



# Trattoria al "Morar"

## ANTIPASTI

- **Tagliere al "Morar" ( affettati misti , polentine con lardo e giardiniera)** 8  
*"Morar" platter ( mixed cold cuts, polenta with lard and gardener)*  
*'Morarplatte (gemischter Aufschnitt , Polenta mit Lardo und eingelegtem Gartengemuese)*
- **Tagliere rustico ( affettati misti con formaggi e giardiniera)** 10  
*Rustic platter ( mixed cuts with cheese and gardener)*  
*Rusticale Aufschnittplatte mit kaese und eingelegtem gartengemuese*
- **Prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi con mozzarella di bufala** 9  
*Parma ham seasoned DOP 24 months with buffalo mozzarella cheese*  
*Parmaschinken DOP 24 Monate gereift mit Buffelmozzarella*
- **Sfornatino di verdure con salsa di parmigiano reggiano e pistacchi tostati** 8  
*Aubergines of vegetables with parmigiano reggiano cheese and roasted pistachias*  
*Auberginenaufauf mit Parmigiano Reggiano und geroesteten Pistazien*
- **Tartare di manzo (gr. 120) con i suoi condimenti** 10  
*Beef tartare (gr. 120) with his condiments*  
*Rindertartar (gr.120) mit verschiedenen Gewuerzen und Eigelb*
- **luccio in salsa con polenta** 8  
*Pike fish in sause with polenta*  
*Hecht in Sauce und Polenta*
- **Selezione di formaggi della Lessinia con confetture** 10  
*Selection of cheese from Lessinia with musrard*  
*Auswahl an regionalen kaese und Mustarde (obstsenf)*
- **Terrina di polenta e funghi con parmigiano reggiano** 8  
*Polenta with mushroom and parmigiano reggiano cheese*  
*Terrine mit Polenta, Pilzen und Parmigiano Reggiano*

**coperto**

**1,50**

*Tutti i prezzi esposti sono da intendersi in euro*

## PRIMI PIATTI

- **Maccheroncini all'amatriciana con pecorino romano** 8  
*Maccheroncini amatriciana with pecorino romano cheese*  
*Maccheroncini matriciana mit pecorino romano kase*
- **Spaghetti alla carbonara** 8  
*Spaghetti with carbonara (egg,bacon, grana padano cheese and pepper)*  
*Spaghetti carbonara (ei,speck, grana padano und pfeffer)*
- **Tagliatelle al ragu' di capriolo** 8  
*Tagliatelle with roedeer ragu'*  
*Bandnudel mit rehragu'*
- **Gnocchi di patata con porcini e formaggio di fossa della Lessinia** 9  
*Potato gnocchi with porcini mushrooms and fossa cheese*  
*Kartoffelnochen mit steinpilzen und fossakaese*
- **Tagliatelle alla Gardesana** 10  
*Tagliatelle with Gardalake fish*  
*Bandnudel mit Seefisch*
- **Tortellini di Valeggio al burro fuso e salvia \ Panna e prosciutto** 9  
*Valeggio tortellini with melted butter and sage\ Cream and ham*  
*Valeggio tortellini mit geschmolzener butter und salbe\ Creme und schinken*
- **Risotto al tastasal (min. 2 persone)** 8  
*Rice with pork salami (at least two people)*  
*Reis mit hauswurst (min. 2 personen)*
- **Bigoli al ragù d'anatra** 10  
*Bigoli with duck ragù*  
*Bigoli mit Entenragù (dicke spaghetti )*

*Tutti i prezzi esposti sono da intendersi in euro*

## MENU' BABY

- **Penne al pomodoro / ragu' / olio / burro** 6  
*Penne with tomato sauce / ragu' / oil / butter*  
*Nudel mit tomaten sauce / Fleischsauce / olivenoel / butter*
- **Wurstel con patate fritte** 6  
*Wurstel with french fried potatoes*  
*Wurstel mit pommes frites*
- **Petto di pollo alla brace con patate fritte** 6  
*Chicken breast with french fried potatoes*  
*Hachnchenbrust mit pommes frites*
- **Cotoletta di pollo con patate fritte** 6  
*Chicken cutlet with french fried potatoes*  
*Hachnchenschnitzel mit pommes frites*
- **Bistecca di manzo con patate fritte** 7  
*Beef with french fried potatoes*  
*Rinderschnitzel mit pommes frites*
- **Hamburger di pollo con patate fritte** 7  
*Chickenburger with french fried potatoes*  
*Hachnchenburger mit Pommes Frites*

*Tutti i prezzi esposti sono da intendersi in euro*

## SECONDI PIATTI ALLA GRIGLIA

- **Costine di maiale con polents abbrustolita** 9  
*Pork ribs with grilled polenta*  
*Schweinerippchen mit gegrillter polenta*
- **Salamelle di maiale con polenta abbrustolita** 8  
*Grilled pork salami with grilled polenta*  
*Hauswurst mit gegrillter polenta*
- **Tagliata di scottona con rucola e grana** 15  
*Flank steak Scottona with rocket and parmesan cheese*  
*Geschnittene Scottona mit rucola und parmesan kase*
- **Costata di manzo gr. 500 ca.** 17  
*Rib of beef gr 500*  
*Rindskotlett gr 500*
- **Costata di cavallo** 17  
*Horse's rib*  
*Pferdekotlett*
- **Costolette di agnello** 16  
*Lamb ribs*  
*Lammrippen*
- **Controfiletto di manzo** 15  
*Beff sirloin*  
*RinderLende*
- **Filetto di manzo** 20  
*Filet steak*  
*Rinderfilet*
- **Grigliata mista di carne . Mixed grill meats. Grillen gemischten fleisch** 13  
*(fusello di pollo,salamelle,costine,bistecca di coppa, pancetta e polenta)*  
*(chicken legs,pork sausage,pork rib,cup steak,bacon and grilled polenta)*  
*(hachnchenspieß,Hauswurst,schweinerippen,tassenstea,Bauchspechu und gegrillter polenta)*
- **Grigliata mista di carne al "Morar" . Mixed grill "Morar" . Grillen gemischten "Morar"** 15  
*(fusello, salamella,costine,costoletta d'agnello,filetto di fesa e polenta)*  
*(chicken legs,pork sausage, pork rib, lamb chop, fesa fillet and grilled polenta)*  
*(hachnchenspleiß,Hauswurst,schweinerippen,lammkotlett, Rumsteak und gegrillter polenta)*
- **Grigliata mista di carni rosse . Mixed grill red meats. Grillen gemischten rote Fleisch** 20  
*(tagliata,filetto di fesa e controfiletto)*  
*(flank steak, fesa fillet and sirloin)*  
*(schnitt vom Scottona, fesa filet und rinderfilet)*
- **Bistecca alla fiorentina \ T-bon steak** for hg / l'etto 4,50

## SECONDI PIATTI DALLA CUCINA

- **Carpaccio di manzo con rucola e scaglie di Grana Padano** 10  
*Beef Carpaccio with rocket and Grana Padano cheese*  
*RinderCarpaccio mit rucola und Grana Padano*
- **Baccala' alla Vicentina con polenta** 12  
*Stockfish with polenta*  
*Stockfisch nach Vicentinerart und Polenta*
- **Trippe alla Parmigiana** 8  
*Parmigian tripe*  
*Kutteln in Tomatensauce und Parmigiano Reggiano*
- **Filetto di manzo al pepe verde** 20  
*Fillet steak with green pepper*  
*Rinderfilet mit gruenem pfeffer*
- **Filetto all'aceto balsamico** 20  
*Fillet steak wih Balsamic vinegar*  
*Rinderfilet mit Balsamico Essig*

## CONTORNI

- **Patatine fritte / French fried potatoes / Pommes frites** 4
- **Patate al forno / Baked potatoes / Rohrkartoffel** 4
- **Insalata mista / Mixed salad / Gemischter Salat** 4
- **Verdure alla griglia / Grill vegetables / Grillgemuese** 4
- **Polenta abbrustolita / Grilled polenta / Gegrillte polenta** 3
- **Verdura cotta di stagione / Cooked vegetables / Geduenstetes gemuse** 4
- **Porzione di formaggi / Portion of cheese / Porzion Kaese** 5
- **Fagioli Borlotti con cipolla / Beans with onion /Borlotti Bohnen mit Zwiebel** 4
- **Crosta di Grana alla brace / Grill cheese / Gegrillte Kaeserinde (Grana Padano)** 3

*Tutti i prezzi esposti sono da intendersi in euro*

## DESSERT

- **Sbrisolona** 3
- **Tartufo bianco** 4,5
- **Tartufo nero** 4,5
- **Semifreddo al torroncino** 4,5
- **Tiramisù** 4,5
- **Salame di cioccolato** 4,5
- **Souffle di pistacchio** 4,5
- **Souffle al cioccolato** 4,5
- **Sorbetto liquirizia e caffè** 3
- **Gelato alla crema** 3

*Tutti i prezzi esposti sono da intendersi in euro*

# *Bar*

<i>Acqua 0.75cl Gas/Nat</i>	<i>2,50</i>
<i>Birra 0.3l Heineken</i>	<i>3,50</i>
<i>Birra "Ichnusa" Non filtrata</i>	<i>3,50</i>
<i>Radler</i>	<i>3</i>
<i>Coca cola</i>	<i>3</i>
<i>Sprite / Fanta</i>	<i>3</i>
<i>The Limone / Pesca</i>	<i>3</i>
<i>Succo di frutta</i>	<i>3</i>
<i>Caffe' Espresso</i>	<i>1,20</i>
<i>Caffe' Decaffeinato</i>	<i>1.40</i>
<i>Caffe' corretto</i>	<i>2,00</i>
<i>Caffe' d'orzo / Ginseng</i>	<i>1.50</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>2,00</i>
<i>Amari</i>	<i>3</i>
<i>Grappe</i>	<i>3 / 4</i>
<i>Rhum</i>	<i>7</i>
<i>Whisky</i>	<i>8</i>

*Tutti i prezzi esposti sono da intendersi in euro*

## *Carta vini "I Neri"*

	<i>Bicchieri / Bottiglia</i>
<i>Rosso "Rubino" alla spina</i>	<i>1/4L 2,50 - 1/2L 5 - 1L 9</i>
<i>Bardolino "Cantina Valpantena"</i>	<i>1,50 / 9</i>
<i>Appassimento "Farina"</i>	<i>2,50 / 13</i>
<i>Valpolicella Classico "Recchia"</i>	<i>2,50 / 14</i>
<i>Valpolicella Classico superiore "Recchia"</i>	<i>16</i>
<i>Valpolicella Ripasso "Recchia"</i>	<i>18</i>
<i>Amarone "Recchia"</i>	<i>35</i>
<i>Recioto "Recchia"</i>	<i>32</i>
<i>Lambrusco "Soliera"</i>	<i>15</i>
<i>Chianti classico "Ruspoli"</i>	<i>15</i>
<i>Rosso di Montalcino "Belpoggio"</i>	<i>20</i>
<i>Brunello di Montalcino "Belpoggio"</i>	<i>38</i>
<i>Morellino di Scansano "Cerreto Piano"</i>	<i>18</i>
<i>Dolcetto d'Alba "Ca' del Baio"</i>	<i>18</i>
<i>Barbera d'Asti Superiore "Doglia"</i>	<i>22</i>
<i>Barbaresco "Ca' del Baio"</i>	<i>40</i>
<i>Pinot Nero "Kossler"</i>	<i>20</i>
<i>Teroldego "Roeno"</i>	<i>18</i>

*Tutti i prezzi esposti sono da intendersi in euro*



# *Carta Vini "I Bianchi"*

	<i>Bicchiere / Bottiglia</i>		
	<i>1/4L</i>	<i>2,50</i>	<i>1/2L 5 1L 9</i>
<i>Bianco alla spina "Toser"</i>			
<i>Custoza "Cantina Valpantena"</i>		<i>1.50</i>	<i>/ 9</i>
<i>Spumante extra dry "Sopralerighe" Serena</i>			<i>9</i>
<i>Custoza "Gorgo"</i>			<i>12</i>
<i>Soave Classico "Monte Fiorentine" Ca' Rugate</i>			<i>19</i>
<i>Lugana Colli Vaibo' "Bulgarini"</i>			<i>18</i>
<i>Prosecco di Valdobbiadene "Gemin"</i>		<i>2.50</i>	<i>/ 15</i>
<i>Gewurtztraminer "Kossler"</i>			<i>19</i>
<i>Chardonnay "Kossler"</i>			<i>18</i>
<i>Franciacorta Saten "Mirabella"</i>			<i>28</i>
<i>Vermentino di Gallura "Audarya"</i>			<i>18</i>
<i>Champagne Brut Nature "Drappier"</i>			<i>50</i>
<i>Moscato "Doglia"</i>			<i>18</i>
<i>Bardolino chiaretto "Gorgo"</i>			<i>9</i>
<i>Riesling Ppraecipuus "Roeno"</i>			<i>18</i>
<i>Recioto di Soave "Ca' Rugate"</i>			<i>25</i>

*Tutti i prezzi esposti sono da intendersi in euro*