,9,12)	€ 22
4 Costolette di Agnello con patate alla griglia	€ 20
Grigliata "Al Traghetto" Pollo, costicine, salsiccia, coppa, pancetta	€ 20
5 Costicine e 2 salsicce	€ 18
4 Costicine e 1 salsiccia	€ 15
Contorni di stagione (5,7,9)	€ 6

I NOSTRI DOLCI

Tiramisù Trevigiano (1,3,7)	€ 6
Crema Catalana <i>con zucchero croccante</i> (3,7)	€ 7
Cheesecake ai frutti di bosco (1,3,7)	€ 7
Torta di mele <i>e crema chantilly</i> (1,3)	€ 6
Gelato alla vaniglia <i>con fragole</i> (3,7)	€ 7
Fragole al Raboso (12)	€ 6
Ananas	€ 6
Biscotteria veneziana (1,3,7,8)	€ 5
<i>Coperto e allestimento tavola con i nostri pani</i>	€ 3

Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Il personale si rende disponibile a rispondere al cliente che potrebbe essere allergico o intollerante ad una o più sostanze e ad indicare le preparazioni prive degli specifici allergeni. Per normativa conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004 allegato III, sezioni VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3°: il pesce destinato ad essere consumato crudo viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva come da detta normativa. La legge ci obbliga a scrivere che, in caso di necessità, possono essere utilizzate materie prime surgelate.

Lista degli allergeni:

1. Cereali, 2. Crostacei, 3. Uova, 4. Pesce, 5. Arachidi, 6. Soia, 7. Latte, 8. Frutta a guscio, 9. Sedano, 10. Senape, 11. Semi di sesamo, 12. Anidride solforosa e solfiti, 13. Lupini, 14. Molluschi

*alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine.