



Menù
menù

TREGNAGO1908

RISTORANTE • PARK • HOTEL

La nostra storia

*Lungo l'Alpone s'incrocia sulla via,
oasi di pace, armonia di colori,
e delizioso profumo di sapori,
il Ristorante, l'antica Trattoria.*

*Tra cibi squisiti e vin sincero,
é dolce mirar di volti la sembianza,
di frenesie s'annulla l'importanza,
e nel sereno oblio culla il pensiero.*

Don Lino Tregnago

Tradizione, cortesía e una lunga esperienza.

**1908. La verde campagna veneta.
Un'intuizione unica.**

Nasce così l'attività di una modesta osteria ad opera del bisnonno Romano Tregnago. Grazie alla sua fortunata posizione, sulla strada principale della Val d'Alpone, l'osteria diventò presto punto di riferimento e di sosta per operai, carrettieri ed ambulanti. La buona tavola casalinga e la genuina cordialità dei successori Pietro e Attilia diedero ulteriore impulso all'attività del fondatore, trasformando l'osteria in trattoria, in cui il piatto forte era il delizioso Baccalà alla Vicentina. Da trattoria a ristorante: negli anni '60, infatti, con Aldo e Luigina il locale venne notevolmente ampliato e rinnovato, dotato di attrezzature innovative ed annesso giardino, parco e ampio parcheggio.

Ci fu inoltre la creazione di un albergo con camere funzionali e moderne. Oggi, grazie ad una filosofia basata sulla tradizione, sulla cortesía e su una lunga esperienza, i figli Fabrizio in cucina e Daniela in sala continuano nell'attività con una professionalità ed entusiasmo sempre maggiori, condividendo risultati di grande prestigio e perseguendo obiettivi di rinnovamento.

**Famiglia Tregnago
Dal 1908**

Antipasti

antipasti

Tagliere del territorio

con prosciutto crudo di Soave, speck di Soave, sopressa di Brenton (la Casara), formaggio Monte Veronese giovane (la Casara), formaggio Cimbro, mostarda di fichi del nostro orto, pinsa stria con rosmarino e sale (per 2 persone)

1-2-3

34€

Battuta al coltello

di manzo di Sorana Veneta con tartufo nero* della Lessinia

4-5

20€

Tartare di Angus americano

con acciughe, maionese al mango** e polvere di capperi

3-4-5-6

20€

Tartare di manzo irlandese

con chutney di peperone rosso e arancia*

2-4-5

20€

Millefoglie di baccalà**

mantecato con pane Carasau

1-3-4

16€

Timballo di zucca*

su fonduta di Monte Veronese stagionato* 12 mesi e nocciole tostate

4-6-7

14€

Petali di trota affumicata

della Valle del Chiampo con zucca in saor* e yogurt al lime

2-3-4

18€

Primi piatti

primi piatti

Risotto all'Amarone della Valpolicella

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

2-3

36€

Gnocchi di fioretta*

con tartufo nero* della Lessinia

1-3

14€

Bigoli

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

1-2-6

14€

Spaghetti Rummo

con trota affumicata, pinoli tostati ed erba cipollina

1-3-4-8

14€

Tortelloni di baccalà**

con crema al nero di seppia*

1-3-4-6

15€

Calamarata alla Mediterranea

su crema di melanzane arrosto* e ricotta affumicata

1-3

12€

Secondi piatti

secondi piatti

Piccione*

in due cotture con sedano rapa e chutney di ciliegie*

1-2-3

24€

Petto d'anatra*

glassata al miele di Acacia con salsa all'aceto balsamico di Modena e polenta fritta

1-2-3

18€

Filetto di baccalà**

in olio cottura in crosta di pane al prezzemolo con crema di piselli e lamponi ghiacciati

1-3-4

20€

Cassetta del Mare:

frittura di pesce** con verdure in tempura** e salsa tartara

1-2-3-4-9-10

18€

Filetto di tonno**

in crosta di sesamo bianco e nero con ananas saltato* e maionese al mango**

2-3-4-6

20€

Secondi alla brace

secondi alla brace

Tagliata di Angus americano***

(200gr)

16€

Costata di manzo***

Sorana veneta

5€ all'etto

Fiorentina di manzo irlandese***

(1kg)

6€ all'etto

Costoletta di maiale***

"Mangalica"

22€

Costolette di agnello irlandese***

24€

Filetto di manzo irlandese***

(300 gr)

25€

Tagliata di manzo spagnolo***

30 mesi (200gr)

14€

*** adatto ai celiaci – persone intolleranti al glutine

Dessert

dessert

Tortino al cioccolato fondente* Callebaut 70%

con salsa al pistacchio e sorbetto al mango**

1-3-6-7

8€

Soufflè al cioccolato bianco* Callebaut e pistacchio

con salsa yogurt al naturale e sorbetto al mirtillo**

1-3-6-7

8€

Tiramisù soffice

1-3-6-7

7€

Tortino morbido al mascarpone*

con fragoline di bosco sciroppate e gelato al fior di latte

3-6-7

7€

Sbrisolona

con bicchiere di Recioto o grappa

1-2-3-6-7

7€

Sorbetto siciliano

al mango o al mirtillo

3-6

5€

Gelato al fior di latte

con fragoline di bosco o frutti di bosco

3-6

6€



Menù
gluten free
gluten free

Antipasti

antipasti

Tagliere del territorio

con prosciutto crudo di Soave, speck di Soave, sopressa di Brenton (la Casara), formaggio Monte Veronese giovane (la Casara), formaggio Cimbro, mostarda di fichi del nostro orto

2-3

17€

Battuta al coltello

di manzo di Sorana Veneta con tartufo nero della Lessinia

4-5

20€

Tartare di Angus americano

con acciughe, maionese al mango** e polvere di capperi

3-4-5-6

20€

Tartare di manzo irlandese

con chutney di peperone rosso e arancia*

2-4-5

20€

Timballo di zucca*

su fonduta di Monte Veronese stagionato* 12 mesi e nocciole tostate

4-6-7

14€

Petali di trota affumicata

della Valle del Chiampo con zucca in saor* e yogurt al lime

2-3-4

18€

Primi piatti

primi piatti

Risotto all'Amarone della Valpolicella

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

2-3

36€

Fettuccine

con ragù d'anatra* fatto in casa

2-6

14€

Spaghetti Rummo

con trota affumicata, pinoli tostati ed erba cipollina

3-4-8

14€

Pennette alla Mediterranea

su crema di melanzane arrosto* e ricotta affumicata

3

12€

Secondi piatti

secondi piatti

Petto d'anatra*

glassata al miele di Acacia con salsa all'aceto balsamico di Modena e polenta fritta

2-3

18€

Filetto di baccalà**

in olio cottura con crema di piselli e lamponi ghiacciati

3-4

20€

Cassetta del Mare:

frittura di pesce** con salsa tartara

2-3-4-9-10

18€

Filetto di tonno**

in crosta di sesamo bianco e nero con ananas saltato* e maionese al mango**

2-3-4-6

20€

Dessert

dessert

Tortino al cioccolato fondente* Callebaut 70% e sorbetto al mango**

3-6-7

8€

Tiramisù soffice

3-6-7

7€

Tortino morbido al mascarpone*

con fragoline di bosco sciroppate e gelato al fior di latte

3-6-7

7€

Gelato al fior di latte

con fragoline di bosco o frutti di bosco

3-6

6€

Allergeni

allergeni

Farina	1
Solfiti	2
Latte	3
Pesce	4
Senape	5
Uovo	6
Frutta secca	7
Frutta a guscio	8
Crostacei	9
Molluschi	10

*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