



da "Raffaele"

TRATTORIA
CANTINA Veronese

LA "RAFFAELE"



LOCALI STORICI D'ITALIA
Historical Places of Italy



ANTIPASTI - STARTERS

Caprese	€ 20,00
<i>Mozzarella cheese, red cherry tomatoes</i>	
Prosciutto crudo di San Daniele e melone	€ 22,00
<i>San Daniele raw ham and melon</i>	
Antipasto misto di pesce dell'Adriatico*	€ 35,00
<i>Adriatic's assorted fish starters</i>	
Tris di saor (sarde, scampi, gamberi)*	€ 24,00
<i>Three ways marinated fish venetian style</i>	
Moscardini in guazzetto con polenta morbida*	€ 22,00
<i>Little octopus in tomato sauce with white corn meal</i>	
Granceola	€ 27,00
<i>Adriatic spider crab</i>	
Fondi di carciofo con baccalà mantecato (2 pezzi)	€ 20,00
<i>Artichoke bottoms with creamed salt cod fish (2 pieces)</i>	
Crocchette di baccalà mantecato	€ 20,00
<i>Creamed salt cod fish croquettes</i>	

COPERTO/COVER CHARGE € 4,00 - SERVIZIO/SERVICE 12%

**Se non disponibile fresco può essere congelato / If not available fresh it can be frozen.*

Allergie ed intolleranze vanno comunicate al personale di sala. Grazie.

Allergies and intolerances must be communicated to the dining room staff. Thank you.





PRIMI PIATTI - DISHES

Paccheri ai due pomodori con stracciatella e olio al basilico	€ 24,00
<i>Paccheri (pasta) with red and yellow cherry tomatoes and mozzarella stracciatella and basil oil</i>	
Zuppa di fagioli di Lamon e radicchio rosso	€ 24,00
<i>Lamon bean soup and red chicory</i>	
Spaghetti ai «Caparozzoli», asparagi di mare e bottarga di muggine	€ 26,00
<i>Spaghetti with clams, seaweed and bottarga (dried mullet roe)</i>	
Linguine al nero di seppia alla nostra maniera	€ 25,00
<i>Our way black sauce linguine with cuttle fish</i>	
Lasagne verdi al forno	€ 25,00
<i>Home made baked green lasagna</i>	
Tagliatelle di pasta fresca con ragù di Angus	€ 24,00
<i>Fresh home made noodles with Angus meat sauce</i>	

COPERTO/COVER CHARGE € 4,00 - SERVIZIO/SERVICE 12%

**Se non disponibile fresco può essere congelato / If not available fresh it can be frozen.*

Allergie ed intolleranze vanno comunicate al personale di sala. Grazie.

Allergies and intolerances must be communicated to the dining room staff. Thank you.





SECONDI PIATTI - SECOND COURSES

Fegato alla veneziana con polenta bianca	€ 25,00
<i>Venetian style calf liver with white corn meal</i>	
Filetto di manzo Angus ai ferri con patate	€ 35,00
<i>Angus grilled beef fillet with potatoes</i>	
Filetto di manzo Angus al gorgonzola con patate	€ 38,00
<i>Angus beef fillet with gorgonzola cheese sauce with potatoes</i>	
Costine di agnello a scottadito*	€ 33,00
<i>Grilled lamb ribs</i>	
Branzino alla griglia con insalata	€ 33,00
<i>grilled sea-bass with fresh salad</i>	
Branzino al forno con patate	€ 33,00
<i>Baked sea-bass with potatoes</i>	
Gran fritto*	€ 28,00
<i>Special deep fried mixed fish and seafood</i>	
Filetto di orata al cartoccio	€ 33,00
<i>Sea bream fillet in parchment</i>	
Pollo al forno con patate	€ 25,00
<i>Baked chicken with potatoes</i>	

COPERTO/COVER CHARGE € 4,00 - SERVIZIO/SERVICE 12%

**Se non disponibile fresco può essere congelato / If not available fresh it can be frozen.*

Allergie ed intolleranze vanno comunicate al personale di sala. Grazie.

Allergies and intolerances must be communicated to the dining room staff. Thank you.





CONTORNI - VEGETABLES

Verdura di stagione	€ 8,00
<i>Seasonal vegetables</i>	
<hr/>	
Insalata mista	€ 8,00
<i>Mixed salad</i>	
<hr/>	

COPERTO/COVER CHARGE € 4,00 - SERVIZIO/SERVICE 12%

**Se non disponibile fresco può essere congelato / If not available fresh it can be frozen.*

Allergie ed intolleranze vanno comunicate al personale di sala. Grazie.

Allergies and intolerances must be communicated to the dining room staff. Thank you.





DESSERT - DESSERTS

Piatto di formaggi misti (Parmigiano reggiano DOP, Gorgonzola e due formaggi locali) € 14,00 <i>Assorted cheese plate (parmigiano Reggiano DOP, Gorgonzola and two local cheeses)</i>	
Macedonia di frutta fresca € 7,00 <i>fresh fruit salad</i>	
Tiramisù della casa € 10,00 <i>Cake home made</i>	
Gelato (cioccolato, vaniglia, limone) € 10,00 <i>Ice cream (chocolate, vanilla, lemon)</i>	
Semifreddo al Grand Marnier con salsa all'arancio € 10,00 <i>Semifreddo with Grand Marnier and orange sauce</i>	
Torta del giorno € 10,00 <i>Cake of the day</i>	

COPERTO/COVER CHARGE € 4,00 - SERVIZIO/SERVICE 12%

**Se non disponibile fresco può essere congelato / If not available fresh it can be frozen.*

Allergie ed intolleranze vanno comunicate al personale di sala. Grazie.

Allergies and intolerances must be communicated to the dining room staff. Thank you.





VINI BIANCHI - WHITE WINES

VENETO

Laguna «Le Creete» d.o.c.	Ottella	€ 38,00
Laguna «Le Creete» d.o.c.	Ottella	€ 23,00
Massifitti (Trebbiano di Soave) i.g.t.	Suavia	€ 40,00
Soave Classico d.o.c	Ca' De Napa	€ 35,00
Soave Classico Sup. d.o.c. (0,375)	Pieropan	€ 24,00
Soave Classico d.o.c.	Monte Carbonare Suavia	€ 42,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

Friulano d.o.c. (ex Tocai)	C.o.f. Comelli	€ 35,00
Friulano d.o.c. (ex Tocai)	C.o.f. Livio Felluga	€ 42,00
Pinot Grigio d.o.c.	C.o.f. Comelli	€ 36,00
Pinot Grigio d.o.c.	Collio Villa Russiz	€ 40,00
Pinot Grigio d.o.c.	C.o.f. Livio Felluga	€ 42,00
Pinot Grigio d.o.c.	C.o.f. Le Vigne di Zamò	€ 36,00
Sauvignon d.o.c.	Collio Villa Russiz	€ 40,00
Sauvignon d.o.c.	C.o.f. Comelli	€ 35,00

TRENTINO / ALTO ADIGE

Chardonnay «Gau» (biodinamico) d.o.c	Alois Lageder	€ 37,00
Chardonnay d.o.c.	San Valentin S.M. Appiano	€ 50,00
Gewurtztraminer «Am Sand» (biodinamico) d.o.c	Alois Lageder	€ 47,00
Pinot Bianco d.o.c.	Kellerei kaltern	€ 33,00
Sauvignon d.o.c.	San Valentin S.M. Appiano	€ 50,00



VINI BIANCHI - WHITE WINES

VINI NAZIONALI

Orvieto Secco d.o.c.	Santa Cristina	€ 29,00
Pecorino Ciprea d.o.c.g. Bio	Offida	€ 35,00

VINI ROSATI NAZIONALI

Calafuria i.g.t.	Tormaresca	€ 35,00
Pinot Grigio Rosa i.g.t.	Ferlat	€ 35,00
Rosesroses i.g.t.	Ottella	€ 35,00
Rosesroses i.g.t. (0,375)	Ottella	€ 20,00
Scalabrone - Bolgheri Rosato d.o.c.	Antinori	€ 38,00
Pallido Marche Rosato i.g.t. Bio	Capecchi	€ 35,00

VINI DA DESSERT

Comtess Passito Alto Adige d.o.c. (0,375)	San Valentin	S.M. Appiano	€ 50,00
Fior d'Arancio Spumante d.o.c.	Colli Euganei	Conte Emo Capodilista	€ 35,00



VINI ROSSI - RED WINES

VENETO

Amarone della Valpolicella Classico Costasera d.o.c.		Masi	€ 130,00
Amarone della Valpolicella Classico Costasera d.o.c. (0,375)		Masi	€ 70,00
Amarone Vajo Amaron Serègo Alighieri d.o.c.		Masi	€ 160,00
Amarone della Mazzano d.o.c.		Masi	€ 220,00
Campofiorin		Masi	€ 38,00
Phigaia d.o.c.	Montello e Colli Asolani	Serafini&Vidotto	€ 40,00
Recantina d.o.c.	Montello e Colli Asolani	Serafini&Vidotto	€ 38,00
Valpolicella Superiore d.o.c.		Cantina tedeschi	€ 30,00
Valpolicella Superiore d.o.c. (0,375)		Cantina tedeschi	€ 18,00
Valpolicella Superiore d.o.c. Capitel dei Nicalò		Cantina tedeschi	€ 33,00
Venegazzù «della Casa» i.g.t.		Conte Loredan Gasparin	€ 45,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

Cabernet Sauvignon d.o.c.	C.o.f.	Comelli	€ 33,00
Cabernet Sauvignon d.o.c.	Collio	Villa Russiz	€ 40,00
Merlot Jaco d.o.c.	C.o.f.	Comelli	€ 37,00
Merlot d.o.c.	Collio	Villa Russiz	€ 40,00
Soffumbergo rosso i.g.t. Friuli (Merlot e Refosco)		Comelli	€ 44,00

TRENTINO / ALTO ADIGE

Pinot Nero d.o.c.	Madonna	Klosterhof	€ 65,00
Lagrein d.o.c.	«Stoa» Sudtiroler	Iosef Weger	€ 42,00



VINI ROSSI - RED WINES

TOSCANA

Anna Rosso Toscano (Merlot) i.g.t.	Fagnani	€ 38,00
<hr/>		
Biserno - Toscana i.g.t. 2021 (Supertuscan: Cabernet Franc 35%, Merlot 32%, Cabernet Sauvignon 29%, Petit Verdot 4%)	Tenuta di Biserno	€ 350,00
<hr/>		
Brunello di Montalcino d.o.c.g.	Tenuta Caparzo	€ 80,00
<hr/>		
Brunello di Montalcino d.o.c.g. (0,375)	Tenuta Caparzo	€ 42,00
<hr/>		
Brunello di Montalcino Riserva d.o.c.g.	Fagnani	€ 170,00
<hr/>		
Chianti Classico d.o.c.g.	Castello di Ama	€ 60,00
<hr/>		
Chianti Classico d.o.c.g. (0,375)	Castello di Ama	€ 35,00
<hr/>		
Chianti Classico d.o.c.g. bio	Poggerino	€ 55,00
<hr/>		
Chianti Classico Peppoli d.o.c.g.	Antinori	€ 40,00
<hr/>		
Chianti Classico Peppoli d.o.c.g. (0,375)	Antinori	€ 22,00
<hr/>		
Rosso di Montalcino d.o.c.	Fagnani	€ 38,00
<hr/>		
Tignanello - Toscana i.g.t.	Antinori	€ 220,00
<hr/>		
Tignanello - Toscana i.g.t. (0,375)	Antinori	€ 120,00
<hr/>		

PIEMONTE

Barolo d.o.c.g.	Marchesi di Barolo	€ 100,00
<hr/>		

EMILIA ROMAGNA

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro d.o.c.	Az. Agr. tenuta Pedersana	€ 28,00
<hr/>		



BOLLICINE - SPARKLINGS

Prosecco Vigna Piai Alto - Rive di Rolle Extra Brut		
Valdobbiadene d.o.c.g.	Bortolotti	€ 32,00
Brut Bosco di Gica		
Valdobbiadene Prosecco Superiore d.o.c.g. (0,375)	Adami	€ 18,00
Prosecco Metodo Classico		
Valdobbiadene d.o.c.g. Extra Brut	Bortolotti	€ 45,00
Franciacorta Nature d.o.c.g.	Enrico gatti	€ 75,00
Cuvèe nature Brut (zona Franciacorta)	Nicola Gatta	€70,00

CHAMPAGNE

Louis Nicaise Cuvèe Noir Brut premier Cru	€ 150,00
Alain Couvreur Blanc de Noir	€ 95,00
Alain Couvreur Blanc de Blancs	€ 110,00
Pierre Trichet Cuvèe 1333 Blanc de Blancs	€ 150,00

VINI DELLA CASA - HOUSE WINES

VENETO

Bianco o Rosso o Prosecco al calice	€ 7,00
Bianco o Rosso o Prosecco in caraffa piccola (Cabernet Franc/Chardonnay)	€ 9,00
Bianco o Rosso o Prosecco in caraffa media (Cabernet Franc/Chardonnay)	€ 15,00
Bianco o Rosso o Prosecco in caraffa grande (Cabernet Franc/Chardonnay)	€ 22,00



APERITIVI

Long Drinks	€ 10,00
Martini Bianco, Rosso, Dry	€ 7,00
Spritz (Aperol o Campari)	€ 8,00

ACQUE MINERALI - BIBITE MINERAL WATERS - SOFT DRINKS

Coca Cola, Fanta, Sprite, etc.	€ 6,00	
San Pellegrino - Panna	media	€ 3,00
San Pellegrino - Panna	grande	€ 5,00
Spremuta fresca d'arancia	€ 7,00	
Succhi di frutta: Pinova (mela di montagna) - Rouge (mela rossa)		
Succo di mela e albicocca - Kohl	€ 6,00	

BIRRE - BEERS

Baladin 4.8 alla spina (Draft)	€ 8,00	
Beck's Blue (analcolica)	Beck's	€ 8,00
Isaac (bianca artigianale italiana) 5,0% alc. (0,750)	Baladin	€ 19,00
Wayan (weiss artigianale italiana) 5,8% alc. (0,750)	baladin	€ 20,00
Baffo d'Oro	Moretti	€ 8,00
Super (ambrata artigianale italiana) 8,0% alc. (0,750)	Baladin	€ 19,00

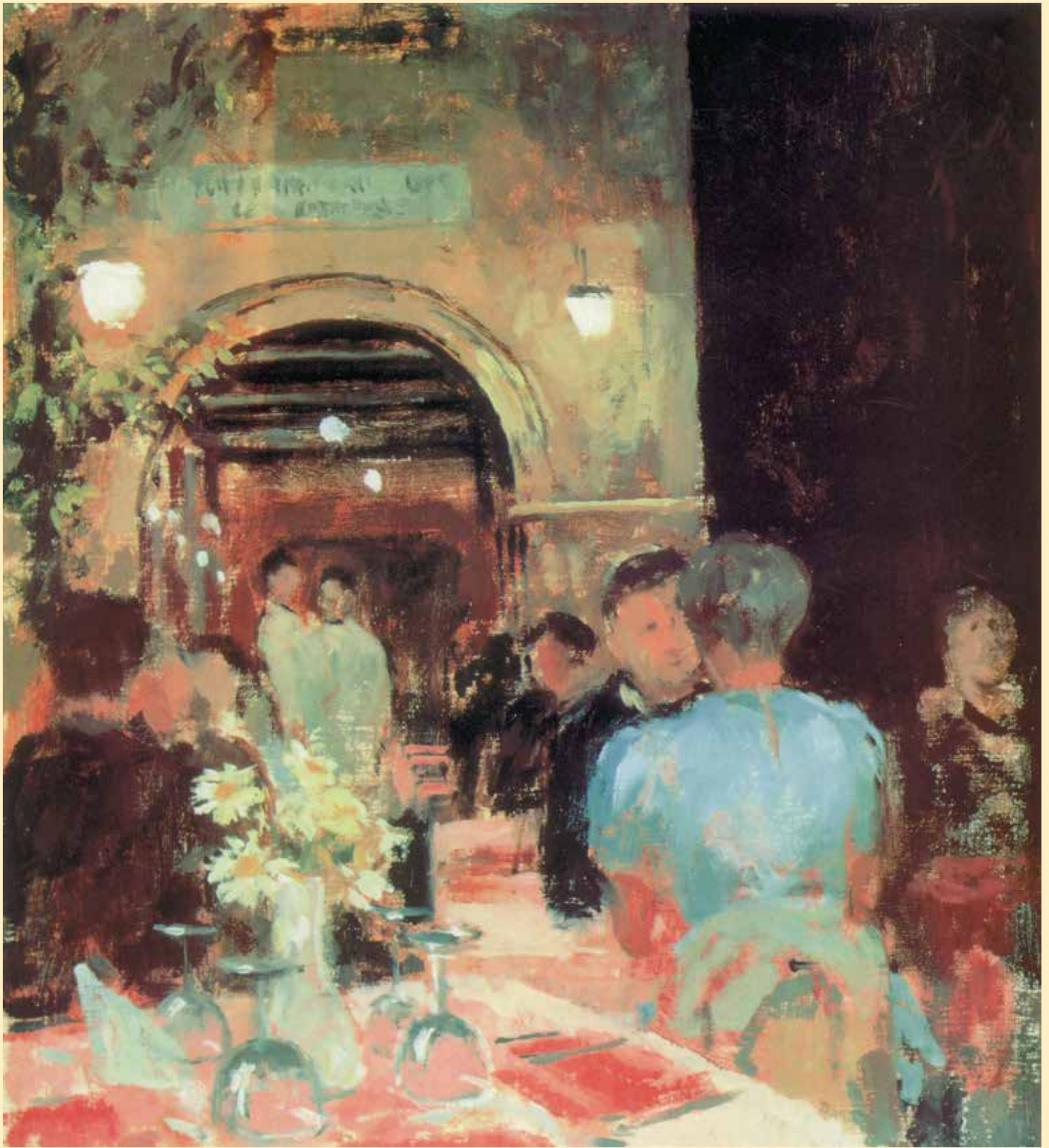


LIQUORI - LIQUORS

Aqua d'Uva - distillato d'uva (30 ml.)	Castagner	€ 10,00
Esteri (30 ml.)		€ 8,00
Grappa Bianca «Fuoriclasse» (30 ml.)	Castagner	€ 7,00
Grappa Riserva (3 anni) (30 ml.)	Nardini	€ 8,00
Grappa Torba Nera (3 anni) (30 ml.)	Castagner	€ 12,00
Italiani (30 ml.)		€ 7,00
Liquori esteri speciali o riserve (30 ml.)		€ 12,00
Whisky / Bourbon (30 ml.)		€ 10,00
Rum Don Papa		€ 10,00

CAFFETTERIA - COFFE AND TEAS

Espresso Ca' Vè		€ 3,00
Caffè d'orzo		€ 3,00
Caffè corretto liquore		€ 7,00
Cappuccino		€ 4,00
Bali - Flavored Green tea	Damman Frères	€ 5,00
Camomille - Herbal tea	Damman Frères	€ 5,00
Carcadet nuit d'été - Fruit infusion	Damman Frères	€ 5,00
Darjeeling - Black tea	Damman Frères	€ 5,00
Earl grey - Flavored Black tea	Damman Frères	€ 5,00
Jardin Bleu - Flavored Black tea	Damman Frères	€ 5,00
Tisane du berger - Herbal tea	Damman Frères	€ 5,00
Tisane Menthe	Damman Frères	€ 5,00



The Blue Dress at «Da Raffaele», Venice by Pamela Kay. Courtesy of Catto Gallery - London.