

TRATTORIA  
**DaGina**  
DAL 1928  
ROVATO

## ANTIPASTI

Salame di Franciacorta	€ 8,00
Salame di Varzi	€ 10,00
Salumi Misti con Giardiniera Fatta in Casa	€ 16,00
Prosciutto Crudo S.Daniele Azienda Doc Dall'Ava	€ 16,00
Formaggi Misti del Territorio con Selezione di Mostarde o Marmellate	€ 20,00

Abbiamo selezionato 8 Formaggi pregiati del Territorio fra i quali un Bagoss di 24 mesi ed un Parmigiano Reggiano di 30 mesi

## LE NOSTRE PRELIBATEZZE

Culatello di Zibello	€ 16,00
Tagliere di Salumi Gourmet Azienda Capitelli composto da:	€ 20,00

### *San Giovanni* Il Cotto

Viene definito come il Cotto di altri tempi in quanto la sua ricetta risale a più di 100 anni. E' un prosciutto completamente artigianale ancora cotto nello straccio.

### *Giovanna* La Pancetta

Due grandi Pancette di suino italiano, fatte stagionare, cucite insieme e legate manualmente. Vengono poi cotte in tre fasi. Il risultato finale è una vera e propria emozione gustativa, un sapore ricco e dolce della pancetta con un leggero sentore di fumo.

### *Proibita* La Spalla Cotta

La spalla viene siringata in vena con un infuso di erbe e spezie, viene massaggiata per diversi giorni ed in fine avvolta in pezze di tela grezza per essere avviata alla cottura che dura per un intero giorno.

Tartare di Manzo, Fonduta di Gorgonzola e Pistacchi	€ 16,00
Tartare di Manzo, Senape Antica e Rucola	€ 16,00
Tortino di Spinaci con Crema allo Zafferano	€ 15,00

TRATTORIA  
**DaGina**  
DAL 1928  
ROVATO

**PRIMI PIATTI**

Casoncelli Fatti in Casa al Burro Fuso e Salvia *	€ 14,00
Trippa “Foiolo” con Verdure *	€ 12,00
Pasta e Fagioli *	€ 12,00
Risotto del giorno prodotto da Az. Agricola Salera (min.2 pax)	€ 16,00

**LE NOSTRE PRELIBATEZZE**

Gnocchi di Polenta, Crema di Gorgonzola e Noci	€ 16,00
Ravioli fatti in casa proposti dallo Chef *	€ 16,00

**I CLASSICI DELLA GINA**

Tagliatelle al Pomodoro Fresco* e Basilico	€ 12,00
Tagliatelle al Ragù di Carne*	€ 13,00

## SECONDI PIATTI E CONTORNI

Manzo all'Olio con Patate o Polenta	€ 18,00
Bolliti Misti con Salsa Verde e Mostarda (Cotechino, Testina, Guancia, Lingua, Cappello del Prete, Biancostato e Gallina)	€ 18,00
Filetto alla Griglia	€ 22,00
Tagliata di Black Angus agli Aromi	€ 18,00
Fiorentina di Scottona (min.2 pax)	€ 6,00/hg

## LE NOSTRE PRELIBATEZZE

Filetto della Gina Marinato, Spuma di Parmigiano e Crema di Aglio Nero di Voghiera	€ 23,00
Baccalà* al Vapore marinato al Timo, Crema agli Agrumi e Salsa di Spinacino	€ 18,00

---

Contorno di Patate al Forno o Insalata mista	€ 5,00
Vino della Casa bottiglia Curtefranca DOC	€ 15,00
Vino al Bicchiere Curtefranca DOC Trattoria da Gina	€ 5,00
Vino al Bicchiere Selezione Trattoria da Gina	€ 6,00
Vino Franciacorta al bicchiere	€ 7,00
Acqua	€ 2,00
Caffè Nespresso	€ 2,00
Coperto	€ 2,50

TRATTORIA  
**DaGina**  
DAL 1928  
ROVATO

## DOLCI

Il Tiramisù nella Sfera di Cioccolato Fondente	€ 7,00
Dolcetti della Casa con Cioccolato e Nocciole	€ 6,00
Il Bacio della Gina	€ 6,00
Crostatina con Frutta di Stagione o Marmellate	€ 6,00
Torta alle Mele Tiepida con Gelato alla Crema	€ 8,00
Sbrisolona con Zabaione	€ 8,00
Gelati Artigianale alla Vaniglia	€ 6,00
Ananas al Naturale	€ 6,00
Aggiunta di Gelato o Liquore	€ 2,00

\* Questi alimenti sono da noi prodotti e successivamente vengono abbattuti per mantenere inalterate le proprietà nutritive ed organolettiche degli stessi.  
Qualsiasi informazione riguardante il piatto, il suo contenuto ed allergeni, può essere richiesto al personale di sala.



LA STORIA CONTINUA .....

*Per chi vuole riscoprire i Sapori di un tempo proponiamo il*

### **MENU' DELLA TRADIZIONE**

#### **Primo Piatto a scelta tra**

Casoncelli Fatti in Casa al Profumo di Salvia e Burro Fuso

Trippa "Foiolo" con Verdure

Pasta e Fagioli

#### **Secondo Piatto a scelta tra**

Manzo all'Olio con Patate o Polenta

Bolliti Misti con Salsa Verde e Mostarda

#### **Dolcetti della Casa**

Acqua e Caffè

**Euro 40,00**

