



RI.TROVI

MENÙ DELLA SERA • DINNER MENU

ANTIPASTI

STARTERS

- La nostra selezione di cicchetti veneti^{1,2,3,4,5,6,7,9,11,13}

Our selection of Venetian cicchetti — small bites

€18
- Insalata di gallina alla padovana in versione autunnale^{6,9,10}

Padua-style warm hen salad, autumn edition

€12
- Crema di ceci neri, latte di cocco e mazzancolle scottate al profumo di curry^{2,6,8,10,11}

Black chickpea & coconut milk cream, seared king prawns with a hint of curry

€12
- Tartare Ri.Trovi con crostini di pane^{1,3,6,10}

Our Ri.Trovi tartare with toasted bread

€14
- Uovo in camicia su fonduta di Grana Padano giovane, cavolo romanesco e tartufo nero^{3,7}

POACHED EGG

Poached egg on young Grana Padano fondue, Romanesco cauliflower & black truffle

€14
- Zucca al forno, fondo di verdure al miso, nocciole tostate e gorgonzola^{1,6,7,8}

VEG

Roasted pumpkin, miso vegetable jus, toasted hazelnuts & gorgonzola

€11

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

- Raviolo ripieno di polenta e Montasio su crema di topinambur e funghi saltati^{1,3,6,7}

VEG

Ravioli filled with polenta & Montasio cheese on Jerusalem artichoke cream, sautéed mushrooms

€14
- Spaghettone "Aio e Oio" con tartare di scampi e lime fermentato^{1,2}

Spaghettone with garlic & oil ("aio e oio", Venetian for aglio e olio), langoustine tartare & fermented lime

€16
- Linguine alle vongole veraci, aglio nero e bottarga di Cabras^{1,4,6,12,14}

Linguine with clams, black garlic & Cabras mullet bottarga

€20
- Tagliatella all'uovo, ragù di coniglio e fava tonka^{1,3,6,7,8}

Egg tagliatelle with rabbit ragù & tonka bean

€13
- Zuppa di patate e porcini con crostini al rosmarino^{1,6}

Potato & porcini mushroom soup with rosemary croutons

€12

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

- Tagliata di controfiletto Ri.Trovi con verdure di stagione

Ri.Trovi sliced sirloin with seasonal vegetables

€28
- Coppa di maialino da latte iberico con il suo fondo su letto di purè di patate^{6,7}

Iberian suckling pig coppa with its own jus on mashed potatoes

€20
- Coscia d'anatra confit, zucca al forno con i suoi semi tostatati e chutney di arancia e pomodoro^{6,7,8}

Duck leg confit, roasted pumpkin with its toasted seeds, orange & tomato chutney

€21
- Sella di cervo arrotolata nello speck, finferli, crema di sedano rapa e fondo al cioccolato fondente^{6,7,8,9}

Speck-wrapped saddle of venison, chanterelles, celeriac cream & dark chocolate jus

€26
- Il pescato di Chioggia su crema di topinambur e cavolo nero⁴

Fresh catch from Chioggia on Jerusalem artichoke cream & cavolo nero

€24
- Fegato alla veneziana con polenta croccante^{6,12}

Venetian-style calf's liver & onions with crispy polenta

€18

CONTORNI

SIDES

- L'orto di Ri.Trovi⁹

VEG

Ri.Trovi's garden — seasonal cooked & raw vegetables, as available

€12
- Verdure grigliate

VEG

Chargrilled seasonal vegetables

€6
- Insalata mista

VEG

Mixed garden salad

€4

DOLCI

DESSERTS • TUTTI €8

- Tiramisù^{1,3,7}

House tiramisù with espresso & mascarpone

€8
- Crème brûlée all'arancia^{3,7}

Orange crème brûlée

€8
- Tartelletta con crema, fichi e sorbetto al cioccolato e rum^{1,3,7}

Custard tartlet with figs, chocolate & rum sorbet

€8
- Selezione dei nostri sorbetti

Our selection of sorbets

€8

GLI ESSENZIALI

THE ESSENTIALS

- Gnocchi ai tre pomodori con basilico^{1,3}

VEG

Potato gnocchi with three-tomato sauce & fresh basil

€12
- Paccheri alla carbonara^{1,3,7}

Paccheri carbonara with guanciale, egg yolk & pecorino

€13
- Scorfano in guazzetto con patate^{4,9,12}

Scorpion fish in a light tomato broth with potatoes

€18
- Hamburger Ri.Trovi con bacon, cheddar e patatine fritte^{1,3,4,6,7,10,11}

180 g beef, tomato, lettuce, stewed onion, crisp bacon, cheddar, house sauces & French fries

€16

COPERTO €3 A PERSONA • COVER CHARGE €3 P.P.

1 Glutine / Gluten · 2 Crostacei / Crustaceans · 3 Uova / Eggs · 4 Pesce / Fish · 5 Arachidi / Peanuts · 6 Soia / Soy · 7 Latte / Milk · 8 Frutta a guscio / Nuts · 9 Sedano / Celery · 10 Senape / Mustard · 11 Sesamo / Sesame · 12 Solfiti / Sulphites · 13 Lupini / Lupins · 14 Molluschi / Molluscs · VEG Vegetariano / Vegetarian

Per allergie o intolleranze, informa il personale • Please inform our staff in advance of any allergy or intolerance

PRANZO • LUNCH

LUNEDÌ – VENERDÌ • 12:00 – 14:30

MONDAY – FRIDAY