

# TREMANI

BISTROT

from 12.15 pm to 14.45 pm

## Antipasti / Hors d'Oeuvres

|   |       |
|---|-------|
| <b>Polpo di “santo spirito” con cicerchia, sedano, capperi e olive</b><br>“Santo Spirito” octopus with cicerchie, celery, capers and olives         | 22.00 |
| <b>Carpaccio di manzo nostrano con maionese al crescione e quinoa soffiata</b><br>Local beef carpaccio with watercress mayonnaise and puffed quinoa | 17.00 |
| <b>Boulgur al vapore profumato al limone con verdure e burrata</b><br>Steamed bulgur with a hint of lemon, vegetables and burrata                   | 16.00 |
| <b>Bruschetta di pane pugliese con mozzarella di bufala e culatello</b><br>Puglia bread bruschetta with buffalo mozzarella and culatello            | 18.00 |
| <b>Scottata di ricciola tiepida con spinaci, catalogna cimata e alici</b><br>Warm seared amberjack with spinach, chicory and anchovies              | 19.00 |
| <b>Tartara di filetto di manzo nostrano battuto al coltello e le sue guarnizioni</b><br>Hand-cut local beef steak tartare with seasonings           | 28.00 |

## Primi / First Courses

|   |       |
|---|-------|
| <b>Minestra di ortaggi ed erbe con orzotto alla trentina</b><br>Vegetable and herb soup with barley risotto   | 14.00 |
| <b>Sedanini alla carbonara con guanciale croccante</b><br>Sedanini pasta “alla carbonara” with crispy guanciale   | 16.00 |
| <b>Spaghetti di grano duro con datterino, gamberoni e bottarga di tonno</b><br>Durum wheat spaghetti with grape tomatoes, prawns and tuna bottarga (salted roe)   | 19.00 |
| <b>Tonnarello all'uovo, aglio, olio, agoni del Garda e pesto di prezzemolo</b><br>Tonnarelli egg pasta with garlic, olive oil, Garda agoni fish and parsley pesto | 16.00 |
| <b>Fettuccine di farina di polenta al pomodoro, zucchine in fiore e burrata (no glutine)</b><br>Cornmeal fettuccine with tomato, flowered zucchinis and burrata   | 17.00 |
| <b>Trofie fresche in bianco con frutti di mare e calamaretti alla “Nicola”</b><br>Fresh trofie pasta with seafood and squid, “Nicola”-style                       | 18.00 |

## Secondi / Main Courses

|  |       |
|--|-------|
| <b>Timballo di riso venere con gamberoni alle spezie orientali</b><br>Black rice timbale with prawns and Asian spices  | 26.00 |
| <b>Zuppa di pesce e crostacei alla “bouillabaisse”</b><br>“Bouillabaisse” fish and seafood soup  | 28.00 |
| <b>Filetto di lavarello del Garda al nosiolo, polenta bianco perla</b><br>Garda whitefish fillet with Nosiola wine and white polenta                                     | 26.00 |
| <b>Battuta di vitello alla milanese con rucola e pomodorini</b><br>Milanese-style veal mince with arugula and pachino tomatoes   | 27.00 |
| <b>La tagliata di manzo nostrano con fagiolini e patate al sale, riduzione al balsamico</b><br>Sliced local beef steak with green beans, potatoes and Balsamic reduction | 29.00 |