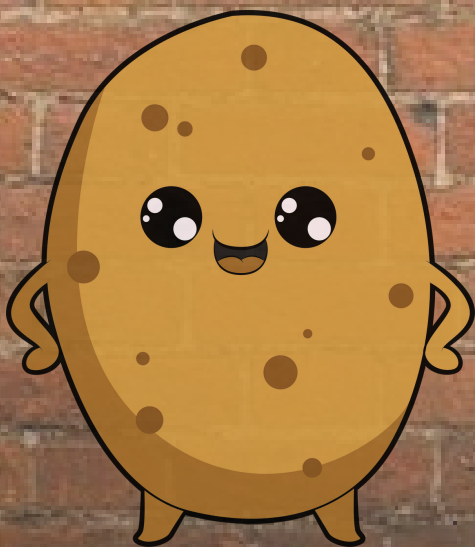


TRATTORIA DELLA
Patata

DOVE QUASI TUTTO È POSSIBILE



ANTIPASTI DI MARE

CARPACCIO DI SALMONE MARINATO 36 ORE CON SALE E ZUCCHERO

CON INSALATA DI FINOCCHI OLIVE TAGGIASCHE E CUORE D'ARANCIA - 4

(SALMON CARPACCIO MARINATED FOR 36 HOURS IN SALT AND SUGAR WITH FENNEL SALAD, TAGGIASCA OLIVES AND ORANGE HEART) - 4

14€

SOUTE DI COZZE PROFUMATO ALLO ZENZERO E CROSTONE DI PANE - 1/14

(MUSSEL SOUP FLAVORED WITH GINGER AND BREAD CROUTON) - 1/14

14€

INSALATA DI POLPO TIEPIDA CON PATATE OLIVE E POMODORINI - 14

(WARM OCTOPUS SALAD WITH POTATOES, OLIVES AND CHERRY TOMATOES) - 14

16€

PINSA ROMANA CON SALMONE RUCOLA POMODORINI E BURRATA - 1/4/7

(ROMAN PINSA WITH SALMON, ARUGULA, CHERRY TOMATOES AND BURRATA) - 1/4/7

16€

ANTIPASTI DI TERRA

TAGLIERE DI SALUMI MISTI CON MARMELLATA E FORMAGGIO - 7/12

(MIXED COLD CUTS PLATTER WITH JAM AND CHEESE) - 7/12

20€

GNOCCHO FRITTO - 1

(FRIED DUMPLING) - 1

5€

TAGLIERE DI FORMAGGI - 7

(CHEESE PLATTER) - 7

12€

TRIS DI BRUSCHETTA - 1/7

(BRUSCHETTA TRIO) - 1/7

10€

TARTARA DI MANZO CON CIPOLLA CARAMELLATA E BURRATA - 7/12

(BEEF TARTARE WITH CARAMELIZED ONION AND BURRATA) - 7/12

16€

PINSA TERRA CON MORTADELLA PISTACCHIO E BURRATA - 1/7/8

(PINSA WITH MORTADELLA, PISTACHIOS AND BURRATA) - 1/7/8

15€

COPERTO 2,50€

IN CASO DI IRREPERIBILITÀ ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI

PRIMI DI MARE

PACCHERI AI FRUTTI DI MARE - 1/2/14

(PACCHERI WITH SEAFOOD) - 1/2/14

17€

LINGUINE CON VONGOLE E POMODORINI PEPERONI CRUSCHI - 1/14

(LINGUINE WITH CLAMS AND CHERRY TOMATOES AND CRUSCHI PEPPERS) - 1/14

17€

GNOCCHI FATTI IN CASA CON PESTO DI PISTACCHIO E BATTUTA DI GAMBERI - 1/2/3/7/8

(HOMEMADE GNOCCHI WITH PISTACHIO PESTO AND SHRIMP TARTARE) - 1/2/3/7/8

17€

CAVATELLI FATTI IN CASA CON TONNO FRESCO MELANZANE FRITTE E MENTUCCIA - 1/4

(HOMEMADE CAVATELLI WITH FRESH TUNA, FRIED AUBERGINES AND MINT) - 1/4

15€

PRIMI DI TERRA

TAGLIATELLE CON IL RAGÙ DELLA NONNA - 1/3/9

(TAGLIATELLE WITH GRANDMA'S RAGÙ) - 1/3/9

14€

SPAGHETTI CON POMODORINI FRESCHI MELANZANE E BURRATA - 1/7

(SPAGHETTI WITH FRESH CHERRY TOMATOES, AUBERGINES AND BURRATA) - 1/7

13€

GNOCCHI ALLA BARBABIETOLA FATTI IN CASA CON CACIO PEPE

E GUANCIALE CROCCANTE - 1/3/7

(HOMEMADE BEETROOT GNOCCHI WITH PEPPER AND CRISPY BACON) - 1/3/7

14€

ORECCHIETTE FRESCHE CON SALSICCIA CIME DI RAPA E TARALLI - 1

(FRESH ORECCHIETTE WITH SAUSAGE, TURNIP TOPS AND TARALLI) - 1

14€

COPERTO 2,50€

IN CASO DI IRREPERIBILITÀ ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI

SECONDI DI MARE

COTOLETTA DI PESCE SPADA VESTITA CON RUCOLA E POMODORINI - 1/3/4

(SWORDFISH CUTLET DRESSED WITH ARUGULA AND CHERRY TOMATOES) - 1/3/4

18€

GRAN FRITTO MISTO DELLA PATATA CON ANELLI E CIUFFI, SCAMPI,

GAMBERONI, GRANCHIO BLU E VERDURE CROCCANTE - 1/2/4/14

(MIXED FISH FRIED WITH RINGS, SCAMPI, PRAWNS, BLUE CRAB, AND CRISPY VEGETABLES) - 1/2/4/14

20€

CALAMARI RIPIENI CON CREMA DI PATATE ALLO ZAFFERANO E MENTA - 1/3/7/14

(STUFFED SQUID WITH SAFFRON POTATO CREAM AND MINT) - 1/3/7/14

20€

FILETTO DI SPIGOLA ALLA MEDITERRANEA - 4

(MEDITERRANEAN-STYLE SEA BASS FILLET) - 4

17€

SECONDI DI TERRA

COSTATA DI SCOTTONA IRLANDESE CON PATATE AL FORNO - 7

(IRISH BEEF RIB EYE STEAK WITH BAKED POTATOES) - 7

25€

COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE - 1/3

(MILANESE VEAL CUTLET) - 1/3

20€

GRIGLIATA MISTA DI CARNE CON PATATE AL FORNO - 12

(MIXED GRILLED MEAT WITH BAKED POTATOES) - 12

28€

GALLETTO INTERO ALLA GRIGLIA CON PATATINE FRITTE

(GRILLED WHOLE CHICKEN WITH FRENCH FRIES)

18€

COPERTO 2,50€

IN CASO DI IRREPERIBILITÀ ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI

CONTORNI

PATATE AL FORNO

(BAKED POTATOES)

5€

PATATINE FRITTE

(FRENCH FRIES)

5€

INSALATA FINOCCHIO OLIVE ARANCIA - II

(FENNEL, OLIVE AND ORANGE SALAD) - II

5€

VERDURE GRIGLIATE

(GRILLED VEGETABLES)

6€

CIME DI RAPA AGLIO, OLIO E PEPPERONCINO

(TURNIP TOPS WITH GARLIC, OIL AND CHILLI PEPPER)

6€

COPERTO 2,50€

IN CASO DI IRREPERIBILITÀ ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI

MENÙ BAMBINI 10€

PRIMO

PASTA AL POMODORO - 1

(TOMATO PASTA) - 1

PASTA AL RAGÙ - 1

(PASTA WITH MEAT) - 1

PASTA AL PESTO - 1

(PASTA WITH PESTO) - 1

SECONDO

COTOLETTA DI POLLO CON PATATINE FRITTE - 1

(CHICKEN CUTLET WITH FRENCH FRIES) - 1

SVIZZERA CON PATATINE FRITTE - 1

(BURGER WITH FRENCH FRIES) - 1

WURSTEL CON PATATINE FRITTE

(WUSTER WITH FRENCH FRIES)

SOLO PRIMO 6€

SOLO SECONDO 8€

COPERTO 2,50€

IN CASO DI IRREPERIBILITÀ ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI

DOLCI

GELATO - 3/7

(ICE CREAM) - 3/7

4€

GELATO AFFOGATO AL CAFFÈ - 3/7

(COFFEE-FILLED ICE CREAM) - 3/7

4€

TIRAMISÙ - 1/3/7/12

(TIRAMISÙ) - 1/3/7/12

6€

CREMA CATALANA - 3/7

(CATALAN CREAM) - 3/7

6€

PANNA COTTA - 7

(PANNA COTTA) - 7

5€

CHEESECAKE - 1/3/7

(CHEESECAKE) - 1/3/7

6€

PASTICCIOTTO LECCESE CON CREMA PASTICCERA - 1/3/7

(LECCESE PASTICCIOTTO WITH CUSTARD) - 1/3/7

6€

TORRONCINO ALL'AMARO DEL CAPO - 1/7

(BITTER NOUGAT FROM THE HEAD) - 1/7

LISCIO - 6€

CORRETTO - 7€

TORTA DI MELE DELLA NONNA CON GELATO - 1/3/7

(GRANDMA'S APPLE PIE WITH ICE CREAM) - 1/3/7

6€

SORBETTO - 7

LISCIO - 6€

CORRETTO - 7€

COPERTO 2,50€

BAR & CAFFÈ

CAFFÈ (COFFEE)	1,50€
AMARI (BITTERS)	2€
CAFFÈ CORRETTO / DECAFFEINATO / GINSENG / ORZO	DA 3,50€
GRAPPA	DA 4€
RUM	DA 4€
WHISKY	DA 5€
LIMONCELLO / MELONCELLO / PISTACCHIELLO	2,50€

BIBITE

ACQUA POTABILE TRATTATA 0,5L (NATURALE/GASATA)	1,50€
ACQUA POTABILE TRATTATA 1L (NATURALE/GASATA)	2€
BIBITE IN LATTINA: COCA COLA, FANTA, SPRITE, ESTATHÉ	3,50€

VINO(WINE)

VINO SFUSO DELLA CASA 1 LITRO	11€
VINO SFUSO DELLA CASA 0,5 LITRO	6€
VINO SFUSO DELLA CASA 1/4 LITRO	3€
CALICE DI VINO	DA 5€
CALICE DI PROSECCO	4€

BIRRA (BEER)

BIRRA MEDIA CHIARA 0,5CL	5€
BIRRA PICCOLA CHIARA 0,2CL	3€
BIRRA ROSSA ARTIGIANALE IN BOTTIGLIA 33CL	6€
BIRRA ANALCOLICA 33CL	3,50€

DRINKS

APEROL / CAMPARI SPRITZ	6€
NEGRONI	DA 6€
GIN TONIC	DA 6€
GIN LEMON	DA 6€

COPERTO 2,50€

ELENCO DEGLI ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato il del Reg. UE numero 1169/2011

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CIOÈ: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT;
2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI;
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA;
4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE;
5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI;
6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA;
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE;
8. FRUTTA A GUSCIO, VALE A DIRE: MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND, E I LORO PRODOTTI;
9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO;
10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE;
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO;
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO;
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI;
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.

COPERTO 2,50€

LIST OF ALLERGENS

We would like to inform our customers that the food and drinks prepared and served in this establishment may contain ingredients or additives considered allergens.

List of substances or products that cause allergies or intolerances used in this establishment and present in Annex II of EU Regulation number 1169/2011

1. CEREALS CONTAINING GLUTEN, NAMELY: WHEAT, RYE, BARLEY, OATS, SPELT, KAMUT;
2. CRUSTACEANS AND PRODUCTS THEREOF;
3. EGGS AND EGG PRODUCTS;
4. FISH AND FISH PRODUCTS;
5. PEANUTS AND PEANUT PRODUCTS;
6. SOYBEANS AND SOY PRODUCTS;
7. MILK AND MILK PRODUCTS;
8. TREE NUTS, NAMELY: ALMONDS, HAZELNUTS, WALNUTS, CASHEW NUTS, PECANS, BRAZIL NUTS, PISTACHIOS, MACADAMIA NUTS, OR QUEENSLAND NUTS, AND PRODUCTS THEREOF;
9. CELERY AND PRODUCTS THEREOF;
10. MUSTARD AND PRODUCTS THEREOF;
11. SESAME SEEDS AND PRODUCTS THEREOF;
12. SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES IN CONCENTRATIONS EXCEEDING 10 MG/KG OR 10 MG/LITER;
13. LUPINS AND PRODUCTS THEREOF;
14. MOLLUSCS AND SHELLFISH PRODUCTS.

COPERTO 2,50€