

Trattoria LE BANCHINE

FUORI MENU'

LINGUA DI MANZO SCOTTATA
CON SALSA VERDE

Cotta sottovuoto a 72° per 24 ore

LISTA DEI VINI

BOLLICINE

Trento Doc Brut Nature Riserva Bellaveder	30
Franciacorta DOCG Brut Ronco Calino	27
"Durello" Metodo Classico Dama del Rovere	18
Serprino Cristofanon Montegrande	10
Prosecco superiore DOCG Extra Dry Le Bertole	15
Prosecco Superiore DOCG Brut Merotto	17
Ribolla Gialla Metodo Charmat Ca Tullio	14

BIANCHI

"Iose" Garganega Pegoraro	13
"Ciari" Chardonnay Borgomolino	10
Gewürztraminer Alto Adige San Paolo	16
"I Frati" Lugana DOC Cà dei Frati	18
Ribolla Gialla Rodaro	18
Tai Bianco Pegoraro	10
"Erto" Bianco Colli Cristofanon Montegrande	10
"Castearo" Moscato secco Colli Euganei	13
Cristofanon Montegrande	

ROSSI

Barbera D'Alba Bussia Soprana	20
Bonarda il Cassino Oltrepò Pavese	12
Alessio Brandolini	
"Luiza" Pinot Nero Alto Adige San Paolo	18
Barbolino Menegotti	10
Valpolicella Superiore Capitel San Nicalò Tedeschi	15
Tai Rosso Pegoraro	11
"Girapoggio" Cabernet Colli Euganei Zanovello	23
"Sassonerò" Merlot Colli Euganei Zanovello	21
"Notti di Galileo" Riserva	20
60% Merlot 40% Cabernet Cantina Colli Euganei	
"Volo" Rosso Veneto IGT Filò delle Vigne	14
"Rialto" Merlot DOC Cantina Colli Euganei	10
Rosso Riserva Vignalta	20
Malbec Monte Cecilia	13
Conte di Baone Rosso Veneto	16
"Borgo delle Casette" Filò delle Vigne	36
"Calaone" Ca Orologio	21
Bagnoli Turchetta Salvan	21
"Ottomano" Rosso Riserva	28
Cristofanon Montegrande	
Cabernet Franc Salvan	10

VINO DA DESSERT

"Re Davide" Passito di Durello	0,50L	16
Cantina Dama del Rovere VR		
Fior d'arancio Passito		26
Cristofanon Montegrande		
Fior d'arancio Colli Euganei		13
Cristofanon Montegrande		

VINO SFUSO

Cabernet, Malbec, Rabosello, Bianco frizzante



	0,25L	0,50L	0,75L
2	2,5	4	6

BIRRA ARTIGIANALE LARÜ 0,75L

Birre non filtrate ne pastorizzate

13

LINFHA I.P.A. 6,8% Vol

THYMUS Blanche ad alta fermentazione 5,8% Vol

NYSA Lager a bassa fermentazione 4,5% Vol

ANTIPASTI

Affettati con sottaceti e polenta

6

Tartare di manzo con crostini alla paprika

8 

Baccalà mantecato con polenta

8 

Zuppetta di cipolle

6

Insalatina tiepida di faraona in saor e radicchio tardivo

8 

PRIMI PIATTI

Pappardelle con ragù di cinghiale

8   

Gnocchi di patate con ragù di tastasale e rafano fresco

10  

Tagliolini con tartufo nero

10   

Bigoli con ragù d'anatra

8   

Ravioli ripieni di polenta e porcini con monteveronese e noci

10    

I secondi e i contorni saranno serviti sullo stesso piatto

SECONDI PIATTI

Fiorentina

4,50 € all'etto



Tagliata di manzo

14



Costata di manzo

4 € all'etto



Straecca di puledro con polenta

14



BORGATO
macelleria equina
dal 1939

Costine ai ferri con polenta

10



Pollo Fritto (su ordinazione)

13



Selezione di formaggi



con confetture, miele e polenta



CASEIFICIO TRAVERSO
VENDITA FORMAGGI DI PRODUZIONE PROPRIA

Morlacco – Mezzano giovane – Montanaro stravecchio – Gorgonzola

10

CONTORNI

Polenta abbrustolita

3

Patatine fritte*



4

Patate al forno

4

Insalata mista

3

Verdura cotta

4

Tardivo grigliato

4

DOLCI

Sbrisolona

5    

Tiramisù

5   

Ciliegie sotto grappa

5

Crema catalana

5  

Cheesecake cocco e nuttella

5    

CAFFETTERIA

Caffè 1,30

Decaffeinato 1,40

Corretto 1,80

Amari 3,00

Grappa bianca raboso friularo
3,00

Altre Grappe da 4 a 6 €

Bibite 2,50

Acqua 0,75 L 2,50

Gentile Cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.

Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

LEGENDA ALLERGENI



Cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati



Pesce e prodotti derivati del pesce



Latticini e derivati



Uova e prodotti a base di uova



Sedano e prodotti a base di sedano



Frutta a guscio

* I prodotti che sono contrassegnati dall'asterisco sono surgelati.