BIRRERIA & SPAGHETTERIA

La Trappola

Menù completo

SERVIZIO ESCLUSIVO IN PENTOLA — PIATTI SOLO PER BAMBINI AL DI SOTTO DEI 10 ANNI

If you want to share a pasta, you have to share the same pan — no plates.

Tutti i nostri sughi sono senza glutine | Pasta senza Glutine +2,50€

APERITIVI

Aperitivi

Spritz Aperol € 4,00

Spritz Campari € 4,00

Spritz Venturo € 5,00

Spritz Cynar € 4,00

Gingerino € 2,50

Bicicletta € 5,00

A N T I P A S T I

Gli Stuzzichini

Tagliere Formaggi € 15,00

Latteria di Busche, Mezzano Montasio, Vecchio Austriaco
Latteria di Busche, Mezzano Montasio, Vecchio Austriaco cheese

Tagliere Affettati € 15,00

Tagliere affettati misti
Assorted cold cuts platter

Olive Ascolane (1-3-7) € 6,50

Olive ascolane 10 pz.
Stuffed olives 10 pcs.

Chele di Granchio (1-2-3-6) € 6,00

Chele di granchio 6 pz.
Crab claws 6 pcs.

Crocchette di Pollo (1-7) € 6,00

Chicken nuggets 10 pz.
Chicken nuggets 10 pcs.

Crocchette di Patate (1) € 6,50

Potato croquées 10 pz.
Potato croquettes 10 pcs.

Patate Fritte (1) € 6,50

French fries
French fries

S F I Z I

Toast

Formaggio, Prosciutto Cotto (1-7)	**€ 7,00**
Form., Pros. Cotto, Peperoni Grigliati, Salsa Rosa (1-7)	**€ 7,50**
Formaggio, Pros. Cotto, Zucchine Grigliate (1-7)	**€ 7,50**
Form., Pros. Cotto, Melanzane Grigliate, Salsa Rosa (1-7)	**€ 7,50**

S F I Z I

Bruschette

1 · Pomodoro Fresco, Aglio, Olio d'Oliva (1)	**€ 7,00**
2 · Pomodoro Fresco, Aglio,	**€ 7,00**

Peperoncino, Olio d'Oliva (1)

3 · Gorgonzola, Acciughe (1-4) **€ 7,50**

4 · Porchetta, Formaggio, Salsa al Radicchio, Bovis (1-7) **€ 8,50**

5 · Funghi Misti, Brie (1-7) **€ 8,50**

6 · Pomodoro Fresco, Ricotta Affumicata, Olio d'Oliva (1-7) **€ 7,50**

7 · Speck, Brie (1-7) **€ 8,50**

PRIMI PIATTI

Le Paste Vintage

Penne Gorgonzola e Speck (1-7) **€ 13,50**

Gorgonzola, panna, speck
Gorgonzola, cream, speck

Vino consigliato: ***Valpolicella***

Penne alla Vodka (1-7-9) € 13,00

Salsa di pomodoro, speck, panna, vodka
Tomato sauce, speck, cream, vodka
Vino consigliato: ***Merlot***

Fettuccine Panna e Funghi (1-3-7) € 11,00

Funghi misti (5 varietà), funghi porcini, panna, prezzemolo
Mixed mushrooms (5 varieties), porcini mushrooms, cream, parsley
Vino consigliato: ***Pinot Nero***

Fettuccine Panna e Prosciutto (1-3-7) € 11,00

Prosciutto, panna
Ham, cream

Vino consigliato: ***Pinot Grigio***

PRIMI PIATTI

Pasta, Mare e Fantasia

Penne Zucchine, Salmone e Philadelphia (1-2-4-7)

€ 13,50

Zucchine, salmone, philadelphia
Zucchini, salmon, philadelphia
Vino consigliato: ***Chardonnay***

Spaghetti Nero di Seppia (1-4-9-12)

€ 15,00

Seppie, pomodoro, nero di seppia, vino
Cuttlefish, tomato, squid ink, wine
Vino consigliato: ***Ribolla Gialla***

Spaghetti Tonno, Limone, Olive Taggiasche e Prezzemolo (1-4) — € 17,00

Tonno fresco, limone, olive taggiasche, prezzemolo
Fresh tuna, lemon, taggiasca olives, parsley
Vino consigliato: ***Ribolla Gialla***

Spaghetti allo Scoglio (1-2-4-7-12-14) — € 17,50

Aglio, scampi, vongole, cozze, pomodoro, seppie, calamari, gamberi, prezzemolo
Garlic, scampi, clams, mussels, tomato, cuttlefish, squid, prawns, parsley
Vino consigliato: ***Soave***

Penne Zucchine e Gamberetti (1-2-4) — € 13,50

Gamberetti, zucchine, pomodorini ciliegino
Prawns, zucchini, cherry tomatoes
Vino consigliato: ***Lugana***

Spaghetti alle Vongole Veraci (1-2-4-12-14) — € 17,50

Vongole fresche e datterini, pomodoro
Fresh clams and datterini, tomato
Vino consigliato: ***Lugana***

PRIMI PIATTI

Le Paste Intramontabili

Spaghetti al Ragù (1-9) — € 11,50

Sedano, carote, cipolla, carne macinata, concentrato di pomodoro
Celery, carrots, onion, minced meat, tomato paste
Vino consigliato: ***Merlot***

Penne Quattro Formaggi (1-7) — € 13,50

Gorgonzola, brie, grana, panna
Gorgonzola, brie, grana padano, cream
Vino consigliato: ***Lugana***

Spaghetti Aglio Olio Peperoncino e Pomodorini (1-7) € 11,00

Aglio, olio, peperoncino, prezzemolo, pomodoro a cubetti
Garlic, oil, chili pepper, parsley, diced tomato
Vino consigliato: ***Sauvignon***

Penne alla Puttanesca (1-9) € 12,00

Salsa di pomodoro, capperi, olive, aglio, olio, peperoncino
Tomato sauce, capers, olives, garlic, oil, chili pepper
Vino consigliato: ***Pinot Nero***

Penne all'Italiana (1-9) € 12,00

Salsa di pomodoro, pomodoro a cubetti, basilico, olio d'oliva
Tomato sauce, diced tomato, basil, olive oil
Vino consigliato: ***Lugana***

Penne all'Amatriciana (1-9) € 13,00

Salsa di pomodoro, cipolla, guanciale
Tomato sauce, onion, cured pork cheek
Vino consigliato: ***Merlot***

Penne all'Arrabbiata (1-9) € 11,00

Salsa di pomodoro, aglio, olio, peperoncino, prezzemolo
Tomato sauce, garlic, oil, chili pepper, parsley
Vino consigliato: ***Pinot Grigio***

Spaghetti Cacio e Pepe € 15,00

Pecorino, pepe, panna
Pecorino cheese, pepper, cream
Vino consigliato: ***Soave***

Spaghetti alla Carbonara (1-3-7) € 13,00

Guanciale, uova, panna, grana, pepe
Cured pork cheek, eggs, cream, grana padano, pepper
Vino consigliato: ***Prosecco***

PRIMI PIATTI

Le Paste Speciali

Spaghetti alla Zingara (1-7) € 14,00

Carciofi, peperoni, speck, olive, curry, panna
Artichokes, peppers, speck, olives, curry, cream
Vino consigliato: ***Pinot Grigio***

Penne alla Mediterranea (1) € 12,00

Peperoni grigliati, melanzane, zucchine grigliate
Grilled peppers, aubergines, grilled zucchini

Vino consigliato: ***Sauvignon***

Penne Rustiche (1-7) € 14,50

Pastin, ricotta affumicata, panna
Pastin sausage, smoked ricotta, cream
Vino consigliato: ***Sauvignon***

Fettuccine Funghi e Speck (1-3-7-9) € 13,00

Funghi misti (5 varietà), speck, panna, prezzemolo
Mixed mushrooms (5 varieties), speck, cream, parsley
Vino consigliato: ***Pinot Nero***

Fettuccine San Daniele e Porcini (1-3-7) € 15,00

Funghi porcini, prosciutto San Daniele, panna

Porcini mushrooms, San Daniele ham, cream
Vino consigliato: ***Valpolicella***

Penne Zucchine e Pastin (1) — € 14,50

Zucchine, pastin
Zucchini, pastin sausage
Vino consigliato: ***Carmenere***

Penne Melanzane, Pastin e Datterini (1) — € 14,50

Melanzane, pastin, datterini
Aubergines, pastin sausage, datterini tomatoes
Vino consigliato: ***Carmenere***

Fettuccine Piemontese (1-3) — € 15,00

Funghi porcini, salsa tartufata
Porcini mushrooms, truffle sauce
Vino consigliato: ***Pinot Nero***

Le Paste Stagionali

Penne Carciofi e Gamberetti (1-2-4) **(nov–mar)** **€ 15,00**

Carciofi, gamberetti, olio d'oliva
Artichokes, prawns, olive oil
Vino consigliato: ***Ribolla Gialla***

Penne Zucca e Gorgonzola (1-7) **(set–dic)** **€ 15,00**

Zucca, scalogno, rosmarino, gorgonzola, cannella
Pumpkin, shallot, rosemary, gorgonzola, cinnamon
Vino consigliato: ***Chardonnay***

Trofie al Pesto (1-7) **(mag–set)** **€ 15,00**

Basilico, pinoli, pecorino, olio d'oliva, patate lesse
Basil, pine nuts, pecorino, olive oil, boiled potatoes
Vino consigliato: ***Lugana***

Penne Zucca e Pastin (1) **(set–feb)** **€ 15,00**

Zucca, scalogno, rosmarino, pastin, cannella
Pumpkin, shallot, rosemary, pastin sausage, cinnamon
Vino consigliato: ***Chardonnay***

Penne Radicchio e Pastin (1) (nov–mar) € 15,00

Radicchio di Treviso, pastin, cipolla, olio d'oliva
Treviso radicchio, pastin sausage, onion, olive oil
Vino consigliato: ***Carmenere***

Penne Asparagi e Gamberetti (1-2-4) (mar–apr) € 15,00

Asparagi, gamberetti e datterini
Asparagus, prawns and datterini tomatoes
Vino consigliato: ***Chardonnay***

Penne Radicchio e Gorgonzola (1-7) (nov–mar) € 15,00

Radicchio rosso di Treviso, gorgonzola, panna
Red Treviso radicchio, gorgonzola, cream
Vino consigliato: ***Valpolicella***

Fettuccine al Ragù di Selvaggina (1-9-12) (nov–mar) € 15,00

Capriolo o cervo
Roe deer or venison
Vino consigliato: ***Carmenere***

SECONDI PIATTI

Dalle Griglie

Formaggio alla Piastra con Patate Fritte (1-7) — **€ 14,50**

Formaggio grigliato con patate fritte
Grilled cheese with french fries

Tagliata Black Angus (300g) Rucola, Pomodorini e Grana (1-7) — **€ 20,50**

Pastin alla Piastra con Patate Fritte (1) — **€ 16,50**

Cotoletta di Pollo alla Milanese con Patate Fritte (1-3) — **€ 15,00**

Tagliata Black Angus (300g) con Patate Fritte (1) — **€ 21,50**

Petto di Pollo ai Ferri con Patate Fritte (1) **€ 14,50**

Fettina di Black Angus con Patate Fritte (1) **€ 14,50**

Alternative alle Patate **€ 0,00**

Insalata verde e pomodori · Spinaci al burro · Verdure grigliate
Green salad and tomatoes · Spinach with butter · Grilled vegetables

C O N T O R N I

Contorni

Insalata Verde e Pomodori **€ 7,00**

Spinaci al Burro

€ 7,00

Verdure Grigliate

€ 7,00

Peperoni, melanzane, zucchine, pomodori
Peppers, aubergines, zucchini, tomatoes

I N S A L A T E

Insalatone

Mista

€ 9,00

Insalata verde, pomodoro, carote, fagioli, cetrioli (in stagione)
Green salad, tomato, carrots, beans, cucumbers (in season)

Chi è Tatiana? (1-4-7) € 12,00

Pasta, pomodoro, peperoni, mais, olive, tonno, mozzarella, cetrioli, cipolla
Pasta, tomato, peppers, corn, olives, tuna, mozzarella, cucumbers, onion

Borlottana € 7,50

Fagioli borlotti, cipolla a julienne
Borlotti beans, julienne onion

Vittoria (4) € 11,50

Patate lesse, pomodori, tonno, olive nere, cetrioli (in stagione), cipolla
Boiled potatoes, tomatoes, tuna, black olives, cucumbers (in season), onion

Mediterranea (1-4-7) € 11,50

Insalata verde, pomodoro, mozzarella, tonno, pasta
Green salad, tomato, mozzarella, tuna, pasta

Verde € 7,00

A Modo Mio (7) € 11,50

Insalata verde, pomodoro, carote, mais, mozzarella, prosciutto cotto
Green salad, tomato, carrots, corn, mozzarella, cooked ham

Carote € 7,00

Greca (4-7) € 11,50

Insalata verde, pomodori, mozzarella, tonno, olive nere
Green salad, tomatoes, mozzarella, tuna, black olives

Verde e Pomodoro € 7,00

Rustica € 11,50

Insalata verde, pomodoro, patate lesse, peperoni, mais, olive nere, cipolla
Green salad, tomato, boiled potatoes, peppers, corn, black olives, onion

Pomodoro **€ 7,00**

Fantasia (3-4) **€ 11,50**

Insalata verde, pomodoro, tonno, patate lesse, uova sode
Green salad, tomato, tuna, boiled potatoes, hard-boiled eggs

P I A T T I F R E D D I

Calda Estate

da Giugno a Settembre

Vitello Tonnato (3-4) **€ 11,00**

Vitello, salsa tonnata, capperi
Veal, tuna sauce, capers

Prosciutto e Melone **€ 11,00**

Melone, prosciutto di San Daniele
Melon, San Daniele ham

Bresaola Rucola e Grana (7) **€ 11,00**

Bresaola, rucola, grana
Bresaola, rocket salad, grana padano

Caprese (7) **€ 11,00**

Mozzarella di bufala (250g), pomodoro fresco, origano
Buffalo mozzarella (250g), fresh tomato, oregano

D E S S E R T

I Nostri Dolci

Tiramisù **€ 5,50**

Panna Cotta **€ 4,00**

Salame di Cioccolato **€ 3,50**

Panna Cotta con Topping **€ 5,00**

Crema Catalana **€ 5,50**

Dolci a Rotazione **€ 3,50 – 5,00**

BIRRERIA · SPINA

Le Birre alla Spina

Prezzi riferiti alle birre da 0,3L/0,5L

Monchshof Original — 4,9% vol **€ 3,00/€ 4,80**

Birra fine di tipo pils, nota delicata di luppolo
Fine pils beer, delicate hop note

Birra Foglie d'Erba — 5,5% **€ 4,50**

Micro birrificio di Sappada
Craft brewery from Sappada

Kloster Bockbier — 6,8% vol **€ 3,50/€ 5,00**

Birra forte, sapore di malto
Strong beer, malt flavour

Kapuziner Weisse — 5,1% vol **€ 3,50/€ 5,00**

Birra di frumento, abbondante schiuma, molto dissetante
Wheat beer, abundant foam, very refreshing

Keller — 5,6% vol **€ 3,50/€ 5,00**

Colore giallo dorato, corpo pieno con sentore di malto di noce

Golden colour, full body with walnut malt notes

BIRRERIA · STAGIONALI

Le Birre Stagionali

Prezzi riferiti alle birre da 0,3L

Fest Bier — 5,6% vol (set–ott) **€ 3,50**

Birra per la festa della Birra, chiara, colore giallo oro
Oktoberfest beer, light, golden yellow colour

Weihnachts Bier — 5,6% vol (dic–gen) **€ 3,50**

Birra natalizia, profumo di nocciola e mandorla
Christmas beer, hazelnut and almond aroma

Manufaktur Marzen — 5,5% vol (mar–apr) **€ 3,50**

Lievito basso, maturata per non meno di 30 giorni a 1°C
Bottom-fermented, matured for at least 30 days at 1°C

BIRRERIA · BOTTIGLIA

Le Birre in Bottiglia

Kulmbacher Alkoholfrei — 0,0% vol — € 5,00

Birra tedesca analcolica
German non-alcoholic beer

Raffo non filtrata — 4,8% vol — € 4,50

Gusto rotondo e fresco arricchito da cereali pugliesi non raffinati, e un finale piacevolmente luppolato
Round and fresh taste enriched by unrefined Apulian cereals, with a pleasantly hoppy finish

Mönchshof Natural Radler — 2,5% vol — € 5,00

Frizzante e fruttata con vero succo di limone
Sparkling and fruity with real lemon juice

Against The Grain — 4,5% vol — € 5,00

Senza glutine
Gluten free

Blanche de Bruxelles — 4,5% vol — € 5,00

40% grano tenero, naturalmente opalescente
40% soft wheat, naturally opalescent

West Coast IPA — 5,8% · 33cl — € 3,50

Alta fermentazione, non pastorizzata, rifermentata in bottiglia
Top-fermented, unpasteurized, bottle-refermented

CANTINA

La Nostra Carta dei Vini

Vini Rossi

Valpolicella (I'M)PERFETTO

Calice	Quarto	Bottiglia
€ 4,50	€ 6,00	€ 20,00

Merlot — Terre Petrose

Calice	Quarto	Bottiglia
€ 4,00	€ 5,50	€ 18,00

Pinot Nero Alto Adige DOC — Andriano

Calice	Quarto	Bottiglia
€ 6,00	€ 8,50	€ 30,00

Carmenere

Calice	Quarto	Bottiglia
€ 4,50	€ 6,00	€ 20,00

Vini Bianchi

Pinot Grigio Collio — Marco Scolaris

Calice	Quarto	Bottiglia
€ 4,50	€ 6,00	€ 22,00

Sauvignon

Calice	Quarto	Bottiglia
€ 4,00	€ 6,00	€ 18,00

Lugana Villa Meneghello — La Profetessa

Calice	Quarto	Bottiglia
€ 4,50	€ 6,00	€ 22,00

Soave Classico — Fonte DOC Canoso

Calice	Quarto	Bottiglia
€ 4,50	€ 6,00	€ 22,00

Chardonnay — Borgo Claudius DOC

Calice	Quarto	Bottiglia
€ 4,00	€ 6,00	€ 18,00

Ribolla Gialla — La Sclusa

Calice	Quarto	Bottiglia
€ 4,50	€ 6,00	€ 22,00

Bolla

Prosecco DOC — Bellussi

Bottiglia
€ 20,00

Prosecco della Casa

Calice	Quarto	Mezzo	Bottiglia
€ 3,00	€ 5,00	€ 9,00	€ 18,00

DISTILLATI

Grappe Speciali

Regina delle Dolomiti

Cirmolo	**€ 3,50**
Cumino	**€ 3,50**
Storica Nera	**€ 4,50**
Fragola	**€ 3,50**
903 Barrique	**€ 4,50**
Frutti di Bosco	**€ 3,50**
Ginepro	**€ 3,50**

BEVANDE

Bibite / Acqua

Chinotto	**€ 2,50**
Coca Cola Zero	**€ 3,00**
Cedrata	**€ 2,50**
The Lipton Pesca/Limone	**€ 3,00**
Gingerino	**€ 2,50**
Acqua Dolomia Nat./Frizzante (0,70L)	**€ 3,00**
Tonica Schweppes	**€ 2,50**
Coca Cola Zero Zero	**€ 3,50**
Coca Cola	**€ 3,00**
Aranciata	**€ 3,00**
Sprite	**€ 3,00**
Lemonsoda	**€ 3,00**

Coperto 1,50€

INFORMAZIONI

Allergeni

Reg. UE 1169/2011 — I numeri accanto ai piatti indicano gli allergeni presenti

1 Glutine (grano, segale, orzo, avena...)

2 Crostacei e prodotti a base di crostacei

3 Uova e prodotti a base di uova

4 Pesce e prodotti a base di pesce

5 Arachidi e prodotti a base di arachidi

6 Soia e prodotti a base di soia

7 Latte e prodotti a base di latte

8 Frutta a guscio (noci, nocciole, mandorle...)

9 Sedano e prodotti a base di sedano

10 Senape e prodotti a base di senape

11 Sesamo e prodotti a base di sesamo

12 Anidride solforosa e solfiti

13 Lupino e prodotti a base di lupino

14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

⚠ *Per allergie gravi o intolleranze, consultare sempre il personale prima di ordinare. Le informazioni si basano sulle ricette standard e potrebbero variare.*