



# TREGNAGO1908

RISTORANTE • PARK • HOTEL

**Menù**  
*menù*



# Antipasti

*antipasti*

## **Tartare di Garronese Veneta**

con acciughe del Cantabrico, maionese al mango\*\*, polvere di capperi  
e sfere di mango

3-4-10

20€

## **Tagliere del territorio**

con prosciutto crudo di Soave, coppa stagionata al vino, sopressa di Brenton  
(La Casara) senza aglio, culatello cotto alle erbe, giardiniera, formaggio  
Monte Veronese giovane (La Casara), formaggio Cimbri (La Casara)  
(per 2 persone)

7-12

40€

## **Capesante\***

con latte di cocco, cialda di barbabietola rossa e gel di ananas

13

25€

## **Maritozzo\* salato**

con roast beef di agnello, insalatina e maionese al rafano

1-3-7-9-12

18€



# Primi piatti

*prime piatti*

## **Risotto all'Amarone della Valpolicella**

con scaglie di Monte Veronese stagionato  
(minimo per 2 persone)

7-12

20€ p.p.

## **Bigoli\***

all'uovo con ragù d'anatra\* sfilacciato fatto in casa

1-3-12

15€

## **Fusillone di Gragnano**

cacio, pepe di Sichuan e polvere di mirtillo

1-7

15€

## **Tortello\* artigianale**

con ragù di agnello\*, miele millefiori, fonduta di Monte Veronese giovane al timo\*  
e petali di fiordaliso

1-3-7-12

18€



# Secondi piatti

*secondi piatti*

## **Filetto di baccalà\*\***

in tempura al nero di seppia su crema di piselli\*\* e pak choi

3-4-7-12-13

20€

## **Cassetta del Mare**

frittura di pesce\*\* con verdure in tempura\*\*

1-2-4-12-13

21€

## **Canguro\***

con purè di patate\* e tartufo nero\*

6-7

24€

## **Piccione\***

latte, caffè e scalogni\* al Martini

1-3-7-12

27€

## **Picanha di agnello\***

con porcini freschi\*, fichi in confit\* e gel di vermouth

7-12

26€



# Secondi alla brace

*secondi alla brace*

**Tagliata di manzo di Scottona**

18€

**Costata di Sorana veneta**

5€ all'etto

**Paillard di vitello**

13€

**Suprema di faraona alla brace**

14€

**Pastrami di lingua di vitello**

9-10-12

15€



# Dessert

*dessert*

## **Tortino al cioccolato fondente 70%\***

con crema mascarpone e amarene sciroppate

3-7

9€

## **Selezione di sorbetti alla siciliana\*\***

1-3-7

6€

## **Tiramisù soffice**

1-3-7-8

7€

## **Lemon Tart 2.0**

torta al limone e meringa all'italiana al pepe di Sichuan flambé

1-3-6-7-8

8€

## **Gelato alla crema**

con fragoline di bosco

3-7-8

6€

## **L'Agostin integrale all'albicocca**

con gelato al dulce de leche e mou al caramello salato

1-3-7-8

8€



**Menù**  
gluten free  
*gluten free*

# Antipasti

*antipasti*

## **Tartare di Garronese Veneta**

con acciughe del Cantabrico, maionese al mango\*\*, polvere di capperi  
e sfere di mango

3-4-10

20€

## **Tagliere del territorio**

con prosciutto crudo di Soave, coppa stagionata al vino, sopressa di Brenton  
(La Casara) senza aglio, culatello cotto alle erbe, giardiniera, formaggio  
Monte Veronese giovane (La Casara), formaggio Cimbri (La Casara)  
(per 2 persone)

7-12

40€

## **Capesante\***

con latte di cocco, cialda di barbabietola rossa e gel di ananas

13

25€

# Primi piatti

*primi piatti*

## **Risotto all'Amarone della Valpolicella**

con scaglie di Monte Veronese stagionato  
(minimo per 2 persone)

7-12

20€ p.p.

## **Fettuccine**

Con ragù d'anatra\* sfilacciato fatto in casa

3-12

16€

## **Fusilli di Gragnano**

cacio, pepe di Sichuan e polvere di mirtillo

7

15€

# Secondi piatti

*secondi piatti*

## **Filetto di baccalà\*\***

in tempura al nero di seppia su crema di piselli\*\* e pak choi

3-4-7-12-13

20€

## **Cassetta del Mare**

frittura di pesce\*\*

2-4-12-13

24€

## **Canguro\***

con purè di patate\* e tartufo nero\*

6-7

24€

## **Picanha di agnello\***

con porcini freschi\*, fichi in confit\* e gel di vermouth

7-12

26€

# Secondi alla brace

*secondi alla brace*

**Tagliata di manzo di Scottona**

18€

**Costata di Sorana veneta**

5€ all'etto

**Paillard di vitello**

13€

**Suprema di faraona alla brace**

14€

**Pastrami di lingua di vitello**

9-10-12

15€

# Dessert

*dessert*

**Tortino al cioccolato fondente 70%\***  
con crema mascarpone e amarene sciroppate

3-7

9€

**Tiramisù soffice**

3-7-8

7€

**Gelato al fior di latte**  
con fragoline di bosco

3-7-8 (senza lattosio)

6€

**Sacher\*\***

3-7-12

7€

# Allergeni

*allergeni*

<b>Glutine</b>	<b>1</b>
<b>Crostacei</b>	<b>2</b>
<b>Uova</b>	<b>3</b>
<b>Pesce</b>	<b>4</b>
<b>Arachidi</b>	<b>5</b>
<b>Soia</b>	<b>6</b>
<b>Latticini</b>	<b>7</b>
<b>Frutta a guscio</b>	<b>8</b>
<b>Sedano</b>	<b>9</b>
<b>Senape</b>	<b>10</b>
<b>Semi di sesamo</b>	<b>11</b>
<b>Anidride solforosa e solfiti</b>	<b>12</b>
<b>Molluschi</b>	<b>13</b>
<b>Lupini</b>	<b>14</b>

\*questo prodotto arriva fresco nelle nostre cucine per essere lavorato o è prodotto dai nostri cuochi e viene messo in abbattitore per meglio preservare le qualità organolettiche e di salubrità del prodotto stesso.

\*\*prodotto surgelato

In ottemperanza alla Direttiva Allergeni 2003/89/CE e 22/11/2011 Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L.304/43 IT, nell'ottica di tutelare e salvaguardare la salute dei nostri Clienti e assicurare un servizio sempre migliore, abbiamo deciso di segnalare gli allergeni a fianco di ogni piatto, rimandando l'ospite a visionare la tabella allegata al menù.





# TREGNAGO1908

RISTORANTE • PARK • HOTEL