

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	€: 2.50

Antipasti

Insalata di porcini		€: 10.00
Bresaola		€: 8.00
Affettato misto con vari sott'olio grigliati di "Valbona"		€: 10.00
Prosciutto Crudo Di Sauris con funghi porcini sott'olio		€: 9.00
Soppressa , polenta al cucchiaio e porcini trifolati	1	€: 10.00
Roast-Beef al inglese		€: 10.00
Prosciutto e melone		€: 8.00

Primi piatti

Pasta e fagioli	1,3,6	€: 7.00
Risotto estivo (ai fiori di zucca e zucchine) (min.x2p.)	6,9	€: 9.00
Risotto ai funghi porcini (min.x2p.)	9	€: 9.00
Risotto ai finferli	9	€: 9.00
Margherite alle erbe selvatiche conditi con olio e grana	6,7,9	€: 9.00
Agnolotti al capriolo conditi con una crema ai porcini	1,3,6,7,9,12	€: 8.00
Agnolotti ai porcini conditi con una crema ai porcini	1,3,6,7,9,12	€: 8.00
Gnocchetti alle noci conditi con olio Evo noci e grana	1,3,7,8	€: 8.00
Gnocchi ai 4 formaggi conditi con olio Evo e grana	1,3,7	€: 8.00
Gnocchi al formaggio e salame piccante conditi con olio Evo e grana	1,3,7	€: 8.00
Fettuccine ai porcini	1,3,6,9	€: 9.00
Bigoli all'anitra	1,3,6,9	€: 8.00
Bigoli alla carbonara(min.x2p.)	1,3,7	€: 8.00
Fettuccine al ragù	1,3,6,9	€: 7.00
Gnocchi al ragù	1,3,6,9	€: 7.00
Penne al arrabiata(min.x2p.)	1	€: 7.00

Secondi piatti

Musso	6,9,12	€: 10.00
Trippe alla parmigiana	6,7,9	€: 9.00
Baccalà alla vicentina	1,4,7,9	€: 10.00
Faraona al forno	6,9,12	€: 9.00
Anitra al forno	6,9,12	€: 9.00
Cotoletta alla milanese (maiale)	1,3,7	€: 8.00

Alla brace(bronse)

Salsiccia		€: 8.00
1/2 Galletto		€: 8.00
Braciola di maiale		€: 9.00
Nodino 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

Peperonata	9	€: 3.50
Piselli		€: 3.50
Fagiolini lessati		€: 3.50
Insalata mista		€: 3.50
Patate fritte		€: 3.50
Verdura cotta		€: 3.50
Fagioli all'uccelletto	6,9	€: 3.50
Funghi finerli	9	€: 5.00
Funghi misti	9	€: 5.00
Funghi porcini	9	€: 7.00

Dolci al carrello

Tiramisù	1,7	€: 4.00
Salame al cioccolato	3,7	€: 4.00
Tartufo Bianco, Nero		€: 4.00
Meringata		€: 4.00
Torta della nonna (ai pinoli)	1,3,6,7,8,12	€: 3.50
Torta con cacao crema e pere	1,3,6,7,8,11,12	€: 4.00
Torta con crema e mele	1,3,6,7,12	€: 4.00

Bibite analcoliche

Acqua minerale naturale o frizzante	750ml	€: 2.00
Acqua brillante, Coca - Cola	33 cl	€: 2.00
Aranciata ,Tè al limone ,Coca-Cola , Zero	33 cl	€: 2.00
Coca-Cola	1 l	€: 5.00
Chinotto, Sprite , lemon soda	33 cl	€: 2.00
Sorbetto al limone analcolico		€: 2.50
Sorbetto alla frutta (passion fruit e mango o frutti di bosco)		€: 4.50
Caffè		€: 1.20
Caffè corretto		€: 1.80

Bibite alcoliche

Villacher	bottiglia	33 cl	€: 3.00
Schleppe	bottiglia	33 cl	€: 3.00
Tuborg	lattina	33 cl	€: 2.00

1-11. Parco del Venda (7,7 km da noi)

Colli Euganei

1. Vino al calice Agape	100% Cabernet Sauvignon		€: 2.50
2. Vino al calice Lapilli	100% Merlot		€: 2.50
3. Pinot Bianco	100%	13% vol	2019 750 ml €: 8.00
4. Lappilli	100% Merlot	15,5 %vol	2019 750 ml €: 14.00
5. Agape	100% Cabernet Sauvignon	15% vol	2019 750 ml €: 12.00
6. Fior D'Arancio	Spumante 100% Moscato Giallo	7,5% vol	2019 750 ml €: 10.00

2-11. La Costa (5,2 km da noi)

Colli Euganei

7. Pinot bianco		2019	1 l €: 8.00
8. Bianco frizzante		2019	1 l €: 8.00
9. Rabosello		2019	1 l €: 8.00
10. Cabernet		2019	1 l €: 8.00
11. Secretum			750 ml €: 30.00
Brut Metodo Classico Pinot Nero 50% - Chardonnay 40% - Pinot Bianco 10%			
12. Compendium		2009	750 ml €: 15.00
Merlot 45% - Cab. Sauvignon 30% -Cab. Franc 25% 13,5% vol			

3-11. Vignalta (8,4 km da noi)

Colli Euganei

13. Sirio - Moscato secco	12%vol	2018	750 ml	€: 16.00
14. Agno Casto Manzoni Bianco	14% vol	2018	750 ml	€: 20.00
15. Rosso Riserva Merlot 60%-Cab.Sauvignon	40% 14% vol	2014	375 ml	€: 11.00
16. Rosso Riserva Merlot 60%-Cab. Sauvignon	40% 14% vol	2015	750 ml	€: 20.00
17. Marrano Cab. Sauvignon 50% -Merlot 50%	14,5% vol	2012	750 ml	€: 27.00
18. Agno Tinto 75% Petite Shiraz - 25% Shiraz	14,5% vol	2013	750 ml	€: 27.00
19. Pinot Nero 100%	13% vol	2015	750 ml	€: 30.00
20. Gemola Merlot 70%-Cabernet Franc 30%	14,5% vol	2012	750 ml	€: 37.00
21. Alpanae Moscato Fior d'Arancio Passito	11% vol	2015	375 ml	€: 28.00

4-11. Il Filò Delle Vigne (13,5 km da noi)

Colli Euganei

22. Cecilia di Baone 100% Cabernet Riserva	13,5% vol	2016	750 ml	€: 21.00
23. Casa del Merlo 100% Merlot	13,5% vol	2017	750 ml	€: 28.00
24. Borgo delle Casette Cab.Sauvignon- Cab.Franc-Carmenere	14,5%vol	2105	750 ml	€: 30.00
25. Bianco Calto delle Fate	13,5% vol	2015	750 ml	€: 23.00

5-11. Monteforche (9,4 km da noi)

Colli Euganei

26. Cassiara Moscato - Garganega	11,5% vol	2013	750 ml	€: 15.00
27. Boaria Carmenere	13% vol	2017	750 ml	€: 15.00
28. Cabenet Franc 100%	13,5% vol	2018	750 ml	€: 15.00
29. Carantina Merlot 100%	14% vol	2017	750 ml	€: 15.00
30. Vigna del Vento Cabernet Franc -Merlot	14,5% vol	2015	750 ml	€: 24.00

6-11. Vignale di Cecilia (8 km da noi)

Colli Euganei

31. Covolo Merlot - Cabernet Sauvignon	14% vol	2016	750 ml	€: 18.00
32. Passacaglia Merlot - Cabernet - Barbera	14% vol	2015	750 ml	€: 24.00
33. El Moro Cabernet - Carmenere	13,5% vol	2016	750 ml	€: 18.00

7-11. Zanovello Ca'Lustra (3,9km da noi)

Colli Euganei

34. Girapoggio Cabernet Sauvignon - Carménère	14,5% vol	2016	750 ml	€: 24.00
35. Sassonero Merlot 100%	14,5% vol	2016	750 ml	€: 21.00

8-11. Monteverza (5,6 km da noi)

Colli Euganei

36. Versacinto Merlot-Cab. Sauvignon-Cab. Franc	13,5% vol	2018	750 ml	€: 16.00
37. Animaversa Merlot-Cabernet Sauvignon	13,5% vol	2015	750 ml	€: 25.00
38. Animaversa Vò Manzoni Bianco	13,5%vol	2018	750 ml	€: 16.00

9-11. Turetta Ca'Bianca (1,9 km da noi)

Colli Euganei

39. Rossura dei Briganti Merlot -Cab.Sauvignon	14,5% vol	2011	375 ml	€: 10.00
40. Rossura dei Briganti Merlot - Cabernet Sauvignon	14,5% vol	2012	750 ml	€: 18.00

10-11. Marco Sambin (1,1 km da noi)

Colli Euganei

41. Marcus Merlot-Cab. Sauvignon-Cab. Franc- Syrah 15% vol 2016 750 ml €: 30.00

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

Colli Euganei

42. Merlot Rialto Merlot 100% 13,5% vol 2018 750 ml €: 10.00

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

44. Notte di Galileo Merlot 40% - Cabernet 60% 14,5% vol 2017 375 ml €: 10.00

45. Notte di Galileo Merlot 40% - Cabernet 60 % 14,5% vol 2016 750 ml €: 15.00

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