



## *l'arte di vivere*



ALLERGENS

### **Benvenuti a Trentanove !**

At Trentanove you taste the pure character of Italian cuisine: both honest and refined, and prepared exclusively with daily fresh products.

### **Trentanove, che festa !**

The Italian food culture has long brought families together, including in Trentanove. At any time of the day, we serve true Italian flavor, conceived by an Italian mind and crafted by purebred Italians. All the dishes you get on your plate here originate in our kitchen, fresh and handmade.

# PER CONDIVIDERE TO SHARE

<b>Formaggi misto</b> 🌿	<b>19</b>
Range of Italian cheese	
<b>Salumi italiani</b>	<b>19.5</b>
Range of Italian cured meat	
<b>Salumi – formaggi italiani</b>	<b>22.5</b>
Range of Italian cured meat and cheese	
<b>Bruschette miste (4 stuks)</b>	<b>19</b>
Bruschetta of chef's choice	
<b>Bruschette pomodorini, mozzarella e basilico (4 stuks)</b> 🌿	<b>15</b>
Bruschetta with tomato, mozzarella and basil	
<b>Stuzzichini Trentanove</b>	<b>39</b>
Charcuterie, calamari, bruschetta, cheese	<b>2 pers.</b>

# ANTIPASTI WARM AND COLD STARTERS

<b>Carpaccio di manzo con pinoli, rucola e parmigiana</b>	<b>19</b>
Thinly sliced beef with pine nuts rocket salad and parmesan cheese	
<b>Carpaccio di avocado con grani diversi</b> 🌿	<b>21</b>
Carpaccio of avocado with various grains	
<b>Carpaccio di pesce spada</b>	<b>22.5</b>
Carpaccio of swordfish	
<b>Carpaccio Trentanove</b>	<b>24</b>
Beef carpaccio with wild mushroom and truffle	
<b>Vitello tonnato</b>	<b>21</b>
Finely sliced veal medallion with tuna	
<b>Tartare di tonno</b>	<b>21</b>
Hand-cut tartare of fresh tuna, sesame and avocado	

🌿 = vegetarian dish

<b>Tartare di manzo</b>	<b>21</b>
Hand-cut beef tartare	
<b>Tartare di capesante</b>	<b>24</b>
Scallop tartare	
<b>Insalata di fregola con peperoni arrostiti e pistachio</b> 🌿	<b>20</b>
Fregola salad with roasted peppers and pistachios	
<b>Parmigiana di melanzane</b> 🌿	<b>20</b>
Lasagna of eggplant and Parmesan cheese with a tomato sauce	
<b>Cannelloni di gambero, stracciatella e arancia</b>	<b>24</b>
Cannelloni of gamba, stracciatella and orange	
<b>Stracciatella con funghi a parma</b>	<b>22</b>
Stracciatella with mushrooms and parma	
<b>Burrata con pistachio e mortadella</b>	<b>19</b>
Burrata with pistachio and mortadella	
<b>Burrata al forno con coppa di cinghiale</b>	<b>23</b>
Oven-baked burrata with wild boar coppa	
<b>Calamari fritti</b>	<b>19</b>
Fried calamari with home-made tartare	
<b>Sautè di vongole</b>	<b>21</b>
Soup of clams with cherry tomatoes	
<b>Zuppa alla pescatore</b>	<b>25</b>
Rich fish soup	
<b>Polpo grigliato con menta, nduja e ceci</b>	<b>24</b>
Grilled octopus with mint, nduja and chickpeas	

**MENU PRANZO**  
**LUNCH MENU**  
 12H - 15H

<b>Ask for the lunchmenu of the day</b>	<b>34</b>
Starter + main course + coffee or tea	

# PASTA

<b>Spaghetti pomodoro</b> 🌿	<b>17</b>
Spaghetti with tomato sauce and basil	
<b>Spaghetti con cozze, salvia e vino bianco</b>	<b>24.5</b>
Spaghetti with mussels, sage and white wine sauce	
<b>Penna all'arrabiata</b> 🌿	<b>18.5</b>
Penne in a spicy tomato sauce	
<b>Ravioli ricotta, spinaci e pomodoro</b> 🌿	<b>19</b>
Ravioli filled with ricotta cheese and spinach in a tomato sauce	
<b>Ravioli ripieni di ricotta, stracciatella e pesto di pistachio</b>	<b>21</b>
Ravioli filled with ricotta, stracciatella cheese and pistachio pesto	
<b>Ravioli di gambero con un brodo di pesce</b>	<b>25</b>
Ravioli filled with gamba and fish bouillon	
<b>Rigatone al ragu con costole di manzo</b>	<b>22</b>
Rigatone al ragu with beef ribs	
<b>Orecchiette con cime di rapa, salsiccia al finocchio e pomodorini</b>	<b>22</b>
Shell pasta with turnip greens, fennel sausage and cherry tomatoes	
<b>Tagliolini con burrata e funghi</b> 🌿	<b>22.5</b>
Tagliolini with burrata and mushrooms	
<b>Tagliolini con scampi, spinaci e mascarpone</b>	<b>26.5</b>
Tagliolini with scampis, spinach and mascarpone	
<b>Linguine vongole e pomodorini</b>	<b>25.5</b>
Linguine with clams and cherry tomatoes	
<b>Linguine pescatore</b>	<b>29.5</b>
Linguine with mussels, clams, calamari, scampi and cherry tomatoes	
<b>Paccheri con polpo, crema di patate al limone, menta e olive taggiasche</b>	<b>26</b>
Paccheri with octopus, potato cream with lemon, mint and Taggiasca olives	

# RISOTTO

## **Risotto mare e monti**

32

Risotto with seafood and mushrooms

## **Risotto con ragù di ossobuco**

22

Risotto with veal shank ragout

## **Risotto ai funghi di bosco**

24

Risotto with wild mushrooms

**Per i gruppi, si prega di limitare  
il numero di piatti diversi.**

A large group? Please limit the  
number of different dishes.

# BAMBINI

## **Spaghetti pomodoro** 🌿

10

Spaghetti with tomato sauce and basil

## **Rigatone al ragu con costole di manzo**

12

Rigatoni al ragu with beef rib pieces

## **Garganelli alla vegetariana** 🌿

14

Penne with seasonal vegetables

# CARNI

## MEAT DISHES

<b>Scaloppina alla pizzaiola</b>	<b>26</b>
Thinly sliced veal with a tomato sauce of capers, anchovies and Taggiasca olives	
<b>Scaloppina al limone</b>	<b>26</b>
Thinly sliced veal with lemon sauce	
<b>Scaloppina milanese</b>	<b>27</b>
Thinly breaded veal with rocket salad cherry tomatoes	
<b>Scaloppina con funghi</b>	<b>27</b>
Thinly sliced veal with mushrooms	
<b>Faraona con funghi di bosco</b>	<b>28</b>
Guinea fowl with wild mushrooms	
<b>Ossobuco Trentanove</b>	<b>29</b>
Veal shank in a tomato sauce	
<b>Agnello marinato con miele di menta</b>	<b>37</b>
Lamb marinated with mint honey	
<b>Rib eye con verdure di stagione, sugo di carne e rosmarino</b>	<b>37</b>
Rib eye with seasonal vegetables, meat gravy and rosemary	
<b>Tagliata di manzo con rucola, pomodorini e parmigiano</b>	<b>39</b>
Fried Irish filet pur with rocket salad, cherry tomatoes and parmesan cheese	
<b>Tomahawk alla griglia</b>	<b>84</b>
Grilled Tomahawk steak	<b>2 pers.</b>

### **Insalata mista**

*Mixed salad*

**4**

### **Verdure alla griglia**

*Grilled vegetables*

**6**

SUPPLEMENTI  
CARNI & PESCE  
SUPPLEMENTEN  
VLEES & VIS

# PESCE SEAFOOD

<b>Branzino alla mediterranea</b>	<b>31</b>
Sea bass with cherry tomatoes, capers and olives	
<b>Merluzzo rifinito con salvia e pistachio</b>	<b>33</b>
Cod finished with sage and pistachio	
<b>Pesce spada in crosta di menta</b>	<b>35</b>
Swordfish with a mint crust	
<b>Tonno alla griglia con salsa al lime</b>	<b>36</b>
Grilled tuna with a lime dressing	

**Questi piatti sono serviti  
con patate al forno  
o pasta aglio olio.**

These dishes are served  
with oven-baked potatoes or  
pasta aglio olio.

## **Salse** **3**

Warme sauces:

— **Piatti di carne / Meat dishes:**

*Salsa naturale / Meat sauce*

*Salsa di vino rosso / Red wine sauce*

*Salsa pizzaiola / Pizzaiola sauce*

— **Piatti di pesce / Seafood**

*Salsa di vino bianco / White wine sauce*

cold sauces:

*tartare or mayonnaise*

# *DOLCI* *DESSERT*

<b>Scroppino</b>	<b>12</b>
Lemon sorbet with a dash of prosecco, vodka and limoncello	
<b>Dame blanche</b>	<b>14</b>
Vanilla ice cream with warm chocolate sauce	
<b>Tiramisu</b>	<b>14</b>
Ladyfingers soaked with coffee and mascarpone	
<b>Semifredo al caffè</b>	<b>13</b>
Coffee flavored parfait	
<b>Panna cotta al caramello</b>	<b>13</b>
Panna cotta with caramel	
<b>Spuma al mandarino</b>	<b>15</b>
Tangerine mousse	
<b>Cornetto con strutture di cioccolato</b>	<b>14.5</b>
Cornetto with chocolate structures	
<b>Cannoli con ricotta, pere e caramello</b>	<b>16</b>
Cannoli with ricotta, pear and caramel	
<b>Formaggi misto</b>	<b>19</b>
Range of Italian cheese	

# *DESSERT WIJN*

<b>Maculan Dindarello</b>	<b>8</b>
---------------------------	----------