



Menù della Sera

DINNER MENU

ANTIPASTI

STARTERS

La nostra selezione di cicchetti veneti	€18
Our selection of Venetian cicchetti – small bites	
Vitel tonn� alla piemontese	€13
Piedmont-style sliced veal in tuna & caper sauce	
Insalata di gallina alla padovana	€12
Padua-style warm hen salad with seasonal vegetables	
Piovra alla brace su crema di patate, pomodorini e foglie di capperi	€16/26
Grilled octopus on potato cream, cherry tomatoes & caper leaves	
Crema di ceci, rosmarino croccante e cozze	€10
Chickpea cream, crispy rosemary & mussels	

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Bigolo al rag� d'anatra e tartufo nero dei Colli	€14
Bigoli pasta, duck rag� & black truffle from the Euganean Hills	
Linguine ai lupini, katsuobushi e foglie di capperi	€16
Linguine with lupini clams, katsuobushi & caper leaves	
Gnocchi cacio e pepe con tartare di gamberi rossi	€16
Cacio e pepe gnocchi with red prawn tartare	
Raviolo ripieno di gamberi e canestrelli, zucchine in doppia consistenza, lardo di Colonnata	€14
Ravioli filled with prawns & queen scallops, courgette two ways, Colonnata lard	
Paccheri, crema di peperone, fonduta di gorgonzola e croccante di peperoni cruschi	VEG €14
Paccheri, sweet pepper cream, gorgonzola fondue & crunchy cruschi peppers	

RI.TROVI · HOTEL BIRI · PADOVA



Menù della Sera

DINNER MENU

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Tagliata di manzo alla brace con il suo contorno di stagione	€28
Grilled sliced beef with its seasonal garnish	
Rotolo di coniglio lardellato, tartufo nero e indivia brasata	€23
Larded rabbit roulade, black truffle & braised endive	
Medaglione di capocollo su misticanza di verdure e il suo fondo	€18
Capocollo medallion on mixed leaves with its own jus	
Tataki di tonno, pak choi e salsa teriyaki	€22
Seared tuna tataki, pak choi & teriyaki sauce	
Tagliata vegetale, carote viola croccanti VEG	€20
Chargrilled vegetable tagliata with crisp purple carrots	
Hummus di rape rosse, spinacino, ravanelli e burrata VEG	€15
Beetroot hummus, baby spinach, radishes & creamy burrata	

CONTORNI

SIDES

L'orto di Ri.Trovi VEG	€12
Ri.Trovi's garden – seasonal cooked & raw vegetables, as available	
Verdure grigliate VEG	€6
Chargrilled seasonal vegetables	
Insalata mista VEG	€4
Mixed garden salad	

DOLCI

DESSERTS • TUTTI €8

Sorbetto/i del giorno	€8
Sorbet of the day	
Tiramisù	€8
House tiramisù with espresso & mascarpone	
Dadolata di frutta mista	€8
Diced seasonal fresh fruit	
Crema Catalana	€8
Catalan-style burnt custard	
Orologio di formaggi	€8
Four cheeses served with fruit preserves	