

TREMANI

BISTROT

from 12.15 to 14.45

Antipasti / Hors d'Oeuvres

Scottata di ombrina, puntarelle, burrata e clementine Seared ombrina, puntarelle, burrata cheese and clementines	19.00
Calamari al tegame, zucca violina, lime e maggiorana Fried calamari, zucchini, lime and marjoram	19.00
Polpo di Santo Spirito, topinambur e arancia Octopus from Santo Spirito, Jerusalem artichoke and orange	22.00
Gamberoni, crema di patate, indivia belga, molche del Garda e melograno Prawns, creamed potatoes, Belgian endive, "molche" (olive pulp) from Lake Garda and pomegranate	20.00
Uovo bio poché, polenta di Storo, fonduta al Vezzena e tartufo nero Organic poached egg, polenta from Storo, Vezzena cheese fondue and black truffle	17.00
Tartare di manzo tagliata al coltello preparata al tavolo (140g) Knife-cut beef tartare prepared at the table (140g)	28.00

Primi / First Courses

Minestra di ortaggi con orzo Vegetable soup with barley	14.00
Pasta e fagioli, sarde di lago e rosmarino Pasta and beans, lake sardines and rosemary	16.00
Linguine integrali, asparagi di mare, calamari e bottarga di tonno Whole wheat linguine, sea asparagus, squids and tuna fish bottarga	19.00
Spaghettoni "Matt" ai frutti di mare "Matt" Spaghetti with seafood	21.00
Tortiglioni alla carbonara, pecorino romano e guanciale croccante Carbonara Style tortiglioni pasta, pecorino romano cheese and crispy bacon	18.00
Strangolapreti al burro fuso e salvia, fonduta al Trentingrana Strangolapreti (bread and spinach dumpling) with melted butter and sage, fondue of Trentingrana cheese	18.00
Maltagliati alla farina di castagne con ragù di vitello e finferli Chestnut flour maltagliati pasta, veal ragout and chantarelles mushrooms	18.00

Secondi / Main Courses

Zuppa di pesce Lido Palace Lido Palace fish soup	30.00
Pescato del giorno alla griglia con verdurine di stagione Grilled catch of the day with seasonal vegetables	30.00
Ossobuco con spuma di patate e verdure sauté Ossobuco (sliced veal shank) with mashed potatoes and sautéed vegetables	28.00
Filetto di manzo, porri cotti nel sale, patate ratte e salsa al Porto Beef filet, in salt cooked leeks, Ratte potatoes and Porto wine sauce	32.00
Costolette di agnello, cime di rapa e perle di patate al timo Lamb chops, turnip tops and thyme flavoured potatoes	30.00