TRATTORIA
DaGina
DAL 1928
ROVATO

ANTIPASTI

Salame di Franciacorta	€ 8,00
Salame di Varzi	€ 10,00
Salumi Misti con Giardiniera Fatta in Casa	€ 18,00
Prosciutto Crudo di Parma DOP	€ 18,00
Formaggi Misti del Territorio con Selezione di Mostarde o Marmellate	€ 20,00

Abbiamo selezionato 8 Formaggi pregiati del Territorio fra i quali un Bagoss di 24 mesi ed un Parmigiano Reggiano di 30 mesi

LE NOSTRE PRELIBATEZZE

Culatello di Zibello	€ 20,00
Tagliere di Salumi Gourmet Azienda Capitelli composto da:	€ 20,00

San Giovanni Il Cotto

Viene definito come il Cotto di altri tempi in quanto la sua ricetta risale a più di 100 anni. E' un prosciutto completamente artigianale ancora cotto nello straccio.

Giovanna La Pancetta

Due grandi Pancette di suino italiano, fatte stagionare, cucite insieme e legate manualmente.Vengono poi cotte in tre fasi. Il risultato finale è una vera e propria emozione gustativa, un sapore ricco e dolce della pancetta con un leggero sentore di fumo.

Proibita La Spalla Cotta

La spalla viene siringata in vena con un infuso di erbe e spezie, viene massaggiata per diversi giorni ed in fine avvolta in pezze di tela grezza per essere avviata alla cottura che dura per un intero giorno.

Tartare di Fassona, Miele, Salsa Worcester, Tabasco e Polvere di Limone	€ 18,00
Tortino di Spinaci, Crema al Parmigiano	€ 15,00

TRATTORIA
DaGina
DAL 1928
ROVATO

PRIMI PIATTI

Casoncelli Fatti in Casa al Burro Fuso e Salvia *	€ 16,00
Trippa “Foiolo” con Verdure *	€ 15,00
Pasta e Fagioli *	€ 15,00
Risotto del giorno prodotto da Az. Agricola Salera (min.2 pax)	€ 18,00

LE NOSTRE PRELIBATEZZE

Gnocchi di Polenta, Funghi Porcini e Bagoss *	€ 18,00
Ravioli fatti in casa proposti dallo Chef *	€ 18,00
Paccheri, Fonduta di Parmigiano e Tarturfo Nero	€ 18,00

I CLASSICI DELLA GINA

Tagliatelle al Pomodoro Fresco* e Basilico	€ 15,00
Tagliatelle al Ragù di Carne*	€ 16,00

TRATTORIA DaGina DAL 1928 ROVATO

SECONDI PIATTI E CONTORNI

Manzo all'Olio con Polenta o Purè	€ 20,00
Bolliti Misti con Salsa Verde e Mostarda	€ 20,00
(Cotechino, Testina, Guanciale, Lingua, Cappello del Prete, Biancostato e Gallina)	
Filetto alla Griglia	€ 26,00
Tagliata di Black Angus agli Aromi	€ 19,00
Fiorentina di Scottona (min.2 pax)	€ 7/hg

LE NOSTRE PRELIBATEZZE

Filetto della Gina Marinato, Spuma di Parmigiano e Crema di Aglio Nero di Voghiera	€ 28,00
Baccalà* al Vapore, Salsa di Pomodoro e Acciughe e Polvere di Origano	€ 19,00

Contorno di Patate al Forno o Insalata mista	€ 5,00
Vino della Casa bottiglia Curtefranca DOC	€ 18,00
Vino al Bicchiere Curtefranca DOC Trattoria da Gina	€ 5,00
Vino al Bicchiere Selezione Trattoria da Gina	€ 6,00
Vino Franciacorta al bicchiere	€ 7,00
Acqua	€ 2,00
Caffè	€ 2,00
Coperto	€ 2,50

TRATTORIA DaGina DAL 1928 ROVATO

DOLCI

Il Tiramisù nella Sfera di Cioccolato Fondente	€ 7,00
Dolcetti della Casa con Cioccolato e Nocciole	€ 6,00
Il Bacio della Gina	€ 6,00
Crostatina con Frutta di Stagione o Marmellate	€ 6,00
Torta alle Mele Tiepida con Gelato alla Crema	€ 8,00
Sbrisolona con Zabaione	€ 8,00
Gelato Artigianale alla Vaniglia	€ 6,00
Ananas al Naturale	€ 6,00
Aggiunta di Gelato o Liquore	€ 2,00
Aggiunta di Amarene o Fragole sul Gelato	€ 3,00

* Questi alimenti sono da noi prodotti e successivamente vengono abbattuti per mantenere inalterate le proprietà nutritive ed organolettiche degli stessi.

Qualsiasi informazione riguardante il piatto, il suo contenuto ed allergeni, può essere richiesto al personale di sala.

TRATTORIA
DaGina
DAL 1928
ROVATO

LA STORIA CONTINUA ……..

Per chi vuole riscoprire i Sapori di un tempo proponiamo il

MENU' DELLA TRADIZIONE

Primo Piatto a scelta tra

Casoncelli Fatti in Casa al Profumo di Salvia e Burro Fuso

Trippa "Foiolo" con Verdure

Pasta e Fagioli

Secondo Piatto a scelta tra

Manzo all'Olio con Polenta

Bolliti Misti con Salsa Verde e Mostarda

Dolcetti della Casa

Acqua e Caffè

Euro 48,00