

*La famiglia Rigato vi da il benvenuto  
Presso il ristorante Afazenda di Torreglia  
Dal 1985*

### *Antipasti*

Fagottino al radicchio tardivo e crudo di Norcia in vinacce  
€ 9.00  
-G-N

Crostini caldi alla crema di zucca e lardo di colonnata con pepe rosa  
€ 8.50  
-A-

Crema di mais funghi, petali di grana e salame scottato  
€ 9.00  
-G-

Fondo di carciofo con baccalà mantecato e sfoglia di carasau  
€ 10.00  
-A-D-G-

Burratina pugliese con culatello di Sauris  
e ridotto di aceto balsamico  
€ 9.00  
-G-N-

Salumi di cervo e cinghiale e  
formaggio imbriago con le sue composte  
€ 14.00  
-G-

Gamberoni con vellutata di topinambur e cipolla in saor  
€ 15.00

B-D-N-

(agenda degli allergeni a pag.5)

## *Primi piatti*

Ravioli fatti a mano al radicchio rosso e noci di Pecan

€ 10.00

-A-C-G-H-

Tradizionali gnocchi rustici al ragù di manzo

€ 9.00

-A-C-G-I-N-

Gnocchi di patate con zucca e taleggio e guancialetto croccante

€ 9.00

-A-C-G-

Pappardelle all'uovo ai porcini, finferli e tartufo nero

€ 16.00

-A-C-G-

Fiocchetti ripieni di formaggio e pere padellati alle verdure

€ 9.00

-A-C-G-

Bigoli al "torcio" con pomodoro e pancetta affumicata

€ 8.50

-A-C-G-

Bigoli al "torcio" al baccalà

€ 10.00

-A-C-D-G-N-

Tagliatelle integrali con branzino, olive taggiasche e pomodorini semiseccchi

€ 15.00

A-D-G-N

(agenda degli allergeni a pag.5)

## *Secondi piatti*

Tartare di manzo (preparata al tavolo con 12 ingredienti)

€ 24.00

-C-D-L-

Filetto di manzo sfumato al brandy su vellutata di porcini

€ 22.00

-G-N-

Filetto di manzo imbriago al “Gemola”

€ 23.00

-A-N-

Polentina con coniglio alla “Nonna Beppa”

€ 14.00

-N-

Bocconcini di cinghiale alla cacciatora

€ 14.00

-I-N-

Polenta e Capriolo in selmì

€ 16.00

I-N

Trippe bianche alla Parmigiana

€ 12.00

-G-I-N-

Tagliata di tonno in crosta di pistacchio di Bronte

€ 16.00

-E-

Polenta e baccalà alla Vicentina

€ 15.00

-A-D-G-N-

Seppioline alla Veneta

€ 13.00

-D-I-N

(agenda degli allergeni a pag.5)

## *Secondi piatti alla brace*

Fiorentina di “Black Angus”  
€ 6.00 hg

Costata di manzo ai ferri  
€ 5.00 hg

Tomahawk di manzo taglio americano  
€50.00

Tagliata di manzo all’olio di Arquà e rosmarino  
€ 14.00

Galletto ai ferri  
€11.00

Nodino di vitello ai ferri  
€ 19.00

Costine di agnello allo scottadito con mirtili  
€ 16.00

Tagliata di filetto d’anitra all’aceto balsamico  
€ 15.00  
-N-

(agenda degli allergeni a pag.5)

-4-

Contorni € 3.50

Coperto € 2.50

# Agenda degli allergeni

A	CEREALI CONTENETE GLUTINE
B	CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
C	UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
D	PESCE PRODOTTI A BASE DI PESCE
E	ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
F	SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
G	LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE INCLUSO IL LATTOSIO)
H	FRUTTA A GUSCIO
I	SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
L	SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
M	SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO
N	ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITTI
O	LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
P	MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano  
allergie o intolleranze sono disponibili ulteriormente  
rivolgendosi al personale di servizio  
(nota Ministero della Salute 6/2/2015)