



MENU

ANNO 2025

*L'ARTE DI
VIVERE*



GASTRONOMIA ITALIANA

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.



ALLERGENS

MENU PRANZO

LUNCH MENU 12H - 15H

STARTER OF THE DAY



MAIN COURSE OF THE DAY



COFFEE OR TEA

Lunch menu

34 pp.

TRENTANOVE

MENU

STARTER

—

INTERMEDIATE COURSE

—

MAIN COURSE: FISH OR MEAT

—

DESSERT

4-course menu

65 pp.

Our monthly menu is served for the entire company of the table.



A LARGE GROUP?

Please limit the number of different dishes.

PER CONDIVIDERE

TO SHARE

Salumi - formaggi italiani **24.5**
Italian cured meat - cheese

Stuzzichini Trentanove **39**
Cured meat - calamari - bruschetta - cheese 2 pers.

Bruschette pomodorini - mozzarella e basilico (4 pieces) **17.5** 
Bruschetta - tomato - mozzarella - basil

Bruschette Trentanove (4 pieces) **22**
Bruschetta of chef's choice

Calamari fritti **19.5**
Fried calamari - homemade tartare

Formaggio ubriaco classico - prosecco - mela - noci **34** 
Warm Italian cheese - prosecco - apple - nuts 2 pers.


ANTIPASTI FREDDI

COLD STARTERS

Carpaccio di zucca con fregola 	22
Butternut carpaccio - pearl couscous	
Carpaccio di avocado con mix di cereali 	23
Avocado carpaccio - mixed grains	
Carpaccio di manzo con pinoli, rucola e parmigiana	22.5
Thinly sliced beef - pine nuts - rocket - Parmesan shavings	
Carpaccio di gamberi rossi con stracciatella e arancia	25.5
Red shrimps carpaccio - stracciatella - orange	
Tonnato Vitello	27
Fresh tuna - thinly sliced veal medallion	
<hr/>	
Insalata di farro con funghi di bosco 	21
Spelt salad - wild mushrooms	
Tartare di manzo	23.5
Hand-cut beef tartare	
Ravioli aperti di cavolo rapa e ripieni di capesante	26
Open ravioli of kohlrabi and filled with scallop	
Stracciatella con bresaola, fichi, crumble di noci e miele	26
Stracciatella - bresaola - fig - crumble of nuts - honey	



ANTIPASTI CALDI

WARM STARTERS

Calamari fritti	19.5
Fried calamari - home-made tartare	
Parmigiana di melanzane 	23.5
Lasagna of eggplant - Parmesan cheese - tomato sauce	
Insalata di polpo alla griglia, fregola e lime	26
Salad - grilled octopus - fregola - lime	
Burrata al forno con coppa e funghi del bosco	26
Oven-baked burrata - coppa - wild mushrooms	
Zuppa alla pescatore	29
Fish soup	

PASTE

SCELTA DELLO CHEF


Fiocchetti con gorgonzola e burro di salvia 	25
Fiocchetti - gorgonzola - sage butter	
Orecchiette con salsiccia al finocchio, pomodorini e cime di rapa	26
Orecchiette - fennel sausage - cherry tomatoes - turnip greens	
Tagliolini con burrata, pomodori e funghi di bosco 	27
Tagliolini - burrata - cherry tomatoes - wild mushrooms	
Tortelloni neri ripieni di salmone con pesto di basilico e menta	28
Black tortelloni filled with salmon - pesto of basil and mint	
Panciotti ripieni di capesante, salsa di pomodorini e rifiniti con capesante grigliate	29
Panciotti filled with scallop - sauce of cherry tomatoes - fried scallop	
Paccheri con polpo, olive taggiasche con crema di menta e limone	29.5
Paccheri - octopus - Taggiasca olive - cream of mint and lemon	
Bauletti ripieni di aragosta in salsa di crostacei	32
Pasta filled with lobster - sauce of shellfish	

PASTE

CLASSICHE

Spaghetti pomodoro 	21
Spaghetti - tomato sauce - basil	
Penna all'arrabiata 	21
Penne - spicy tomato sauce	
Ravioli ricotta, spinaci e pomodoro 	25.5
Ravioli - ricotta - spinach - tomato sauce	
Rigatoni al ragu con costole di manzo	27.5
Rigatoni - beef rib pieces	
Linguine vongole e pomodorini	27
Linguine - clams - cherry tomatoes	
Linguine pescatore	33
Linguine - mussels - clams - calamari - scampi - cherry tomatoes	

RISOTTO

Risotto all'ortolana 	25
Risotto - seasonal vegetables	
Risotto al ragu	28
Risotto - beef rib pieces - tomato sauce	
Risotto mare e monti	34.5
Risotto - seafood - mushrooms	

PESCE

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

SEAFOOD

Pesce del giorno alla mediterranea	34
Catch of the day - cherry tomatoes - capers - olives	
Pesce spada in crosta di menta e ravanelli grigliati	34
Swordfish - mint crust - baked radishes	
Gamberoni alla griglia con brodo di crostacei	39
Grilled prawns - shellfish broth	
Tonno alla griglia con salsa al lime	42
Grilled tuna - lime dressing	

SUPPLEMENTI CARNI & PESCE

Insalata mista	5
Mixed Salad	
Verdure alla griglia	7
Grilled vegetables	

CARNI

MEAT

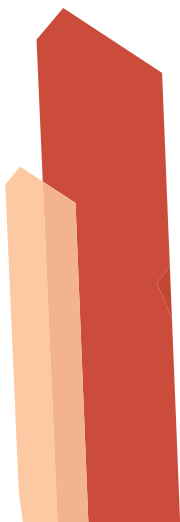
These dishes are served with
pasta aglio olio or oven-baked potatoes.

Scaloppina di pollo alla boscaiola	25.5
Thinly sliced chicken fillet - mushroom sauce - Italian salami	
Scaloppina al limone	29
Thinly sliced veal - lemon sauce	
Scaloppina funghi	32
Thinly sliced veal - mushrooms	
Scaloppina milanese	32.5
Thinly breaded veal - rocket salad - cherry tomatoes	
Scaloppina alla pizzaiola	33.5
Thinly sliced veal - tomato sauce - capers - anchovies - Taggiasca olives	
Ossobuco Trentanove	34
Veal shank - tomato sauce	
Chuck eye steak con verdure di stagione	300 g 38.5
Grilled chuck eye steak - seasonal vegetables	
Filetto d'agnello con verdure grigliate	39.5
Lamb fillet in a mint crust - grilled vegetables	
Costata di manzo, polenta, funghi di bosco	41
Beef rib steak with bone - polenta - wild mushrooms	
Tagliata di manzo con rucola, pomodorini e parmigiano	43
Baked Irish beef - rocket salad - cherry tomatoes - parmesan shavings	
T-Bone alla griglia	1.2 kg - 2 people 89
Grilled T-Bone steak - grilled vegetables - pasta aglio e olio - oven-baked potatoes	

BAMBINI

KIDS

Spaghetti pomodoro 	15
Spaghetti - tomato sauce - basil	
Garganelli alla vegetariana 	15.5
Penne - seasonal vegetables	
Rigatone al ragu con costole di manzo	18.5
Rigatone al ragu - beef rib pieces	



DOLCI

DESSERT

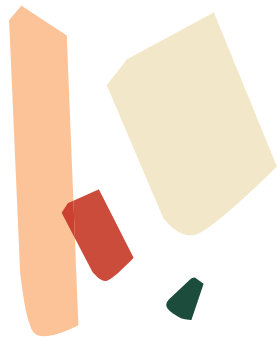
Scroppino Bellini	12
Lemon sorbet with Bellini	
Panna cotta con strutture di caramello	14
Panna cotta - caramel structures	
Brownie con strutture di cioccolato	14
Brownie - chocolate structures	
Dame blanche	14.5
Vanilla ice cream - warm chocolate sauce	
Cialda fatta in casa con semifreddo al caffè	15
Homemade waffle - coffee parfait	
Tiramisu	15.5
Ladyfingers soaked with coffee and mascarpone	
Cannoli con ricotta, pere e caramello	16
Cannoli - ricotta - pear - caramel	

FORMAGGI *CHEESE*

Formaggi misto	21
Range of Italian cheese	

PASSITO *DESSERT WINE*

Planeta	9.5
Passito di Noto	



TRENTANOVE

GASTRONOMIA ITALIANA