



TRATTORIA  
SANTO STEFANO

## Specialità della settimana

**Bruschetta con ricotta al rafano, salmone affumicato e spinaci** € 9,00  
*Bruschetta mit Krenricotta, Räucherlachs und Jungspinat*  
*Bruschetta with horseradish-ricotta, smoked salmon and spinach (D,G)*

**Crema di zucca Hokkaido con petto d'anatra affumata** € 6,00  
*Hokkaidokürbis-Crèmesuppe mit geräucherter Entenbrust*  
*Hokkaido pumpkin cream soup with smoked duck breast (G,O)*

**Pizza Milano** € 11,00  
*Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Salami, Artischocken und Oliven*  
*Pizza with tomatoes, mozzarella, salami, anchovies and olives (A,G)*

**Tagliolini caserecci con prosciutto crudo tostato e grana padano** € 12,00  
*Hausgemachte Tagliolini mit geröstetem Prosciutto und Grana Padano*  
*Homemade tagliolini with roasted prosciutto and Grana Padano (A,C,G)*

**Filetto di luccioperca in impasto croccante con spinaci al burro e risotto di riso integrale al pomodoro** € 14,00  
*Knusprig gebackenes Zanderfilet im Nudelpanier mit Butterspinat und tomatisiertes Naturreisrisotto*  
*Crispy fried pike perch fillet in noodle-batter with buttered spinach and tomato-wholemeal rice-risotto (A,C,D,G,O)*

**Bistecca di sella di manzo con burro alle erbe, verdure alla griglia e bastoncino pizza** € 17,00  
*Rindsrückensteak mit Kräuterbutter, Grillgemüse und Pizzastangerl*  
*Saddle of beef steak with herb butter, grilled vegetables and pizza sticks (A,G,O)*

**Gelato alla stracciatella con amarene e amarettini** € 6,00  
*Stracciatella-Eis mit Amarenakirschen und Amarettini*  
*Stracciatella ice cream with sour cherries and amarettini (A,C,G)*

*La nostra proposta di vino per agosto – Unsere Weinempfehlung für September*

*'Rubizzo' Rosso Toscana I.G.T. (Merlot-Sangiovese), Rocca delle Macie 2014 – 0,75 l € 22,--*  
*Chianti Classico, D.O.C.G., Rocca delle Macie 2016 - 1/8 l € 4,20*  
*Orvieto Classico, D.O.C., Rocca delle Macie 2018 - 1/8 l € 3,70*

**COPERTO – GEDECK – COVER € 1,60**