

# Trattoria Al Ponte Del Meglio

## Antipasti di Pesce / Seafood Hors d'Oeuvre

|                                                                    |             |
|--------------------------------------------------------------------|-------------|
| Sarde in Saor<br>Fried Sardines in Onion and Vinaigrette Sauce     | 18,00 €     |
| Moscardini Bolliti con Sedano<br>Boiled Curled Octopus with Celery | 20,00 €     |
| Saltata di Cozze e Vongole<br>Sauteed Clams and Mussels            | 25,00 €     |
| Tartare del Pescato del Giorno<br>Fresh Fish Tartare               | 23,00 €     |
| Misto di Pesce della Casa<br>Homemade Fish Mix                     | 28,00 €     |
| Ostrica Gillardeau III<br>Gillardeau III Oysters                   | 7,00 € / pz |
| Antipasto di Pesce Crudo<br>Raw Fish Appetizer                     | 35,00 €     |

## Antipasti di Carne / Meat Food Hors d'Oeuvre

|                                                                                                                       |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Bresaola con Rucola e Parmigiano<br>Salted a Dried Beef with Rocket and Parmesan                                      | 18,00 € |
| Prosciutto Crudo di Parma<br>Parma Raw Ham                                                                            | 18,00 € |
| Misto di Salumi<br>Cold Cuts Mix                                                                                      | 20,00 € |
| Carpaccio d'Oca con Rucola e Scaglie di Tartufo Nero<br>Smoked Goose Carpaccio with Rocket and Black Truffle Shavings | 20,00 € |

## Zuppa / Soup

|                                                                                                                        |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Zuppa della Casa<br>Homemade Soup                                                                                      | 12,00 € |
| Zuppa di Zucca e Porri con Speck Croccante e Parmigiano<br>Pumpkin and Leek Soup with Crispy Speck and Parmesan Cheese | 15,00 € |

## Formaggi / Cheese

|                                      |         |
|--------------------------------------|---------|
| Misto di Formaggi<br>Mixed of Cheese | 20,00 € |
|--------------------------------------|---------|

## Primi di Pesce / Seafood First Course

|                                                                                                                                            |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Bigoli in Salsa<br>Bigoli in Anchovies and Onion Sauce                                                                                     | 18,00 € |
| Spaghetti con le Seppie in Nero<br>Spaghetti with Cuttlefish in Its Own Black Sauce                                                        | 18,00 € |
| Cappellacci Ripieni di Branzino in Salsa di Scampi e Pomodorini<br>Cappellacci Stuffed with Sea Bass in a Scampi and Cherry Tomatoes Sauce | 18,00 € |
| Spaghetti Cozze e Vongole<br>Mussels and Clams Spaghetti                                                                                   | 20,00 € |
| Gnocchetti di Patate con Tonno, Olive, Capperi e Pomodorini<br>Potato Dumplings with Tuna, Olives, Capers and Cherry Tomatoes              | 20,00 € |
| Tagliolini alla 'Busera'<br>Tagliolini in a Scampi and Cherry Tomatoes Sauce                                                               | 20,00 € |

## Primi Vegetariani o Carne / Vegetarian or Meat First Course

|                                                                                                                                                                                |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Spaghetti con Aglio, Olio, Peperoncino, Capperi e Pan Grattato<br>Spaghetti with Garlic, Oil, Peppers, Capers and Breadcrumbs                                                  | 14,00 € |
| Spaghetti al Pomodoro e Basilico<br>Spaghetti in a Tomato and Basil Sauce                                                                                                      | 13,00 € |
| Tagliatelle alla Bolognese<br>Tagliatelle with Meat Sauce                                                                                                                      | 16,00 € |
| Lasagna di Carne della Casa<br>Homemade Meat Baked Lasagna                                                                                                                     | 15,00 € |
| Tagliatelle con Pomodoro Secco, Melanzane e Ricotta Affumicata<br>Tagliatelle with Dry Tomatoes, Eggplants and Smoked Cheese                                                   | 16,00 € |
| Ravioli Ripieni di Tartufo e Formaggio con Speck su Crema di Zucca<br>Ravioli Stuffed with Black Truffle and Cheese, seasoned with Speck Flakes and served on a Pumpkin Squash | 18,00 € |

## Secondi di Pesce / Seafood Second Course

|                                                                      |         |
|----------------------------------------------------------------------|---------|
| Seppie al Nero con Polenta<br>Cuttlefish in Black Sauce with Polenta | 20,00 € |
| Polpo in Umido<br>Octopus in a Cherry Tomatoes Sauce                 | 22,00 € |
| Pescato del Giorno alla Griglia<br>Grilled Catch Fish of the Day     | 22,00 € |
| Calamari alla Griglia<br>Grilled Squids                              | 22,00 € |
| Frittura Mista<br>Mixed Fried Fish                                   | 28,00 € |
| Tonno alla Griglia<br>Grilled Tuna Fish                              | 23,00 € |
| Baccalà Mantecato con Polenta<br>Cream Cod with Polenta              | 18,00 € |

## Secondi di Carne / Meat Food Second Course

|                                                                                               |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Scaloppine a Scelta: 1. al Marsala; 2. al Limone<br>Escalopes to Choice: 1. Marsala; 2. Lemon | 17,00 € |
| Fegato alla Veneziana con Polenta<br>Typical Venetian Liver with Onions served with Polenta   | 22,00 € |
| Bistecca di roast-beef di Scottona alla griglia con Contorno<br>Grilled Ribeye with Side Dish | 23,00 € |

## Contorni / Side Dishes

|                                                           |       |
|-----------------------------------------------------------|-------|
| Insalata Mista<br>Mixed Salad                             | €6,00 |
| Patate Rosolate<br>Roasted Potatoes                       | €8,00 |
| Misto di Verdure alla Griglia<br>Mixed Grilled Vegetables | €9,00 |