

MENU

ANNO 2026

*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

75 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 people

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 people


ANTIPASTI FREDDI

COLD STARTERS

Carpaccio di manzo con pinoli, rucola e parmigiano	22.5
Thinly sliced beef - pine nuts - arugula - Parmesan shavings	
Carpaccio di avocado con stracciatella e fregola 🌿	26
Avocado carpaccio - stracciatella - fregola	
Carpaccio di gamberi rossi con stracciatella e mela granny smith	28.5
Red prawn carpaccio - stracciatella - Granny Smith apple	
Vitello Tonnato	27
Fresh tuna - thinly sliced veal medallion	
<hr/>	
Tartare di manzo	23.5
Hand-cut beef tartare	
Tartare di branzino con finocchio, agrumi e fregola	25
Sea bass tartare - fennel - citrus - fregola	
Cannelloni di manzo con consommé di pomodoro	24
Beef cannelloni - tomato consommé	
Burrata con prosciutto di Parma e melone	24
Burrata - Parma ham - melon	

ANTIPASTI CALDI

WARM STARTERS

Calamari fritti	19.5
Fried calamari - homemade tartar sauce	
Parmigiana di melanzane 	23.5
Eggplant parmigiana - tomato sauce - Parmesan	
Insalata di polpo alla griglia e insalata di patate	26
Grilled octopus salad - potato salad	
Zuppa alla pescatore	29
Rich seafood soup	

PASTE

SCelta DELLO CHEF

Trofie con salsiccia al finocchio e cima di rapa	26
Trofie - fennel sausage - turnip tops	
Ravioli con melanzane, salsa alla Norma e stracciatella ♻️	27
Ravioli - eggplant - alla Norma sauce - stracciatella	
Tagliatelle con scampi, lime e ricotta	28
Tagliatelle - scampi - lime - ricotta	
Bottoni al gambero rosso	28
Bottoni - red prawn	
Paccheri con gamberi e polpo	29.5
Paccheri - prawns - octopus	
Ravioli alla borragine con ostriche e salicornia	32
Ravioli - borage - oyster - samphire	

PASTE

CLASSICHE

Spaghetti pomodoro 🌿	21
Spaghetti - tomato sauce - basil	
Penna all'arrabbiata 🌿	21
Penne - spicy tomato sauce	
Ravioloni di ricotta di bufala, spinaci e pomodoro 🌿	27.5
Ravioloni - ricotta - spinach - tomato sauce	
Rigatoni al ragù con costole di manzo	27.5
Rigatoni - beef rib pieces	
Linguine vongole e pomodorini	29
Linguine - clams - cherry tomatoes	
Linguine pescatore	33
Linguine - mussels - clams - calamari - scampi - cherry tomatoes	

RISOTTO

Risotto all'ortolana 🌿	25
Risotto - seasonal vegetables	
Risotto allo zafferano con salsiccia, stracciatella e piselli	31
Risotto - saffron - fennel sausage - stracciatella - green peas	
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

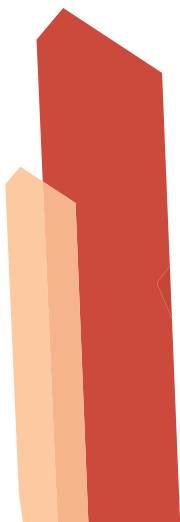
These dishes are served with
pasta aglio olio or oven-baked potatoes.

Scaloppina al limone	29
Thinly sliced veal - lemon sauce	
Scaloppina ai funghi con salsa al balsamico	33
Thinly sliced veal - wild mushrooms - balsamic sauce	
Scaloppina milanese	32.5
Breaded thinly sliced veal - arugula - cherry tomatoes	
Scaloppina alla pizzaiola	33.5
Thinly sliced veal - tomato sauce - capers - anchovies - Taggiasca olives	
Faraona alla boscaiola	34
Guinea fowl - mushrooms - Italian salami	
Ossobuco Trentanove	34
Veal shank - tomato sauce	
Ribeye 'Angus Premium' con verdure di stagione	44
Ribeye 'Angus Premium' - seasonal vegetables	
Corona d'agnello con verdure grigliate	46
Rack of lamb in a herb crust - grilled vegetables	
Tagliata di manzo con rucola, pomodorini e parmigiano	48
Irish filet pur - arugula - cherry tomatoes - Parmesan shavings	
Tomahawk alla griglia	±1.2 kg - 2 people 89
Tomahawk steak - grilled vegetables - pasta aglio e olio - roasted potatoes	

BAMBINI

KIDS

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



DOLCI

DESSERT

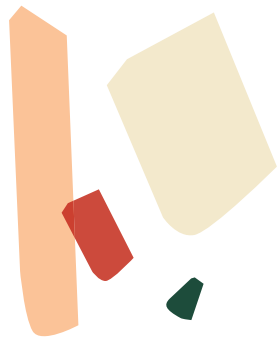
Panna cotta con strutture di cioccolato bianco	14
Panna cotta - white chocolate textures	
Dame blanche	14.5
Vanilla ice cream - warm chocolate sauce	
Tiramisu	15.5
Ladyfingers soaked in coffee - mascarpone	
Cannoli con ricotta, nocciole e caffè	16
Cannoli - ricotta - hazelnuts - coffee	
Crêpe con duo di cioccolato	17
Crêpe - duo of chocolate	
Bignè all'amarena e frutti rossi	17
Bignè - amarena cherries - red fruits	
<hr/>	
Affogato	9
Vanilla ice cream 'drowned' in a shot of hot espresso	
Scroppino	12
Lemon sorbet	

FORMAGGI CHEESE

Formaggi misto	21
Range of Italian cheese	

PASSITO DESSERT WINE

Planeta	9.5
Passito di Noto	



TRENTANOVE
GASTRONOMIA ITALIANA