Benvenuti alla Trattoria Al Cantinon Lidio , Mihaela e il loro staff vi ringraziano per aver scelto la loro cucina casalinga e sperano sia di vostro gradimento. I clienti con eventuali allergie o intolleranze alimentari sono pregati di comunicarlo al personale, nell'ultima pagina e possibile consultare la lista con tutti gli allergeni .

Coperto		€: 1.50
Pane "Schissotto"	1	€: 2.00

Antipasti

Insalata di porcini		€: 8.00
Bresaola		€: 8.00
Roast-Beef di Black Angus al naturale		€:10.00
Affettato misto con vari sott'olio grigliati di " Valbona "		€: 8.00
Prosciutto Crudo Di Sauris con funghi porcini sott'olio		€: 8.00
Soppressa , polenta al cucchiaio e porcini trifolati	1	€: 8.00

Primi piatti

Zuppa di porcini	1,7,9	€: 8.00
Pasta e fagioli	1,3,6	€: 7.00
Risotto alla zucca (min.x2p.)	6,9	€: 8.00
Risotto ai finferli (min.x2p.)	7,9	€: 8.00
Risotto ai funghi porcini (min.x2p.)	9	€: 8.00
Margherite ripiene di zucchine e finferli condite con crema ai finferli	1,3,7	€: 8.00
Agnolotti ripieni alla zucca conditi con burro e salvia	1,3,7	€: 7.00
Agnolotti ripieni al capriolo conditi con una crema ai porcini	1,3,6,7,9,12	€: 7.00
Agnolotti ripieni ai porcini conditi con una crema ai porcini	1,3,6,7,9,12	€: 7.00
Agnolotti ripieni di ricotta e spinaci conditi con olio EVO e grana	1,3,7	€: 7.00
Gnocchetti alle noci conditi con olio EVO noci e grana	1,3,7,8	€: 7.00
Gnocchi ai 4 formaggi conditi con olio EVO e grana	1,3,7	€: 7.00

Gnocchi al formaggio dolce e salamino piccante conditi con olio EVO e grana	1,3,7	€: 7.00
Bigoli all'anitra	1,3,6,9	€: 7.00
Bigoli alla carbonara(min.x2p.)	1,3,7	€: 7.00
Fettuccine ai porcini	1,3,6,9	€: 7.00
Fettuccine al ragù	1,3,6,9	€: 6.00
Gnocchi al ragù	1,3,6,9	€: 6.00
Penne al arrabbiata(min.x2p.)	1	€: 6.00

Secondi piatti

Musso	6,9,12	€: 8.00
Trippe alla parmigiana	6,7,9	€: 8.00
Baccalà alla vicentina	1,4,7,9	€: 8.00
Faraona al forno	6,9,12	€: 8.00
Anitra al forno	6,9,12	€: 8.00
Cotoletta alla milanese (maiale)	1,3,7	€: 6.00

Alla brace(bronse)

Salsiccia		€: 6.00
1/2 Galletto		€: 7.00
Braciola di maiale		€: 8.00
Braciola di vitello	all'etto	€: 3.20
Costata di manzo	all'etto	€: 3.00
Filetto di manzo	all'etto	€: 8.00
Fiorentina nostrana	all'etto	€: 3.20
Fiorentina "Black Angus"	all'etto	€: 4.50
Grigliata mista (min.x4p.)		€: 40.00

Contorni

Insalata mista		€: 3.50
Patate fritte		€: 3.50
Verdura cotta		€: 3.50
Fagioli al uccelletto	6,9	€: 3.50
Peperonata		€: 3.50
Funghi misti	9	€: 5.00
Funghi porcini	9	€: 7.00

Dolci al carrello

Tiramisù	1,7	€: 3.50
Salame al cioccolato	3,7	€: 3.50
Crostata con ricotta , mandorle e amaretti	1,3,7,8	€: 3.50
Crostata con ricotta pistacchio e gocce di cioccolato	1,3,7,8	€: 3.50
Torta della nonna	1,3,6,7,8,12	€: 3.50
Torta con cacao crema e pere	1,3,6,7,8,11,12	€: 3.50
Torta con crema e mele	1,3,6,7,12	€: 3.50

Tortino con uvetta , pinoli , scorrette d'arancia e semi di finocchio
1,3,7,8 €: 5.00

Bibite analcoliche

Acqua minerale naturale o frizzante	750ml	€: 2.00
Succo alla frutta , Acqua brillante , Coca - Cola	33 cl	€: 2.00
Aranciata ,Tè al limone o pesca ,Coca-Cola ,Light ,Zero	33 cl	€: 2.00
Coca-Cola	1 l	€: 5.00
Chinotto, Sprite , lemon soda	33 cl	€: 2.00
Sorbetto al limone analcolico		€: 2.00
Caffè		€: 1.20
Caffè corretto		€: 1.80

Bibite alcoliche

Ceres	1	33 cl	€: 4.00
Moretti	1	33 cl	€: 3.00

1-12. Parco del Venda(7,7 km da noi) Colli Euganei

1. Vino al calice Agape **€: 2.50**
100% Cabernet Sauvignon

2. Vino al calice Lapilli **€: 2.50**
100% Merlot

3. Vino al calice Fior D'Arancio Spumante **€: 2.50**
100% Moscato Giallo

4. Pinello	2017	750 ml	€. 8.00

100 Pinella 13%vol

5. Pinot Bianco 2017 750 ml €: 8.00
100% Pinot Bianco 13%vol

6. Raboso 2017 750 ml €: 8.00
100% Raboso Veronese 13%vol

7. Boccon 2016 750 ml €: 14.00
40% Cabernet Franc - 60% Merlot 15,5%vol

8. Lappilli 2017 750 ml €: 14.00
100% Merlot 15,5%vol

9. Agape 2017 750 ml €: 12.00
100% Cabernet Sauvignon 15%vol

10. Fior D'Arancio Spumante 2017 750 ml €: 10.00
100% Moscato Giallo 7,5%vol

2-12. La Costa (5,2 km da noi) Colli Euganei

11. Pinot bianco 2017 1 l €: 8.00

12. Bianco frizzante 2017 1 l €: 8.00

13. Rabosello 2017 1 l €: 8.00

14. Cabernet 2017 1 l €: 8.00

15. Secretum 750 ml €: 22.00
Brut Metodo Classico Pinot Nero 50% - Chardonnay 40% - Pinot Bianco 10%

16. Compendium 2009 750 ml €: 15.00
Merlot 45% - Cab. Sauvignon 30% -Cab. Franc 25% 13,5% vol

17. Posterità 500 ml €: 16.00
Moscato Giallo Passito 12,5% vol

3-12. Vignalta (8,4 km da noi) Colli Euganei

18. Brut Nature 750 ml €: 24.00
Metodo Classico 2/3 Friularo (Raboso)-1/3 Chardonnay 12% vol

19. Venda 2014 750 ml €: 14.00
Merlot 80%-Cab.Sauvignon 20% 13,5% vol

20. Rosso Riserva 2012 375 ml €: 10.00

Merlot 60%-Cab.Sauvignon 40% 14% vol

21. Rosso Riserva 2013 750 ml €: 18.00
Merlot 60%-Cab. Sauvignon 40% 14% vol

22. Nostran 2015 750 ml €: 23.00
Cabernet Franc - Carmenère 14% vol

23. Marrano 2009 750 ml €: 24.00
Cab. Sauvignon 50% -Merlot 50% 14,5% vol

24. Agno Tinto 2011 750 ml €: 24.00
75% Petite Shiraz - 25% Shiraz 15% vol

25. Pinot Nero 100% 13% vol 2015 750 ml €: 28.00

26. Gemola 2011 750 ml €: 32.00
Merlot 70%-Cabernet Franc 30% 15% vol

27. "Alpianae 2015 375 ml €: 23.00
Moscato Fior d'Arancio Passito 11% vol

4-12. Zanovello Ca'Lustra (3,9km da noi) Colli Euganei

28. Girapoggio 2012 750 ml €: 19.00
Cabernet Sauvignon - Carménère 14% vol

29. Sassonero 2013 750 ml €: 19.00
Merlot 100% 15% vol

30. Marzemino Nero 2012 500 ml €: 20.00
Marezemino Nero 100%Passito 13% vol

31. Reitia 500 ml €: 18.00
Moscato bianco Fior d'Arancio 13% vol

5-12.Il Filò Delle Vigne (13,5 km da noi) Colli Euganei

32. Cecilia di Baone 2015 750 ml €: 20.00
Cabernet Riserva 14% vol

33. Casa del Merlo 2015 750 ml €: 24.00
100% Merlot 14% vol

34. Bianco 2015 750 ml €: 20.00
Calto delle Fate 13,5% vol

6-12. Le Volpi (4,3 km da noi) Colli Euganei

35. Cabernet "8 Mesi" 13,5% vol 2017 750 ml €: 10.00

36. Merlot "12 Mesi" 13,5% vol 2015 750 ml €: 10.00

37. Cabernet "18 mesi" 14% vol 2012 750 ml €: 14.00

38. Rosso "24 Mesi" 2009 750 ml €: 18.00
Merlot -Cab. Franc - Cab. Sauvignon 14% vol

7-12. Turetta Ca'Bianca (1,9 km da noi) Colli Euganei

39. Passo di Santa Lucia 2015 750 ml €: 10.00
Chardonnay 13,5% vol

40. Moscato Fior D'Arancio Secco 12,5%vol 2013 750 ml €: 12.00

41. Rittochino 42 2013 750 ml €: 10.00
Cabernet 13,5% vol

42. Brumagro 2013 750 ml €: 10.00
Merlot 14% vol

43. Rossura dei Briganti 2011 375 ml €: 9.00
Merlot -Cab.Sauvignon 14,5% vol

44. Rossura dei Briganti 2012 750 ml €: 18.00
Merlot - Cab.Sauvignon 14,5% vol

45. Moscato Fior D'Arancio 6,5% vol 2015 750 ml €: 12.00

46. Fior D'Arancio Passito 11,5% vol 2011 375 ml €: 18.00

8-12. Monteforche (9,4 km da noi) Colli Euganei

47. Cassiara 2013 750 ml €: 13.00
Moscato - Garganega 11,5% vol

48. Boaria 2015 750 ml €: 14.00
Carmenere 12,5% vol

49. Cabenet Franc 100% 14% vol 2015 750 ml €: 14.00

50. Carantina 2017 750 ml €: 14.00
Merlot 100% 13,5% vol

51. Vigna del Vento 2014 750 ml €: 22.00
Cab. Franc -Merlot 12,5% vol

9-12. Monteversa (5,6 km da noi) Colli Euganei

52. Biodiversa 2016 750 ml €: 10.00
Merlot - Carmenere 13% vol

53. Versacinto 2016 750 ml €: 14.00
Merlot-Cabernet Sauvignon-Cabernet Franc 13% vol

54. Animaversa 2015 750 ml €: 22.00
Merlot-Cab. Sauvignon 13.5% vol

10-12. Vignale di Cecilia (8 km da noi) Colli Euganei

55. Còvolo 2015 750 ml €: 14.00
Merlot - Cabernet Sauvignon 14% vol

56. El Moro 2015 750 ml €: 16.00
Cabernet - Carmenere 14% vol

57. Passacaglia 2013 750 ml €: 22.00
Merlot - Cabernet - Barbera 14% vol

11-12. Cantina Sociale (6 km da noi) Colli Euganei

58. Palazzo del Principe 2013 750 ml€: 15.00
Cabernet Sauvignon 13,5% vol

12-12. Ca' Bertaldo (103 km da noi) Valdobbiadene

59. Prosecco Superiore Millesimato Extra Dry 750 ml €: 17.00
60. Prosecco superiore Brut 750 ml €: 17.00

Allergeni alimentari e, quelli presenti nei formulati dei nostri alimenti

1.**Cereali contenenti glutine** (cioè grano , segale , orzo , avena , farro , kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati .
2.**Crostacei e prodotti derivati**
3.**Uova e prodotti derivati**
4.**Pesce e prodotti derivati**
5.**Arachidi e prodotti derivati**
6.**Soia e prodotti derivati**
7.**Latte e prodotti derivati , incluso lattosio**
8.**Frutta a guscio** , cioè mandorle (Amygdalus comunis L .) , nocciole (Corylus avellana) , noci comuni (Juglans regia) , noci di anacardi (Anacardium occidentale) , noci di pecan (Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch) , noci del Brasile (Bertholletia eccelsa) , pistacchi (Pistacia vera) , noci del Queensland (Macadamia ternifolia) , e prodotti derivati
9.**Sedano e prodotti derivati .**
10.**Senape e prodotti derivati .**
11.**Semi di sesamo e prodotti derivati**
12.**Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/l espressi come SO2**
13.**Lupini e prodotti derivati**
14.**Molluschi e prodotti derivati .**

L'ATTIVITA' VIENE SVOLTA ALL'INTERNO DELLO STESSO FABBRICATO PERTANTO E' IMPOSSIBILE EVITARE LA POTENZIALE CONTAMINAZIONE CROCIATA ANCHE SU ALIMENTI CHE NON NE CONTENGONO IN FORMULAZIONE E/O RICETTA .

SI POSSONO UTILIZZARE ALIMENTI FRESCHI E/O CONGELATI A SECONDA DELLA STAGIONALITA' E DELLA DISPONIBILITA' .
PER QUALSIASI DUBBIO SI PREGA DI CHIEDERE AL CAMERIERE PER POSSIBILI ALLERGENI PRESENTI NEL VOSTRO ALIMENTO .

Chiuso il Lunedì
0429-94282
Grazie