

# TREMANI

BISTROT

## Antipasti / Hors d'Oeuvres

<b>Polpo verace di Santo Spirito con patate e crema al levistico</b> Octopus from Santo Spirito (Puglia) with potatoes and cream of lovage	22.00
<b>Gamberoni al tegame con crema di burrata e puntarelle</b> Sautéed prawns with burrata cream and chicory	19.00
<b>Scottata di branzino con carciofi crudi profumati al limone</b> Seared sea bass and raw artichokes with lemon essence	18.00
<b>Carpaccio di manzo tiepido con rucola, Vezzena e tartufo del Monte Baldo</b> Lukewarm beef carpaccio with arugula, Vezzena cheese and and Monte Baldo truffles	18.00
<b>Flan di radicchio tardivo e porri con fonduta al Trentingrana e speck</b> Radicchio and leek flan, Trentingrana cheese fondue and speck	15.00
<b>Bruschetta di fresella con mozzarella di bufala e culatello di Zibello</b> Fresella bruschetta with buffalo mozzarella and culatello of Zibello	19.00
<b>Tartara di manzo al coltello e le sue guarnizioni</b> Hand-cut beef tartare and its seasonings	28.00

## Primi / First Courses

<b>Minestra di ortaggi invernali ed erbe con orzotto alla Trentina</b> Soup with winter vegetables and greens with Trento style barley "risotto"	14.00
<b>Orecchiette fresche con broccoli verdi, alici e burrata</b> Fresh orecchiette pasta with broccoli, anchovies and burrata	16.00
<b>Strangolapreti con erbe e spinaci su fonduta al Casolet</b> Strangolapreti pasta with greens and spinach fondue of Casolet cheese	16.00
<b>Spaghetti "Matt" con carciofi, cozze e vongole veraci</b> "Matt" spaghetti with artichokes, mussels and clams	18.00
<b>Sedanini di grano duro alla carbonara e tartufo nero</b> Durum wheat sedanini pasta and black truffle carbonara	18.00

## Secondi / Main Courses

<b>Scaloppa di branzino in guazzetto con capperi ed olive</b> Escalope of sea bass stew with capers and olives	28.00
<b>Zuppetta di pesce e crostacei alla "Mediterranea"</b> Mediterranean style fish and shellfish soup	28.00
<b>Filetto di manzo al tegame, patate al rosmarino e salsa al San Leonardo</b> Pan cooked fillet of beef, rosemary potatoes and San Leonardo wine sauce	29.00
<b>Saltimbocca di pollo ruspante con Fontal, speck e carciofi</b> Free-range chicken saltimbocca with Fontal cheese, speck and artichokes	26.00
<b>Guancetta di vitello brasata con purea di patate e broccoletti al peperoncino</b> Braised veal cheek with mashed potatoes and broccoli with chilli	26.00