TREGNAGO1908

RISTORANTE • PARK • HOTEL

Menù

menù

Antipasti
antipasti

Tartare di Angus
con acciughe del Mar Cantabrico, maionese al mango**, polvere di cappero e sfere di mango

3-4-10 20€

Tagliere del territorio
con prosciutto crudo di Soave, coppa stagionata al vino, sopressa veneta, carpaccio di lonza affumicata al faggio, formaggio Monte Veronese giovane, formaggio Cimbro, giardiniera di verdure
(per 2 persone)

7-12 20€ p.p

Vitello tonnato
girello di vitello CBT con salsa tonnata e fiori di cappero

3-4-9-12 18€

Tentacolo di polpo**
con hummus di ceci* e maionese alla barbabietola

3-11-13 18€

Gyoza* alla parmigiana

1-7 16€

Primi piatti

primi 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
1-3-7-12 — 16€

Fusillone di Gragnano
cacio, pepe di Sichuan e polvere di mirtillo
1-7 — 16€

Tortello* artigianale
con ragù di agnello*, miele millefiori, fonduta di Monte Veronese giovane al timo*
e petali di fiordaliso
1-3-7-12 — 18€

Spaghettone
con bisque, battuta di gamberi** e burrata pugliese
1-2-7-12 — 18€

Secondi piatti

secondi piatti

Petto d'anatra*
con polenta fritta, salsa all'aceto balsamico e purè al timo*
7-12 22€

Picanha di agnello*
con porcini freschi*, fichi in confit* e gel di vermouth
7-12 25€

Canguro*
con purè di patate* e tartufo nero*
6-7-9 25€

Filetto di tonno**
in crosta di sesamo bianco e nero con ananas saltato* e maionese al mango**
3-4-7-11-12 24€

Cassetta del Mare
frittura di pesce** con verdure in tempura**
1-2-4-12-13 24€

Secondi alla brace

secondi alla brace

Tagliata di Angus americano

18€

Costata di Sorana veneta

5€ all'etto

Paillard di fesa di vitello

13€

Suprema di faraona**

14€

Costolette di agnello gallese**

24€

Diaframma di manzo

22€

Dessert
dessert

Tortino al cioccolato fondente 50%*
con gelato al dulce de leche
3-7 9€

Abbinamento consigliato con vermouth Ca' Rugate 12
5€

Tiramisù soffice
1-3-7-8 7€

Lemon Tart 2.0
crumble di frolla, meringa all'italiana al pepe e crema al limone
1-3-6-7-8 8€

Gelato alla crema
con fragoline di bosco
3-7-8 6€

Niero Incanto
mini gelatini al Recioto con cioccolato bianco e all'Amarone con cioccolato fondente
3-7-8-12 15€

Crème brûlée
3-7 7€

Menù
gluten free
gluten free

Antipasti

antipasti

Tartare di Angus
con acciughe del Mar Cantabrico, maionese al mango**, polvere di cappero e sfere di mango

3-4-10 20€

Tagliere del territorio
con prosciutto crudo di Soave, coppa stagionata al vino, sopressa veneta, carpaccio di lonza affumicata al faggio, formaggio Monte Veronese giovane, formaggio Cimbro, giardiniera di verdure
(per 2 persone)

7-12 20€ p.p

Vitello tonnato
girello di vitello CBT con salsa tonnata e fiori di cappero

3-4-9-12 18€

Tentacolo di polpo**
con hummus di ceci* e maionese alla barbabietola

3-11-13 18€

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

3-7-12 — 16€

Fusilli
cacio, pepe di Sichuan e polvere di mirtillo

7 — 16€

Spaghetti
con bisque, battuta di gamberi** e burrata pugliese

2-7-12 — 18€

Secondi piatti

secondi piatti

Petto d'anatra*
con polenta fritta, salsa all'aceto balsamico e purè al timo*
7-12 22€

Picanha di agnello*
con porcini freschi*, fichi in confit* e gel di vermouth
7-12 25€

Canguro*
con purè di patate* e tartufo nero*
6-7-9 25€

Filetto di tonno**
in crosta di sesamo bianco e nero con ananas saltato* e maionese al mango**
3-4-7-11-12 24€

Cassetta del Mare
frittura di pesce**
2-4-12-13 24€

Secondi alla brace

secondi alla brace

Tagliata di Angus americano

18€

Costata di Sorana veneta

5€ all'etto

Paillard di fesa di vitello

13€

Suprema di faraona**

14€

Costolette di agnello gallese**

24€

Diaframma di manzo

22€

Dessert
dessert

Tortino al cioccolato fondente 50%*
con gelato al dulce de leche
3-7 9€

Abbinamento consigliato con vermouth Ca' Rugate 12
5€

Tiramisù soffice
3-7-8 7€

Gelato alla crema
con fragoline di bosco
3-7-8 6€

Niero Incanto
mini gelatini al Recioto con cioccolato bianco e all'Amarone con cioccolato fondente
3-7-8-12 15€

Crème brûlée
3-7 7€

Allergeni

allergeni

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

*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