

TREMANI

BISTROT

From 7.00 pm to 9.00 pm



Tartare di filetto di manzo “Alto Adige” tagliato a mano, le sue guarnizioni e crostoni di focaccia Hand-chopped beef tartare with its condiments	32,00
Culatello di Zibello (presidio Slow Food) con insalatina bio e burrata di Andria Culatello from Zibello with organic salad and burrata cheese from Andria	24,00
Insalatina di polpo verace e arricciato di Porto Santo Spirito arrosto Roasted octopus from Porto Santo Spirito	26,00
Pomodori cuore di bue con mozzarella di bufala campana al basilico Caprese salad with tomatoes, buffalo mozzarella and basil	19,00
Minestra con erbe e verdure di campo con orzotto alla trentina Vegetables soup with barley “Trentino Style”	14,00
Parmigiana con melanzane violette, pomodoro fresco, mozzarella e coulis di basilico Aubergines parmigiana with fresh tomatoes, mozzarella and basil coulis	18,00
Pasta del giorno con primizie del mercato Today Chef’s pasta suggestion	21,00
Pescato del giorno alla griglia o in guazzetto alla mediterranea Grilled or “in guazzetto” catch of the day	32,00
Tagliata di filetto di manzetta nostrana al tegame con verdure stufate e salsa al San Leonardo Pan cooked beef fillet sliced with stewed vegetables and San Leonardo (red wine) sauce	35,00