

TRATTORIA da Emma

TUTTI I PIATTI DA NOI SERVITI DURANTE L'ANNO

All dishes served throughout the year

- GIORNI D'APERTURA/OPENING HOURS -

| Lunedì monday | Martedì tuesday | Mercoledì wednesday | Giovedì thursday | Venerdì friday | Sabato saturday | Domenica sunday |
|---|---|---|---|---|--|---|
| Pranzo (cena su prenotazione) -- Lunch (dinner by reservation) | Pranzo (cena su prenotazione) -- Lunch (dinner by reservation) | Pranzo (cena su prenotazione) -- Lunch (dinner by reservation) | Pranzo (cena su prenotazione) -- Lunch (dinner by reservation) | Pranzo (cena su prenotazione) -- Lunch (dinner by reservation) | Pranzo e cena -- Lunch & dinner | Pranzo e cena per banchetti (solo su prenotazione) / Lunch & dinner for occasions only by reservation |

Per informazioni/prenotazioni suonare casa di fronte o tel. 0365/31767 - 347/4699222 - www.trattoriadaemma.it

For information/bookings enquire at house across the road or phone n° 0365/31767 - 347/4699222 - www.trattoriadaemma.it

Pranzi di lavoro a 13,00 € (primo, secondo, contorno bevande, caffè) – Disponibilità per banchetti, ricorrenze o cene aziendali

Su prenotazione cena a base di selvaggina (cinghiale, lepre, capriolo, cervo), pesce di lago

Work lunch (fixed menu) € 13,00 (first and second course plus drinks)

Available for group bookings, special events & corporate functions

Option of free range game (wild boar, hare, venison) fish of the lake for dinner by reservation



--- ALCUNI DEI NOSTRI MENU' COMPLETI / SOME OURS COMPLETE MENU

| | |
|--|---------|
| Antipasto misto, primo piatto, secondo piatto, contorno, dolce - vino, acqua, caffè mixed appetiser, first course, second course, side dishes, dessert - wine, water, coffee | € 32,00 |
| Primo piatto, secondo piatto, contorno - vino, acqua, caffè first course, second course, side dishes - wine, water, coffee | € 23,00 |
| Antipasto misto, primo piatto o secondo piatto - vino, acqua, caffè mixed appetiser, first course or second course, - wine, water, coffee | € 23,00 |

--- ANTIPASTI / APPETISERS

| | |
|--|---------|
| Antipasto misto della casa * / mixed house appetisers * | € 10,00 |
| Antipasto di salumi con sottaceti * / salami with mix of condimented vegetables * | € 6,00 |

--- PRIMI PIATTI / FIRST COURSE

| | |
|--|---------|
| Minestra con fegatini * / soup with liver * | € 4,00 |
| Tagliatelle funghi porcini * / tagliatelle with porcini mushrooms * | € 8,00 |
| Bigoli al Bagoss * / bigoli with bagoss cheese * | € 10,00 |
| Casoncelli di carne * / ravioli with meat filling * | € 7,00 |
| Gnocchi di patate al Gorgonzola o altro * / gnocchi (of potato) with gorgonzola cheese sauce or other * | € 7,00 |
| Risotto ai funghi porcini, Radicchio rosso e scamorza * / risotto with porcini mushrooms, red chicory and smoked cheese* | € 8,00 |
| Risotto al Groppello, Asparagi o altro / risotto with groppello wine, asparagus or other | € 8,00 |
| Cannelloni prosciutto e fontina * / cannelloni with ham and fontina cheese * | € 7,00 |
| Tortelli di zucca * / pumpkin ravioli * | € 8,00 |
| Penne alla zingara * / penne with olives, anchovies, capers and tomato * | € 7,00 |
| Fusilli al salmì di lepre, capriolo, cinghiale * / fusilli with hare, wild boar and venison stew * | € 10,00 |
| Crespelle varie * / varied crespelle * | € 8,00 |

--- **SECONDI MISTI / SECOND COURSE**

| | |
|--|---------------|
| Spiedo e polenta * / meat on the spit and polenta * | € 15,00 |
| Tagliata di manzo alla griglia / roast beef | € 10,00 |
| Grigliata mista di carne / mix of grilled meats | € 8,00 |
| Bocconcini di vitello ai funghi porcini * / veal slices with porcini mushrooms * | € 12,00 |
| Stracotto di manzo * / beef stew * | € 8,00 |
| Tartara di manzo o cavallo / spiced raw beef or horse | € 8,00 |
| Spezzatino di cinghiale * / wild boar stew * | € 12,00 |
| Arrostato di vitello / roast veal | € 8,00 |
| Arrosti vari / varied roast meats | € 10,00 |
| Bolliti misti (gallina, manzo, cotechino) / varied boiled meats (chicken, beef, cotechino salami) | € 10,00 |
| Pesce di lago di stagione * / fish of the lake in season * | € 6,00 / 8,00 |
| Branzino o Orata ai ferri * / grilled seabass or seabream * | € 8,00 |

--- **COPERTO, CONTORNI E DESSERT / COVER CHARGE, SIDE DISHES AND DESSERTS**

| | |
|--|--------|
| Verdura / vegetables | € 3,00 |
| Frutta / fruit | € 3,00 |
| Formaggio / cheese | € 3,00 |
| Dolce / desserts | € 3,50 |
| Macedonia con gelato / fruit salad with ice cream | € 4,00 |
| Coperto / cover charge | € 1,00 |

--- **EXTRA / EXTRA**

| | |
|---|---------------|
| Caffè liscio / coffee | € 1,20 |
| Caffè corretto / coffee with grappa shot | € 1,40 |
| Amari, Grappe, Whisky / digestive, grappa, whiskey | € 3,00 / 5,00 |
| Acqua / water | € 2,50 |

Vini da € 6,00 a € 30,00 – Spumanti da € 15,00 a € 25,00 – Champagne € 45,00
Wine from € 6,00 to € 30,00 – Spumanti from € 15,00 to € 25,00 – Champagne € 45,00

** Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine e/o contenere glutine, arachidi, senape, crostacei, soia, semi di sesamo, latte, anidride solforosa, uova, frutta a guscio, lupini, pesce, sedano, molluschi / **Some ingredients may be frozen products and/or contain gluten, peanuts, mustard, shellfish, soy, sesame seeds, milk, anidride sulfur, eggs, nuts, lupins, fish, celery, shellfish***