

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

Bresaola		€: 8.00
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 cucchiaino 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 al radicchio (min.x2p.)	6,9	€: 8.00
Risotto ai fegatini(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		€: 8.00
1,3,7		
Agnolotti di riso venere con ricotta e pistacchio di bronte e conditi con olio EVO e pistacchio	1,7	€: 8.00
Agnolotti ripieni di ricotta e radicchio conditi con la crema al radicchio		€: 7.00
1,3,7,9		
Agnolotti ripieni alla zucca conditi con burro e salvia	1,3,7	€: 7.00
Agnolotti ripieni al capriolo conditi con una crema ai porcini		€: 7.00
1,3,6,7,9,12		
Agnolotti ripieni ai porcini conditi con una crema ai porcini		€: 7.00
1,3,6,7,9,12		
Agnolotti ripieni di ricotta e spinaci conditi con olio EVO e grana		€: 7.00
1,3,7		
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
Gn. agli agrumi e mandorle 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)

Salame		€: 9.00
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
<i>100% Cabernet Sauvignon</i>		
2. Vino al calice Lapilli		€: 2.50
<i>100% Merlot</i>		
3. Vino al calice Fior D'Arancio Spumante		€: 2.50
<i>100% Moscato Giallo</i>		
4. Pinello	2017	750 ml €: 8.00
<i>100 Pinella 13%vol</i>		

5. Pinot Bianco	2017	750 ml €: 8.00
<i>100% Pinot Bianco 13%vol</i>		
6. Raboso	2017	750 ml €: 8.00
<i>100% Raboso Veronese 13%vol</i>		
7. Boccon	2016	750 ml €: 12.00
<i>40% Cabernet Franc - 60% Merlot 15,5%vol</i>		
8. Boccon Riserva	2015	750 ml €: 18.00
<i>40% Cabernet Franc - 60% Merlot 15,5%vol</i>		
9. Lappilli	2017	750 ml €: 14.00
<i>100% Merlot 15,5%vol</i>		
10. Agape	2017	750 ml €: 12.00
<i>100% Cabernet Sauvignon 15%vol</i>		
11. Fior D'Arancio Spumante	2017	750 ml €: 10.00
<i>100% Moscato Giallo 7,5%vol</i>		

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

Colli Euganei

12. Pinot bianco	2017	1 l €: 8.00
13. Bianco frizzante	2017	1 l €: 8.00
14. Rabosello	2017	1 l €: 8.00
15. Cabernet	2017	1 l €: 8.00
16. Secretum		750 ml €: 22.00
<i>Brut Metodo Classico Pinot Nero 50% - Chardonnay 40% - Pinot Bianco 10%</i>		
17. Compendium	2009	750 ml €: 15.00
<i>Merlot 45% - Cab. Sauvignon 30% - Cab. Franc 25% 13,5% vol</i>		
18. Posterità		500 ml €: 16.00
<i>Moscato Giallo Passito 12,5% vol</i>		

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

Colli Euganei

19. Brut Nature		750 ml €: 24.00
<i>Metodo Classico 2/3 Friularo (Raboso) - 1/3 Chardonnay 12% vol</i>		
20. Venda	2014	750 ml €: 14.00
<i>Merlot 80% - Cab. Sauvignon 20% 13,5% vol</i>		
21. Rosso Riserva	2012	375 ml €: 10.00
<i>Merlot 60% - Cab. Sauvignon 40% 14% vol</i>		

22. Rosso Riserva			2013	750 ml €: 18.00
<i>Merlot 60%-Cab. Sauvignon 40% 14% vol</i>				
23. Nostran			2015	750 ml €: 23.00
<i>Cabernet Franc - Carmenère 14% vol</i>				
24. Marrano			2009	750 ml €: 24.00
<i>Cab. Sauvignon 50% -Merlot 50% 14,5% vol</i>				
25. Agno Tinto			2011	750 ml €: 24.00
<i>75% Petite Shiraz - 25% Shiraz 15% vol</i>				
26. Pinot Nero	100%	13% vol	2015	750 ml €: 28.00
27. Gemola			2011	750 ml €: 32.00
<i>Merlot 70%-Cabernet Franc 30% 15% vol</i>				
28. "Alpianae			2015	375 ml €: 23.00
<i>Moscato Fior d'Arancio Passito 11% vol</i>				

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

29. Girapoggio			2012	750 ml €: 19.00
<i>Cabernet Sauvignon - Carménère 14% vol</i>				
30. Sassonero			2013	750 ml €: 19.00
<i>Merlot 100% 15% vol</i>				
31. Marzemino Nero			2012	500 ml €: 20.00
<i>Marezemino Nero 100%Passito 13% vol</i>				
32. Reitia				500 ml €: 18.00
<i>Moscato bianco Fior d'Arancio 13% vol</i>				

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

33. Cecilia di Baone			2015	750 ml €: 20.00
<i>Cabernet Riserva 14% vol</i>				
34. Casa del Merlo			2015	750 ml €: 24.00
<i>100% Merlot 14% vol</i>				
35. Bianco			2015	750 ml €: 20.00
<i>Calto delle Fate 13,5% vol</i>				

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

36. Cabernet "8 Mesi"	13,5% vol	2017	750 ml €: 10.00
37. Merlot "12 Mesi"	13,5% vol	2015	750 ml €: 10.00
38. Cabernet "18 mesi"	14% vol	2012	750 ml €: 14.00
39. Rosso "24 Mesi"		2009	750 ml €: 18.00
<i>Merlot -Cab. Franc - Cab. Sauvignon 14% vol</i>			

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

40. Passo di Santa Lucia		2015	750 ml €: 10.00
<i>Chardonnay 13,5% vol</i>			
41. Moscato Fior D'Arancio Secco	12,5%vol	2013	750 ml €: 12.00
42. Rittochino 42		2013	750 ml €: 10.00
<i>Cabernet 13,5% vol</i>			
43. Brumagro		2013	750 ml €: 10.00
<i>Merlot 14% vol</i>			
44. Rossura dei Briganti		2011	375 ml €: 9.00
<i>Merlot -Cab.Sauvignon 14,5% vol</i>			
45. Rossura dei Briganti		2012	750 ml €: 18.00
<i>Merlot - Cab.Sauvignon 14,5% vol</i>			
46. Moscato Fior D'Arancio	6,5% vol	2015	750 ml €: 12.00
47. Fior D'Arancio Passito	11,5% vol	2011	375 ml €: 18.00

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

48. Cassiara		2013	750 ml €: 13.00
<i>Moscato - Garganega 11,5% vol</i>			
49. Boaria		2015	750 ml €: 14.00
<i>Carmenere 12,5% vol</i>			
50. Cabenet Franc 100%	14% vol	2015	750 ml €: 14.00
51. Carantina		2017	750 ml €: 14.00
<i>Merlot 100% 13,5% vol</i>			

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

59. Pinot Grigio 12,5% vol 2017 750 ml €: 7.00

60. Merlot Rialto 2107 750 ml €: 8.00
Merlot 13,5% vol

61. Palazzo del Principe 2013 750 ml €: 14.00
Cabernet Sauvignon 13,5% vol

62. Notte di Galileo 2015 750 ml €: 15.00
Merlot 40% - Cabernet 60 % 14,5% vol

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

63. Prosecco Superiore Millesimato Extra Dry 750 ml €: 17.00

64. 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