

Trattoria Rensin

Simone e Roberto



Alcuni dei nostri piatti potrebbero
contenere
allergeni, pertanto vi chiediamo
cortesemente di consultare la tabella
riepilogativa prima di effettuare
l'ordinazione...

“AVVISO”

Per garantire la disponibilità del prodotto,
informiamo la gentile clientela che è
necessaria la prenotazione dei seguenti
piatti:

•Cruditè di pesce;















•Zuppetta di pesce;

Si avvisa inoltre che le mezze porzioni
avranno una
maggiorazione di prezzo.

Grazie per la collaborazione.

Pane e coperto
€2,50

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA .IL PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI

Antipasti di Terra

-Antipasto misto Rensin (1,3,5,7,8,9,10,11,12)
€16

- Le nostre tartare. (3,5,7)
€16

- Tagliere di salumi e formaggi (3,5,7,8,12)
€17

-Insalata russa (3,5,9,)
€8

Primi Piatti

-Ravioli au tuccu. (1,3,5,7,8,9,12)
€14

-Pansoti con salsa di noci. (1,3,5,7,8)
€14

-Lasagne al pesto(1,3,5,7,8)
€14

-Maltagliati di castagne al pesto (1,3,5,7,8)
€14

Secondi Piatti

-Tagliata di manzo con insalatina e
grana. (1,3,5,7,8,12)
€ 16

-Filetto al pepe verde. (1,7,12)
€ 25

-Scampi e gamberi alla piastra. (2,4,14)
€ 35

-Pescato alla ligure. (1,4,8,12)
€ 24

Contorni

-Patatine fritte. (Prod. Surg)
€ 5

-Insalata mista
€ 5

Dessert

-Millefoglie con crema chantilly e frutti di bosco*
€9

-Millefoglie con crema allo zabaione *
€8

-Tiramisù (13)
€7

-Tortino al cioccolato fondente su crema al limone*
€8

-Torta di mele e nocciole con gelato alla vaniglia*
€8

-Bavarese o panna cotta*
€8

-La nostra macedonia con frutta fresca di stagione*
€7

-Sorbetti. (7)
€4

-Crema al Calvados. (7)
€6

*Contiene gli allergeni di cui al n°1-3-5-6-7-8-9-10-11-12 della tabella
riepilogativa

TAGLIO E SERVIZIO TORTA 2€ A PERSONA

Bevande e Liquori

-Acqua naturale o frizzante

€ 3,00

-Coca cola 33cl

€ 3,00

-Coca Cola zero 33cl

€ 3,00

-Fanta 33cl

€ 3,00

-Estathè limone o pesca

€ 3,00

-Beck's

€ 3,00

-Ichnusa non filtrata

€ 3,00

-Birra Moretti 66cl

€ 6,00

Whisky Talisker
€ 6,00

Rum Zacapa
€ 7,00

Cognac
€ 5,00

-Grappa Storica nera
€ 6,00

-Grappa barricata
€ 3,00

-Grappa bianca
€ 4,00

-Sambuca Molinari
€ 4,00

-Anice Varnelli
€ 5,00

-Limoncino
€ 4,00

Mirto "Zedda Piras"

€ 4,00

-Amaro del capo

€ 4,00

-Jagermaister

€ 4,00

-Liquore al basilico

€ 4,00

-Liquore alla liquirizia

€ 4,00

-Basanotto

€4,00

-Amaro Varnelli

€ 4, 00

-Amaro Montenegro

€ 4,00

-Camatti

€ 4,00

-S. Maria

€ 4,00

-Averna
€ 4,00

-Fernet
€ 4,00

-Ramazzotti
€ 4,00

-Disaronno
€ 4,00

-Bayles
€ 4,00

-Caffé
€ 2,00

-Caffé corretto
€ 2,50

-Caffé doppio
€ 4,00

La mostra carta dei Vini

•LE BOLLICINE:

-Vis Amoris

Liguria di Ponente Metodo Classico € 35

-Lynae Bosoni

Liguria di Levante Brut € 28

-Lynae Bosoni

Liguria di Levante Rosé € 28

--Marziano Abbona

Alta Langa DOC Extra Brut € 35

-Contadi Castaldi

Franciacorta Brut € 32

Mezza bottiglia € 18

-Contadi Castaldi

Franciacorta dosaggio Zero € 40

-Contadi Castaldi

Franciacorta Rosé € 38

-Contadi Castaldi

Franciacorta Satèn € 45

-Bellavista Teatro alla Scala

Franciacorta DOCG € 50

-Ca del Bosco Cuvee Prestige

Franciacorta DOCG € 45

Mezza bottiglia € 24

-Cà del Bosco

Franciacorta Satèn € 75

-Cà del Bosco Anna Maria Clementi

Cuvèe DOCG Riserva € 180

-AZ. Agr. Pojer Sandri

Trento DOC Extra Brut Cuvée. €42

-AZ. Agr. Pojer Sandri

Trento DOC Rosé €42

-Ferrari Perlé

Trento DOC € 50

-Ferrari Maximum Blanc de blanc

Trento DOC € 45

-Giulio Ferrari

Trento DOC Riserva € 200

-FIRRIATO Gaudiensus

Etna DOC Rosè €40

Champagne

-Drappier Carte D'Or
Champagne Brut. € 55

-Minard & Filles "ONDINE"
Champagne (70%Chardonnay). € 55

-A.Viot e Fils
Champagne (100%) Chardonnay. € 65

-Laurent-Perrier
Champagne Cuvée Brut. €65

•PROSECCO VALDOBBIANE:

-Canevel Setage
Valdobbiadene DOCG € 24

-Merotto Integral
Valdobbiadene DOCG € 26

•VINI BIANCHI E ROSATI LIGURI:

-AZ. Agr. Durin
Lumassina Colli Savonesi DOC
€ 20

-Vis Amoris Domé
Pigato DOC € 26

-Vis Amoris Sogno
Pigato Superiore DOC € 28

-AZ. Agr. Lupi
Pigato Doc € 26

-AZ. Agr. I Cerri
Vermentino Colli di Luni € 26

-AZ. Agr. I Cerri
Albarola € 26

-Cantine Lynae Bosoni

Vermentino Colli Luni Et. Grigia. € 24

-Cantine Lynae Bosoni

Vermentino Colli Luni Et. nera. €28

-Cantina Sassarini

Cinque Terre DOC. € 26

-AZ. Agr. I Cerri

Baccarosa € 26

•VINI BIANCHI PIEMONTESI:

-Monchiero Carbone Cecu d' La Biunda

Rocoro Arneis DOCG Superiore €26

-Nicola Bergaglio Minaia

Gavi Superiore €20

-Ezio poggio Archetipo

Timorasso Colli Tortonesi DOC € 26

•VINI BIANCHI FRIULANI:

-Conte D'Attimis Maniago

Ribolla gialla DOCG € 22

-Conte D'Attimis Maniago

Friulano DOC Colli orientali. € 25

-Jermann Vinnæ

Ribolla gialla DOC € 30

-Jermann

Sauvignon € 30

-Jermann

Pinot grigio € 30

•VINI BIANCHI E ROSATI VENETI E LOMBARDI:

-Ca Dei Frati

Lugana DOC € 28

Mezza bottiglia € 15

-Ca Dei Frati

Rosato riviera del Garda DOC € 26

Mezza bottiglia €14

-Ca del Bosco Corte del lupo

Bianco DOC €40

•VINI BIANCHI ALTO ADIGE:

-Franz Hass

Gewurztraminer DOC € 26

-Franz Hass

Pinot Grigio € 26

-Abbazia di Novicella

Sauvignon € 25

•VINI BIANCHI SICILIANI:

- AZ. Agr. PLANETA

Chardonnay Sicilia DOC € 38

Mezza bottiglia € 20

•VINI BIANCHI FRANCESI:

- Hamelin Beauroy

Chablis premier cru € 40

•VINI ROSSI LIGURI:

- AZ. Grillo

Rossese di Dolceacqua DOC € 20

- AZ. Agr. Durin

Ormeasco DOC € 22

- AZ. Agr. Durin

Granaccia DOC € 22

- Cantine Bosoni LVNAE

Ciliegiolo IGT €25

VINI ROSSI PIEMONTESI:

- Braida di Giacomo Bologna Montebruna

Barbera D' Asti DOCG. € 25

Mezza Bott. €13

- Braida di Giacomo Bologna dell' Uccellone

Barbera d' Asti DOCG. € 65

- Poderi Colla Costabruna

Barbera d' Alba DOC. € 24

- Gianni Doglia Genio

Barbera d' Asti superiore DOCG €25

- Ferraris S. Eufemia

Ruchè del Monferrato DOCG €24

- Poderi Colla

Dolcetto d' Alba DOC € 24

- Marziano Abbona Papà Celso

Dolcetto di Dogliani Sup. DOCG € 25

-Marziano abbona

Barbaresco DOCG. € 45

-Marziano Abbona Pressenda

Barolo DOCG. € 60

-Poderi Colla

Barolo DOCG. € 55

-Monchiero Carbone Regret

Nebbiolo langhe DOC. € 24

Mezza bottiglia € 13

-Marziano Abbona

Nebbiolo d'Alba DOC € 28

-Poderi Colla

Nebbiolo d'Alba DOC € 25

-Poderi Colla

Barbaresco DOC €55

•VINI ROSSI TOSCANI:

-Buccianera Sassocupo
Chianti Sup. DOCG. €20

-Collemassari
Montecucco rosso Riserva DOC. €25

-Collemassari
Bolgheri rosso DOC. €32

-AZ. Agr. Fanti
Rosso di Montalcinomezza bottiglia €14

-AZ. AGR. Fanti
Brunello di Montalcino €48

-Tenuta San Guido
Bolgheri Sassicaia 2021. €380

•VINI ROSSI VENETI:

-AZ. AGR. Ca Rugate
Valpolicella Sup. DOCG €26

-AZ. Agr. Ca Rugate
Amarone della Valpolicella DOCG €48

•VINI ROSSI ALTO ADIGE

-Abbazia di Novacella
S. Magdalener DOC € 24

-Abbazia di Novacella
Pinot Nero DOC € 25

-Franz Hass
Pinot Nero DOC € 30

-Franz Hass
Lagrain € 30

•VINI ROSSI LOMBARDI:

-Cà del Bosco Corte del Lupo
Rosso DOC. € 40

-Ca dei Frati
Ronchedone € 26

•VINI ROSSI PUGLIESI E SARDI:

-Impronte A Mano

Primitivo di Puglia IGP. €18

-Audarya

Cannonau di Sardegna €16

•VINI MOSCATI, PASSITI E LIQUOROSI:

-Gianni Doglia

Moscato D' Asti DOCG € 18

Al calice €5

-AZ. Agr. Planeta

Passito di Noto €28

Al calice €7

-Passito di Pantelleria liquoroso. € 18

Al calice €5

-AZ. Agr. Pojer Sandri Merlinò

Vino rosso liquoroso fortificato € 28

Al calice €7

-Poderi Colla

Vermouth Bonmè € 35

Al calice. €9

•VINO BIANCO E ROSSO SFUSO:

•Vinchio Vaglio Cortese DOC bianco e rosso

Un quarto di litro € 5

Mezzo litro € 8

Un litro € 14