

Готовое меню Траттории

Брускетты

Брускета с тапенадой из маслин
Брускетта с анчоусами
Брускетта с вялеными томатами
Брускетта с помидорами и базиликом

Салаты и закуски

Маслины и оливки ассорти
Говядина с/в, оленина с/к, салями Милано
Кростини с пастой из копченого лосося
Капрезе
Салат из руколы с Пармезаном
Салат из тыквы с брезаолой
Панцанелла с картофелем и заправкой из анчоусов
Вителло тоннато
Баклажан с помидорами и моццареллой
Аранчини со шпинатом и копченой паприкой

Паста и ризотто

Спагетти болоньезе
Спагетти карбонара
Спагетти маринара
Спагетти песто
Спагетти примavera
Равиоли 4 сыра
Равиоли с тыквой и Пармезаном
Ризотто с белыми грибами
Ризотто с морепродуктами

Супы

Суп Минестроне
Похлебка из чечевицы с кусочками брезаолы
Крем-суп из цветной капусты
Томатный суп с морепродуктами

Основные блюда

Говяжьи ребра-гриль с запеченным помидором
Клаб Стейк с фенхелем и соусом из вишен
Фланк стейк с грушей в красном вине
Оссобуко в пивной подливке с сыром
Жаркое из свинины с перцем и помидорами
Свинья корейка с розмарином
Желтый кукурузный цыпленок жареный под прессом
Кальмар во фритюре, с лимонным дрессингом
Дорада целиком, приготовленная в пергаменте
Кнели из лосося, запеченные под белым соусом

Гарниры

Картофель, запеченный половинками, с сыром
Лук репчатый, запеченный в беконе
Ньокки из тыквы
Каша овсяная с вялеными помидорами

Хлеб

Чиабатта (подается с оливковым маслом, розмарином, морской солью)

Десерты

Тирамиссу
Панакота с йогуртом и вишневым соусом
Грушево-карамельный десерт
Бискотти (с миндалем или фисташками – на выбор)
Кантуччи (с кедровыми орешками или вяленой вишней – на выбор)

Свежевыжатые соки

Сок апельсиновый
Сок грейпфрутовый
Сок яблочный

Холодные напитки

Слинг апельсиновый
Слинг лимонный
Фраппе ванильный
Фраппе персиковый
Клубничный милкшейк

Горячие напитки

Кофе Ристретто
Кофе Эспрессо
Кофе Двойной эспрессо
Кофе Американо
Кофе Капучино
Кофе Латте
Чай черный
Чай зеленый