



I nostri Menu Estivi 2011

Our Summer Menus

Per informazioni e prezzi contattaci:

For info and prices please contact us:

Tel.: +39 0458033730

Fax: +39 0458033863

info@ristorantetorcolo.it

Menu degustazione pesce

Fish Tasting Menu

Carpaccio di Salmone Affumicato con Salsa all'Erbette

Carpaccio of smoked salmon with herb sauce

Carpaccio de saumon fumé avec sauce aux herbes

Carpaccio vom geräucherten Lachs mit Kräutersauce

Tagliolini con Crema di Porri e Code di Gamberi

Noodles with cream of leek and shrimp tails

Nouilles avec de la crème de poireaux et crevettes queue

Nudeln mit Sahne von Lauch und Garnelenschwänze

Filetto di Branzino Gratinato con Finocchietto fresco

Baked fillet of sea bass baked with fresh fennel

Filet de loup de mer cuit au four avec fenouil frais

Gebackene Filet vom Wolfsbarsch gratiniert mit frischem Fenchel

Dolce

Dessert

Caffè

Coffèe

Acqua Water

Menu degustazione carne

Meat tasting menu

Culatello con Mostarda

Culatello Ham with mostarda

Lasagne al Forno fatte in Casa

Baked Lasagne with Meat sauce

Guancialino di Maialino da Latte brasato nel Vino Amarone con Patate

pork cheek braised in Amarone wine with potatoes

joue de porc braisée au vin Amarone et pommes de terre

Schweinebacke geschmort in Amarone Wein und Kartoffeln

Dolce Dessert

Caffè

Coffèe

Acqua Water

Menu Tartufato

Carpaccio di Carnè Salà con Tartufo Nero e formaggio Monte Veronese

beef carpaccio with black truffles and Monte Veronese cheese

carpaccio de bœuf aux truffes noires et fromage Monte Veronese

Rindercarpaccio mit schwarzem Trüffel und Monte Veronese Käse

Pappardelle con Tartufo Nero Scorzone della Lessinia e Formaggio Monte Veronese

Pappardelle with black truffle and Monte Veronese cheese

pappardelle aux truffes et fromage Monte Veronese

Bandnudeln mit Trüffeln und Monte Veronese Käse

Tagliata di Controfiletto Manzo al Tartufo Nero Scorzone della Lessinia

sliced beef with black truffle

ranches de boeuf à la truffe noire

geschnittenes Rindfleisch mit schwarzem Trüffel

Dolce Dessert

Caffè Coffèe

Acqua

Water

Contorni

Vegetables

Insalata Mista

Mixed salad
Salade mixte
Gemischter Salat

Piatto di verdure miste cotte

mixed vegetables cote
mélange de légumes cuits
Gemüse gekocht

Selezione di Formaggi Misti

Mixed selection of cheese
sélection de fromages mixtes
Käseauswahl gemischt

Dessert

Acqua - water - l'eau - Wasser

Caffè – coffee - Kaffee

Coperto e pane

Cover charge and bread

Servizio dopo Opera

Service after opera
service après opera
Service nach opera

Antipasti

Appetizer - hors-d'œuvre - Vorspeisen

Prosciutto Crudo di Parma con Melone

Parma Ham with melon
Jambon de Parme et melon
Parmaschinken und Melone

Mozzarelline Fior di Latte con Pomodorini Cirietto e Basilico Fresco

Mozzarella cheese with tomatoes and basil
mozzarella, tomatoes and basil
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum

Carpaccio di Vitello in Salsa Tonnata

Veal with tuna sauce
de veau avec sauce au thon
Kalbfleisch mit Thunfischsauce

Culatello con Mostarda Veneta fatta in Casa

Culatello ham with Mostarda sauce

Carpaccio di Carnè Salà con Tartufo Nero e formaggio Monte Veronese

beef carpaccio with black truffles and Monte Veronese cheese
carpaccio de bœuf aux truffes noires et fromage Monte Veronese
Rindercarpaccio mit schwarzem Trüffel und Monte Veronese Käse

Carpaccio di Salmone Affumicato con Salsa all'Erbette

carpaccio of smoked salmon with herb sauce
Carpaccio de saumon fumé avec sauce aux herbes
Carpaccio vom geräucherten Lachs mit Kräutersauce

Insalata di Polipo servita su letto di patate, olive Taggiasche e salsa all'erba cipollina

octopus salad with potatoes, olives and sauce with chives
salade de poulpe aux pommes de terre, olives et sauce à la ciboulette
Tintenfisch-Salat mit Kartoffeln, Oliven und Sauce mit Schnittlauch

Insalata di Mare su letto di Misticanza

Sea food salads served with Salad
Salade de fruits de mer avec de la laitue
Meeresfrüchte-Salat mit Kopfsalat

Zuppe e Minestre

Soup –Soupes -Suppen

Tortellini di Valeggio in brodo

Tortellini in broth
tortellini au bouillon
Tortellini in Brühe

Pasta maltagliata e Fagioli

Cream of beans and pasta
la crème de haricots et de pâtes alimentaires
Creme aus Bohnen und Nudeln

Zuppa di Verdure di Stagione

seasonal vegetable soup
soupe aux légumes de saison
saisonale Gemüsesuppe

Primi Piatti

First Courses

Fettuccine con salsa di Pomodoro, foglie di Basilico Fresco e scaglie di Formaggio Vezzena Stagionato

Home made Tagliatelle served with tomato sauce, basil and sliced of cheese Vesena
fettuccine à la tomate, basilic et fromage vesena
Bandnudeln mit Tomaten, Basilikum und Käse vesena

Lasagna al Forno

Backed Lasagne with Meat sauce
Lasagne au four

Gnocchi di Patate con Salsa di Pomodoro e Tastasal

Gnocchi with tomato sauce and tastasal (typical local sausage)
gnocchi à la tomate et tastasal (saucisse typique)
Gnocchi mit Tomaten und tastasal (typische Wurst)

Bigoli Aglio, Olio e Peperoncino

Home made Spaghetti with oil, garlic and chili
huile bigoli, l'ail et le piment
Bigoli Öl, Knoblauch und Chili

Pappardelle con Tartufo Nero Scorzone della Lessinia e Formaggio Monte Veronese

Pappardelle with black truffle and Monte Veronese cheese
pappardelle aux truffes et fromage Monte Veronese
Bandnudeln mit Trüffeln und Monte Veronese Käse

Tortello Ripieno al Formaggio Veronese, Ricotta e Pere

stuffed tortelli with cheese, cottage cheese and pears
rembourrés tortellinis au fromage, du fromage cottage et de poires
gefüllte Tortellini mit Käse, Quark und Birnen

Tortello Ripieno ai funghi e Ricotta Vaccina

Stuffed tortelli with mushrooms and ricotta
tortelli farcis aux champignons et à la ricotta
gefüllte Tortelli mit Pilzen und Ricotta

Spaghetti alle Vongole Veraci

Spaghetti with Clams
Spaghetti aux palourdes
Spaghetti mit Venusmuscheln

Tagliolini con Crema di Porri e Code di Gamberi

noodles with cream of leek and shrimp tails
nouilles avec de la crème de poireaux et crevettes queue
Nudeln mit Sahne von Lauch und Garnelenschwänze

Bigolo con dadolata di pomodorini, Melanzane, Zucchine e Cappelante

bigoli with tomatoes, eggplant, zucchini and scallops
bigoli avec des tomates, aubergines, courgettes et les pétoncles
Bigoli mit Tomaten, Auberginen, Zucchini und Jakobsmuscheln

Linguine con Seppioline in sugo e Piselli

linguine with cuttlefish in tomato sauce and peas
linguine à la seiche à la sauce tomate et les pois
Linguine mit Tintenfisch in Tomatensauce mit Erbsen

Secondi Piatti di Carne

Fleischgerichte - meat dishes - plats de viande

Guancialino di Maialino da Latte brasato nel Vino Amarone con Patate

pork cheek braised in Amarone wine with potatoes
joue de porc braisée au vin Amarone et pommes de terre
Schweinebacke geschmort in Amarone Wein und Kartoffeln

Fegato di Vitello alla Veneziana

Veal Liver in Venetian style (coke with onions)
foie cuit avec des oignons
Leber mit Zwiebeln

Tagliata di Controfiletto Manzo al Tartufo Nero Scorzone della Lessinia

sliced beef with black truffle
tranches de boeuf à la truffe noire
geschnittenes Rindfleisch mit schwarzem Trüffel

Costolette di Carrè Agnello allo Scottadito

Lamb chops
côtelettes d'agneau
Lammkoteletts

Filetto di Manzo all'Amarone

Filet of Steak with Amarone Sauce (Wine Sauce)
filet de boeuf cuit dans Amarone
Rinderfilet in Amarone gekocht

Costatina di Vitello al Formaggio Gorgonzola

veal chop with gorgonzola cheese
côte de veau au gorgonzola
Kalbskotelett mit Gorgonzola

Tartare di Filetto di Manzo

Beef tartare
Tartare de boeuf
Beef Tartare

Secondi Piatti di Pesce

Second Courses of Fish

Filetto di Branzino Gratinato con Finocchietto fresco

baked fillet of sea bass baked with fresh fennel
Filet de loup de mer cuit au four avec fenouil frais
gebackene Filet vom Wolfsbarsch gratiniert mit frischem Fenchel

Spiedini di Code di Gambero alla Griglia

skewer of grilled prawns
brochette de crevettes grillées
Spieß von gegrillte Garnelen

Calamari ripieni di Verdure e Gamberi alla Griglia

squid stuffed with vegetables and grilled prawns
calmars farcis aux légumes et crevettes grillées
Tintenfisch gefüllt mit Gemüse und gegrillten Garnelen

Frittura di Gamberi e Calamari

Fried Shrimp and squids
calmars frits et crevettes
gebratener Tintenfisch und Garnelen

Trancio di Salmone Fresco alla Griglia con salsa allo Yogurt e erba cipollina

grilled salmon steak with herb and yoghurt sauce
Pavé de saumon grillé avec sauce aux herbes et yaourt
Gegrilltes Lachssteak mit Kräuterbutter und Joghurtsauce

Tagliata di Filetto di Tonno Fresco servita su letto di Insalata Misticanza

Fresh tuna
Le thon frais
Frischer Thunfisch

Contorni

Vegetables

Insalata Mista

Mixed salad
Salade mixte
Gemischter Salat

Piatto di verdure miste cotte

mixed vegetables cote
mélange de légumes cuits
Gemüse gekocht

Selezione di Formaggi Misti

Mixed selection of cheese
sélection de fromages mixtes
Käseauswahl gemischt

Dessert

Acqua - water - l'eau - Wasser

Caffè – coffee - Kaffee

Coperto e pane

Cover charge and bread

Servizio dopo opera

Service after opera
service après opera
Service nach opera