



Antica  
Trattoria  
“Da MICULAN”



# MENU

## I funghi in tavola

### Antipasto

Piccolo strudel di porcini con formaggio di malga (a-c-g \*\*)

*Small porcini mushroom strudel with mountain cheese*

### Primo piatto

Gnocchi alle morchelle su crema di nocciole (a-c-h \*\*)

*Gnocchi with mushroom on hazelnut cream*

### Secondo

Rollè di coniglio al forno con funghi gialletti (n-i)

*Rolled baked rabbit with yellow mushrooms*



Antica  
Trattoria  
“Da MICULAN”



ANTIPASTI  
*Starters*

Tartara di manzo con provola, salsa olandese e cipolla di Cavasso(c-g-n)

*Beef tartare with provola, hollandaise sauce and Cavasso onion*

Prosciutto crudo “Dordolo”

*Dordolo's ham*

Lumache alla bourguignonne (a-d-n-i-g\*)

*Bourguignonne snails*

Fiori di zucchine gratinati su crema di zucchine (g)

*Zucchini flowers au gratin on zucchini cream*

Burrata con savarin al basilico e crudità di gazpacho (c-g)

*Burrata with basil savarin and gazpacho vegetables*

Coda di rospo con tortino di avocado e purè di carote e zenzero (d-b-c)

*Monkfish with avocado pie and carrot and ginger puree*

Terrina di scampi con insalata di sedano verde e gel di mele (d-b-n-i\*)

*Scampi terrine with green celery salad and apple gel*



Antica  
Trattoria  
“Da MICULAN”



PRIMI PIATTI

*First course*

Il nostro Scrigno (a-c-g-n<sup>\*\*</sup>)

*S. Daniele's tagliolini*

Cjalsons al pino mugo con ricotta affumicata (a-g-h<sup>\*\*</sup>)

*Mountain pine cjalsons with smoked ricotta*

Tagliatelle al ragù di anatra (a-i-c <sup>\*\*</sup>)

*Duck meat tagliatelle*

Risotto alle erbe di campo e straciatella (g)

*Risotto with wild herbs and straciatella*

Spaghetti al pesto di pistacchio e gamberoni (a-c-d-b-h<sup>\*</sup>)

*Spaghetti with pistachio pesto and king prawns*

Ravioli al cavolo romano e acciughe con salsa di calamaretti (a-c-d<sup>\*\*</sup>)

*Ravioli with Roman cabbage and anchovies with squid sauce*



Antica  
Trattoria  
“Da MICULAN”



SECONDI PIATTI

*Main course*

Stratagliata di manzo con salsa gremolada

*Cut beef with gremolada sauce.*

Roastbeef di manzo alla griglia

*Roastbeef*

Frico con polenta (c-g)

*Frico with polenta*

Stinco di agnello alla birra (i-n\*)

*Lamb shank with beer*

Formaggio Insolito Blu con la sua mostarda di fichi (g-n-l)

*Blue cheese with fig mustard*

Filetto di rombo al forno con scalogno e carote stufate (d\*)

*Baked turbot fillet with shallots and stewed carrots*

Trancio di ombrina con funghi cardoncelli (d- i\*)

*Slice of croaker with cardoncelli mushrooms*



Antica  
Trattoria  
“Da MICULAN”



Contorni crudi di stagione

*Mixed vegetables*

Patate al forno \*

*Baked potatoes*

DOLCI

*Dessert*

Tris della casa (a-c-g-h\*\*)

*Mixed dessert*

Biscots di none Marie cul verduç (a-c-h-n)

*Biscuits with sweet wine*

Sorbetto al limone (a-f-h-n-g+)

*Lemon sorbet*