

BENVENUTI
IN
Famiglia!



PANE & TRITA
LONATO

GASTRONOMIA & SALUMERIA

ROVAGNATI

Salumi, formaggi e fritti italiani: la parte più vera e conviviale della nostra tavola. Benvenuti nella Grande Bottega Pane&Trita, dove i profumi d'Italia riempiono l'aria e ogni piatto è fatto per essere condiviso.

LO STENDINO DEL SALUMIERE

25

Il piatto simbolo della nostra Bottega. Un modo audace e divertente di servire un grande classico della tradizione, presentato su un vero tagliere-stendino. Salumi Rovagnati appesi, formaggi selezionati, stuzzicherie della casa, sottoli e conserve della nonna. Un piatto pensato per la condivisione: generoso, scenografico e perfetto da mettere al centro del tavolo.

Provalo con la nostra focaccia calda del forno +4,50 €
Ideale per raccogliere ogni sapore, come si faceva una volta.

IL CRUDO E GNOCCO FRITTO

11.5

Petali di Prosciutto Crudo Dolce Emilia Selezione Rovagnati serviti con *gnocco fritto caldo, dorato e fragrante.
Un classico intramontabile, da gustare rigorosamente con le mani.

L'ANGOLO DEL CASARO SELEZIONE LA MURGIA

Il banco più cremoso della bottega, con formaggi che sanno ancora di latte vero e pascoli pugliesi.

CILIEGINE DI MOZZARELLA DI BUFALA	8
STRACCIATELLA PUGLIESE	6.5
BURRATONA DA 200 G	10

La ROSTICCERIA DELLA Nonna

Dorata, profumata e sempre allegra:
la parte più godereccia della Bottega.

*L'ARANCINA AL RAGÙ DELLA SICILIA BELLA	7
Riso allo zafferano, cuore di ragù e crosta croccante: la regina dello street food siciliano.	
LE POLPETTE DELLA NONNA AL SUGO VERACE	10.9
Cotte lentamente nel sugo e servite con ricotta al forno grattugiata sopra. Morbide, saporite, da dividere o da difendere fino all'ultimo boccone.	
*LA BILANCIA DI FRITTURE PAESANE	16
Melanzane panate alla napoletana, olive all'ascolana, frittatine di pasta cacio e pepe, rosti di patate allo speck e mozzarelle in carrozza: la frittura mista della casa, servita sulla bilancia vintage della nonna.	
LA BRUSCHETTA ITALIANA CON FIORDILATTE E POMODORINI	7
Crostone di pane abbrustolito, fiordilatte fuso, pomodorini colorati, 'nduja di Spilinga, basilico fresco e olio EVO. Croccante, cremosa, piena di gusto: l'Italia su una fetta di pane.	

PASTA DELLA BOTTEGA

La pasta come una volta, ma con il carattere di Pane&Trita. Piattoni veri, sughi generosi e profumi che sanno di casa.

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CHIANTINA	13.5
Pappardelle ruvide e ragù di Chianina cotto piano, sfumato al vino rosso. Un piatto pieno, profondo, che sa di tradizione e di forchette che tornano sempre nel piatto.	
MACCHERONI CON LE POLPETTE AL SUGO DELLA NONNA	12.9
Il piatto dei ricordi: sugo rosso verace, polpette morbide, pecorino romano e profumo di cucina vera. Ogni boccone sa di casa, e la scarpetta qui non è solo consigliata... è un dovere morale.	
SPAGHETTONI DELLA CASA CON BATTUTA DI FASSONA	15.5
Aglio, olio e peperoncino su battuta di Fassona piemontese, con ricotta dura siciliana, pomodoro secco e granella di pistacchio. Un incontro tra pasta e carne: moderno, deciso, in perfetto stile Pane&Trita.	

PIZZOCCHERI VALTELLINESI	14
Grano saraceno, verza, patate e formaggio fuso con burro e salvia. Un grande classico del Nord rivisto alla nostra maniera: più deciso, più goloso, più Pane&Trita.	

I CRUDI DEL MACELLAIO

Tagli italiani selezionati, lavorati a mano e serviti alla nostra maniera.

LA ZIZZONA	18.9
Tartare di manzo piemontese con burratona da 200 g, pomodori gialli pacchetelle, olive croccanti, taralli sbriciolati e pesto fresco. Un grande classico italiano, fatto come piace a noi: cremoso, goloso e pieno di carattere.	
SUSHI DI CARNE	11.5
Uramaki di manzo avvolto nel sesamo colorato, con nuvola di gorgonzola, 'nduja di Spilinga e granella di pistacchio. Un'idea tutta nostra, nata qui: il sushi di carne firmato Pane&Trita, unico, deciso e irresistibile.	
CARPACCIO DI BLACK ANGUS	18.5
Carne di Black Angus leggermente affumicata, servita con fonduta di Bagoss, rucola selvatica, funghi di malga trifolati e noci sbriciolate. Saporito, elegante e inconfondibile, alla nostra maniera.	

LA NOSTRA BRACE

Il profumo della brace, il suono della griglia, la carne che sfrigola.

Qui il fuoco è il nostro ingrediente segreto: cotture vive, tagli selezionati e mani esperte dietro ogni morso.

FIorentina di Manzetta Prussiana 1,1 kg	7.5/hg	FILETTO DI CANGURO AL PEPE VERDE SENAPATO	24
Il nostro rito del fuoco. Un taglio importante, cotto sulla brace viva e flambato al tavolo davanti a te. Crosta croccante, cuore rosso vivo, profumo di carne vera. Un'esperienza che si guarda, si sente e si ricorda.		Morbido, aromatico e sorprendente. Servito con crema al pepe verde e un tocco di senape che ne esalta la delicatezza.	
COSTATA 600 g Selezione Pane&Trita	5/hg	GRAN TAGLIATA DI CONTROFILETTO ITALIANO	22
Succosa, tenera e servita su pietra lavica rovente per mantenerla calda fino all'ultimo boccone. Solo sale affumicato e olio EVO: non ha bisogno d'altro. Il gusto autentico della brace, allo stato puro.		Rosata al cuore, rifinita con la nostra salsa verde fatta in casa e fiocchi di sale. Una carne tenera e profumata, cotta come si deve. Provala con i funghi trifolati di montagna +3 € Profumo di bosco e brace insieme.	
FILETTO DI SCAMONE CON FONDUTA DI BAGOSS E FUNGHI TRIFOLATI	28	PETTO DI POLLO RIFINITO ALLA FIAMMA	16
Taglio pregiato, servito con fonduta calda di Bagoss e funghi di montagna. Un piatto ricco e deciso, perfetto per chi ama il gusto pieno.		Cotto lentamente e rifinito sulla brace con olio EVO, fiocchi di sale ed erbe aromatiche. Semplice solo all'apparenza: morbido dentro, dorato fuori, pieno di gusto.	
BAVETTA DI ANGUS CON SALSAL CHIMICHURRI	23	GRIGLIATA SU SPIEDO Per 2 Persone	19 <small>PER PERSONA</small>
Taglio nobile e succoso, cotto alla brace e servito con la nostra chimichurri fatta in casa. Fresca, profumata e leggermente piccante: il contrasto perfetto con la griglia.		Un misto delle nostre carni cotte su spiedone alla brace: Sasizza arrotolata, scamone di angus, polletto saporito e bombette pugliesi accompagnate da patate arrosto alle erbe aromatiche.	

LE PIZZE DELLA CASA

Impasto leggero, bordi fragranti e ingredienti italiani veri. Fatte per essere condivise, da gustare con le mani e con il sorriso.

LA SIG.RA MARGHERITA	8.5
Salsa rustica di pomodoro, mozzarella fiordilatte, spolverata di Parmigiano Reggiano, basilico fresco e olio EVO. Semplice, autentica, come deve essere.	
L'ORTOLANA	12
Salsa rustica di pomodoro, mozzarella fiordilatte, peperoni, zucchine, melanzane e basilico fresco. Colorata, profumata, tutta italiana.	
LA DIAVOLA	13.5
Salsa rustica di pomodoro, mozzarella fiordilatte, spianata piccante e crema di 'nduja. Piccante, gustosa, in pieno stile Pane&Trita.	
LA BUFALINA	15.5
Salsa rustica di pomodoro, rucola, prosciutto crudo e ciliegine di mozzarella di bufala. Un grande classico sempre perfetto.	
LA RUSTICA	13.9
Salsa rustica di pomodoro, mozzarella fiordilatte, salsiccia, scamorza affumicata e patate arrosto. Profumo di forno, gusto di casa.	
LA DELIZIOSA	14.5
Salsa rustica di pomodoro, mozzarella fiordilatte, speck ai mirtili, gorgonzola cremoso e noci. Dolce, sapida, irresistibile.	
LA GRAN BISCOTTO E FUNGHI	15.5
Mozzarella fiordilatte, funghi trifolati con porcini, petali di Gran Biscotto, rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano. Un grande classico fatto alla nostra maniera.	

I NOSTRI ACCOMPAGNAMENTI

CICORIA RIPASSATA	6
Aglione, olio e peperoncino.	
PATATE ALLE ERBE	4.5
Al forno con rosmarino e timo.	
*BASTONCINI DI PATATE FRITTE CON BUCCIA	4
Dorate e croccanti.	
VERDURE ALLA GRIGLIA	5.5
Melanzane, zucchine e peperoni.	
FOCACCIA CALDA DEL FORNO	5
Soffice e profumata.	
CESTINO DI *GNOCCO FRITTO	4.5
Dorato e fragrante, perfetto con i salumi della bottega.	

I BURGER PANE&TRITA

I nostri burger sono una cosa seria.

***Carne 100% italiana da 220 g,**
cotta come si deve e servita in ***pane artigianale ai semi,** con bastoncini di ***patate fritte con buccia.**

Ricette nate qui,
con ingredienti veri e tanto carattere.

ALLA BUONA	11.9
Burger di manzo 220 g, lattuga croccante, formaggio fuso e pomodoro fresco. Il classico che non stanca mai: semplice, buono e pieno di sostanza.	
MANTOVANO	14
Burger di manzo 220 g, lattuga, pancetta croccante mantovana, formaggio fuso e salsa Pane&Trita. Un morso e capisci perché è tra i più amati.	
CHICKEN MANTOVANO	12.9
*Cotoletta di pollo crispy, pancetta croccante, lattuga, formaggio fuso e salsa Pane&Trita. Croccante, succoso, irresistibile.	
PANE&TRITA	14.5
Burger di manzo 220 g, rosti di patate, lardo toscano, zucchine grigliate e maionese delicata. Equilibrio perfetto tra croccante e cremoso: il nostro nome non è messo a caso.	
TERUN	15.9
Burger di manzo 220 g, crema di pomodoro secco pugliese, *melanzane panate, mozzarella fiordilatte alla brace e maionese 'nduja. Piccante, generoso, tutto meridionale.	
CHIANINA CRISPY	16.5
Burger di Chianina 220 g, cavolo cappuccio, tegola di scamorza panata e frita, triplo bacon e maionese smoky. Potente, deciso, con la croccantezza giusta.	
IL CROCCANTE BY (ROVAGNATI)	15.5
Burger di manzo 220 g, stracciatella pugliese, spinacino baby e crudo croccante Rovagnati. Incontro perfetto tra carne, cremosità e salume d'autore.	
IL CAMPAGNOLO	15.9
Burger di manzo 220 g, radicchio tondo, gorgonzola, speck ai mirtili e maionese alle ortiche. Rustico, profumato, con quel gusto deciso di montagna.	
IL GRAN BISCOTTO	15.9
Burger di manzo 220 g, crema di burrata, petali di Gran Biscotto, rucoletta di campo e maionese ai porcini. Un concentrato di sapori italiani: elegante, cremoso e pieno di carattere.	

L'elenco dei prodotti contenenti allergeni è consultabile in cassa.

*Prodotto congelato all'origine

Coperto €2,50

BEVIAMO IN ALLEGRIA

SPRITZ AI LIMONI DEL GARDA

6.5

Ingredienti: Aperol in purezza, Essenza ai limoni del Garda, soda profumata e Bollicine. Caratteristiche: Ogni sorso racconta una storia di ricerca e passione. Un viaggio attraverso i sapori dell'Italia.

BEVANDE VINTAGE *Buone come una volta!*

COCA COLA 1 LT. 9

SPUMADOR "GINGER" 1 LT. 7

SPUMADOR "SPUMANERA" 1 LT. 7

SPUMADOR "GAZZOSA" 1 LT. 7

BEVANDE

BIBITE 0,33 CL. 3.5

ESTATÈ 0,33 CL. 3.5

ACQUA FRIZZANTE E NATURALE 0,5 LT. 1.8

BIRRE

BIRRA MORETTI IPA

Tipologia birra: italian pale ale
Gradazione alcolica: 5.2 %

Piccola 4
Media 6

BIRRA MORETTI BAFFO ORO

Tipologia birra: Lager
Gradazione alcolica: 4.8%

Piccola 3.5
Media 5.5

BIRRA ROSSA MORETTI

Tipologia birra: ambrata a bassa fermentazione
Gradazione alcolica: 7.2%

Piccola 4
Media 6.5

BIRRA MORETTI "ZERO ALCOL" 0,33 CL.

5

MISSILE *Preparati, la spilli tu al tavolo!*

Fatti una birra in compagnia con i nostri missili della felicità da condividere. 1,80 lt

MORETTI BAFFO ORO

20

MORETTI IPA

23

MORETTI ROSSA

25

La CANTINA DEI Vini

LE BOLLE

PROSECCO DOC "MASÒT" 11,5%

Zona di origine: Treviso Caratteristiche: fresco e ruffiano

Bottiglia 25
Calice 5

SATEN FRANCIACORTA

"CONTAVI CASTALDI" 12,5%

Zona di origine: Franciacorta

Caratteristiche: il naso è fresco ed elegante, con profumi di biancospino, di crosta di pane, note balsamiche, sfumature di mela renetta e fichi secchi.

Bottiglia 40
Calice 8

VINI BIANCHI

LUGANA "CA' DEI FRATI" 13%

Zona di origine: Lugana

Caratteristiche: fresco ed elegante con note delicate di fiori bianchi, con sentori di albicocca, mandorla e una nota sapida.

Bottiglia 28
Calice 6

GRILLO DI SICILIA "PRINCIPI DI BUTERA" 13%

Zona di origine: Butera, Sicilia

Caratteristiche: sorprendentemente fresco con sentori di agrumi, ananas e una leggera nota mentolata.

Bottiglia 29
Calice 6

SAUVIGNON DEL COLLIO "EUGENIO COLLAVINI"

Zona di origine: Collio

Caratteristiche: sentori di foglia di peperone giallo, salvia e melone. Aromatico e persistente.

Bottiglia 29
Calice 6

PECORINO "MARCONI" 13%

Zona di origine: Marche

Caratteristiche: Profumi di susina gialla, nespola, pompelmo rosa e frutta esotica

Bottiglia 23
Calice 4.5

FALANGHINA "VIGNE STORTE" 13%

Zona di origine: Campania

Caratteristiche: Sentori di frutta matura e pesche gialle

Bottiglia 22
Calice 4.5

GEWURZTRAMINER "ENDRIZZI" 14%

Zona di origine: Trentino

Caratteristiche: aromatico, speziato, con profumi che ricordano la rosa e la pesca gialla.

Bottiglia 31
Calice 6.5

VINI ROSE

ROSA DEI FRATI "CA' DEI FRATI" 12,5%

Zona di origine: Lago di Garda

Caratteristiche: fresco, delicato e incisivo al contempo.

Sentori di ciliegia selvatica, mela verde e fiori di biancospino.

Bottiglia 28
Calice 6

VINI ROSSI

Vino gioioso della casa

LA FIASCHETTA DI BARBERA 12,5%

Zona di origine: Piemonte

Caratteristiche: vino fresco e armonico con aromi di ribes nero e frutti di bosco.

Fiaschetta 16
Bicchierino 3.5

PRIMITIVO DI MANDURIA "FELLINE" 14%

Zona di origine: Limitata nel comprensorio di Manduria

Caratteristiche: sentori di ciliegia, note balsamiche date dall'invecchiamento in rovere.

Bottiglia 32
Calice 6

CHIANTI "SANT'ILARIO" 13%

Zona di origine: Chianti, Toscana.

Caratteristiche: fine, con sentori di marasca, frutti di bosco, viola mammola.

Bottiglia 28
Calice 5.5

RONCHEDONE "CA' DEI FRATI" 14%

Zona di origine: Lago di Garda.

Caratteristiche: note di frutti rossi, mirtili macerati, sentori balsamici e di confettura.

Bottiglia 33
Calice 7

RIPASSO VALPOLICELLA "TOMMASI" 13,5%

Zona di origine: Valpolicella

Caratteristiche: sentori di ciliegia matura in confettura, tabacco e pepe nero.

Bottiglia 34
Calice 7

MORELLINO DI SCANSANO "MANTELLASSI" 15%

Zona di origine: Magliano, Toscana

Caratteristiche: il profumo è intenso e corposo, oltre che fruttato. Il gusto ha il sapore rotondo ed armonico.

Bottiglia 26
Calice 5.5