



*Ristorante*  
**Antico Gatoletto**

*Menù di*  
**Capodanno**



## Antipasti



Crudit� di pesce del Gatoletto <i>Crudit� of fish from Gatoletto</i>	€ 40
Antipasto misto di pesce <i>Mixed fish appetizer</i>	€ 37
Tartare di tonno <i>Tuna tartare</i>	€ 33
Tartare di manzo <i>Beef tartare</i>	€ 35
Prosciutto crudo di S. Daniele con mozzarella di bufala <i>San Daniele raw ham with buffalo mozzarella</i>	€ 28
Antipasto di verdure di stagione <i>Seasonal vegetable appetizer</i>	€ 25
Caprese con mozzarella di bufala e misticanza <i>Caprese with buffalo mozzarella and mixed salad</i>	€ 23

## Primi piatti

Linguine allo scoglio sgusciato con pomodorini freschi <i>Shelled seafood linguine with fresh cherry tomatoes</i>	€ 30
Gnocchi neri alla busar� con scampi <i>Busar� black dumplings with prawns</i>	€ 27
Spaghetti alle vongole <i>Spaghetti with clams</i>	€ 26
Paccheri con pesto di nocciola, pomodorini secchi e guanciale croccante <i>Paccheri with hazelnut pesto, dried tomatoes and crispy bacon</i>	€ 26
Tagliatelle con rag� di manzo e funghi porcini <i>Tagliatelle with beef ragout and porcini mushrooms</i>	€ 23
Tagliatelle fresche con piennolo giallo del Vesuvio basilico fresco e pecorino romano <i>Fresh tagliatelle with yellow piennolo from Vesuvius, fresh basil and pecorino romano</i>	€ 22

## Secondi piatti

Filetto di orate al forno con patate e verdure <i>Baked sea bream fillet with potatoes and vegetables</i>	€ 35
Scampi e calamari fritti con polenta <i>Fried scampi and squid with polenta</i>	€ 36
Tagliata di tonno con crema di patate e noci <i>Tuna steak with potato and walnut cream</i>	€ 38
Filetto di manzo al pepe verde con patate al forno <i>Beef fillet with green pepper and baked potatoes</i>	€ 38
Filetto di manzo ai ferri con caponata di verdure <i>Grilled fillet of beef with vegetable caponata</i>	€ 33
Costolette di agnello impanate (o ai ferri) con patate fritte <i>Breaded (or grilled) lamb chops with fried potatoes</i>	€ 32

## Dessert

CHEESE CAKE	€ 8
MOUSSE AL CIOCCOLATO	€ 8
TIRAMISÙ	€ 8

MINIMO 2 PORTATE A PERSONA

## Aperitivi & Cocktails

Spritz	€ 6
Bellini	€ 8
Americano	€ 10
Negroni	€ 10
Gin Tonic	€ 10



## *Bibite*

Acqua da 0,75	€ 5
Birra alla spina	€ 8
Birre artigianali in bottiglia	€ 10
Vini al calice	€ 6
Caffè	€ 3
Amari, grappe e distillati	€ da 6 a € 15

## *Vini Rossi*

Merlot	€ 25
Refosco Riserva	€ 40
Valpolicella classico	€ 38
Ripasso della Valpolicella	€ 45
Chianti classico DOCG	€ 35
Nobile di Montepulciano DOCG	€ 48
Primoripasso della Valpolicella	€ 70
Amarone della Valpolicella DOCG	€ 110

## *Vini Bianchi*

Chardonnay	€ 25
Pinot Grigio	€ 28
Sauvignon	€ 28
Friulano DOC	€ 35
Gewurtztraminer DOC	€ 35
Ribolla Gialla DOC	€ 35
Malvasia Bianca	€ 35

## *Bollicine*

Prosecco Extra Dry del Gatoletto	€ 25
Prosecco Brut DOCG	€ 30
Trentodoc Brut Millesimato	€ 38
Franciacorta Brut	€ 40
Franciacorta Saten	€ 45