

Le nostre proposte

ANTIPASTI

Vorspeisen / Hors d'oeuvre

Bis di carne cruda con : € 22
tartar di scottona battuta a coltello
carpaccio di scottona con scaglie di grana

Bis von rohem Fleisch:

Scottona Tartar und Carpaccio mit Parmesan Scottona

Bis of raw meat:

scottona tartare and carpaccio with parmesan scottona

Fiori di zuccina panati e fritti con ripieno
di mozzarella e alici € 14

*Gefüllte und frittierte Zucchini Blüten mit Mozzarella
und Sardellen*

*Stuffed and fried zucchini flowers with mozzarella and
Anchovies*

Vitello tonnato € 15

Kaltes Kalbfleisch in Thunfischsauce

Cold veal with tuna sauce

Carpaccio di Angus affumicato con
scaglie di grano e tartufo € 18,5

Geräuchertes Angus carpaccio with wheat flakes and truffle

Smoked Angus carpaccio with wheat flakes and truffle

PRIMI PIATTI

Erster Gang / First course

Tagliatelle al tartufo del monte Baldo € 17,5

Nudeln mit Trüffel

Noodles with truffle

Ravioli di zucca con ragù di salsiccia € 16,5

Kürbisravioli mit Wurst-Sauce

Pumpkin ravioli with sausage sauce

Risotto alla tinca min. 2 pers. € 15

(piatto della tradizione)

Risotto mit Schleie (traditionelles Gericht)

Risotto with tench (traditional dish)

SECONDI PIATTI

Zweiter Gang / Second course

Filetto di manzo alla brace con porcini € 26,5

Gegrilltes Rinderfilet mit Steinpilzen

Grilled beef fillet with wild mushrooms

Baccalà alla vicentina con polenta € 20

Laberdan-Brei mit Polenta

Mashed dried cod with polenta

Scampo imperiale alla brace € 27

Gegrillte Imperial-Scampi

Grilled imperial scampi



MENU' DEGUSTAZIONE € 27,50

Comprende un primo e un secondo

Besteht ein Erster Gang und Zweiter Gang

Includes a first course and a second course

Bigoli con le sarde di lago

Bigoli mit Sardinien

Bigoli with sardines

Gnocchi di patate con burro e salvia o
pomodoro

Klößchen mit Butter und Salbei oder Tomatensauce

Dumplings with butter and sage or tomato sauce

Zuppa del giorno

Gemüse soup

Vegetables soup

Guancia di manzo brasato al Porto

In Portwein geschmorte Rinderbacke

Beef cheek braised in Port wine

Fegato alla veneziana

Venezianische Leber

Liver Venetian style

Luccio in salsa con polenta

Hecht in Sauce mit Polenta

Pike in sauce with polenta



Antipasti

Mozzarella di bufala con pomodoro Büffelmozzarella mit Tomaten <i>Buffalo's milk mozzarella with tomato</i>	€ 12,5
Prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi con giardiniera Parma Schinken mit in Öl eingelegtes Gemüse <i>Parma ham with vegetables in oil</i>	€ 14
Soppressa nostrana con Monte Veronese e polenta Salami mit Monte Veronesekäse und Polenta <i>Salami with Monte Veronese cheese and polenta</i>	€ 13,5
Lardo alla erbe con polenta Schmalz mit Kräutern mit Polenta <i>Lard with herbs with polenta</i>	€ 13
Antipasto dei due Nani : piatto misto di salumi tipici con giardiniera, mostarda e formaggi Gemischte Wurstwaren mit in Öl eingelegtes Gemüse, Senf und Käse <i>Selection of cold cuts with vegetables in oil, mustard and cheeses</i>	€ 16,5
Carpaccio di Angus affumicato con scaglie di grano e tartufo Geräuchertes Angus-Carpaccio mit Weizenflocken und Trüffel <i>Smoked Angus carpaccio with wheat flakes and truffle</i>	€ 18,5
Carpaccio di manzo marinato alle erbe spontanee con grana padano Carpaccio vom Rind mit Kräutern und Grana Padano-Käse <i>Carpaccio of beef marinated with herbs and grana padano cheese</i>	€ 15
Lingua di vitello cotta a bassa temperatura con salsa verde Kalbszunge mit grüner Sauce <i>Veal tongue with green sauce</i>	€ 15
Polpette alla veronese Fleischklößchen nach Veroneser art <i>Meat patties Veronese style</i>	€ 14,5
Piatto vegetariano Vegetarisches Gericht <i>Vegetarian dish</i>	€ 12,5



Antipasti di Pesce

- Antipasto misto lago (luccio,trota,sarde)** € 18,5
Seefischvorspeise (Hecht,Forelle,Sardinien)
Fresh-water fish hors d'oeuvre (pike,trout,sardines)
- Luccio in salsa con polenta** € 15
Hecht in Sauce mit Polenta
Pike in sauce with polenta
- Sarde in saor** € 13,5
Gebackene und marinerte Sardinien
Fried sardines marinated with onions and vinegar
- Carpaccio di salmone marinato con salsa all'aneto** € 14
Lachscarpaccio mit Dillsauce
Salmon carpaccio marinated with dill sauce
- Pepata di cozze** € 13
Pfeffrige Miesmuscheln
Peppery mussels
- Cannolo di polenta croccante ripieno di baccalà mantecato** € 13,5
Knusprige Polenta, Cannoli gefüllt mit Stockfischpüree
Crispy polenta cannoli stuffed with purée of dried cod

Bruschette

- all'aglio e pomodoro** € 7
Knoblauch und Tomaten
Garlic and tomato
- al lardo, pomodoro, e origano** € 8
Speck, Tomaten und Oregano
Lard, tomato and oregano
- gorgonzola e noci** € 7
Gorgonzolakäse und Walnüsse
Gorgonzola cheese and walnuts
- tris di bruschette** € 10
Trio von Bruschetta
Trio of bruschetta



osteria
due nani



Primi Piatti

pasta fresca-frische Nudeln-fresh pasta

- Tagliatelle ai tre sughi: pomodoro / bolognese / piselli** € 14
Drei Saucen Bandnudeln mit Tomatensauce / Hackfleischsauce / Erbsen
Noodles trio of sauces with tomato sauce / bolognese / peas
- Tortellini di Valeggio in brodo** € 13
Tortellini in Brühe
Tortellini in stock
- Tortellini di Valeggio burro e salvia** € 13,5
Tortellini mit Butter und Salbei (mit Fleisch gefüllte Tortellini)
Tortellini with butter and sage (tortellini stuffed with meat)
- Ravioli con pasta aromatizzata all'amarone ripieni brasato al burro e salvia** € 15,5
Ravioli mit Amarone Wein aromatisiert mit geshortem Rindfleisch mit Butter und Salbei gefüllt
Ravioli with aromatized with Amarone wine with stuffed braised beef with butter and sage
- Ravioli con ricotta, spinaci, datterino giallo e noci (vegetariano)** € 15,5
Mit Ricotta und Spinat gefüllte Ravioli mit gelben Kirschtomaten und Walnüssen
(Vegetarier)
Ravioli stuffed with ricotta and spinach with yellow cherry tomatoes and walnuts
(vegetarian)
- Ravioli di zucca con ragù di salsiccia** € 15,5
Kürbisravioli mit Wurst-Sauce
Pumpkin ravioli with sausage sauce
- Tris di ravioli al burro e salvia** € 16,5
Dreier Ravioli mit Butter und Salbei
Trio Ravioli with butter and sage

* Le paste fresche sono di nostra produzione
Teigwaren werden von uns produziert / Pasta is produced by us



osteria
due nani



Bigoli con ragù d'anatra di cortile € 14

Bigoli mit Entenragout

Bigoli with duck ragout

Gnocchi di patate con burro e salvia o pomodoro o ragù € 13,5

Kartoffel Klößchen mit Butter und Salbei oder Tomatensauce oder Fleischsoße

Dumplings with butter and sage or tomato sauce or meat sauce

Zuppa del giorno € 10

Tagessuppe

Soup of the day

Primi Piatti di Pesce

Spaghetti alle vongole € 18,5

Spaghetti mit Venusmuscheln

Spaghetti with clams

Bigoli con le sarde di lago € 14

Bigoli mit Sardinen

Bigoli with sardines

* Le paste fresche sono di nostra produzione

Teigwaren werden von uns produziert / *Pasta is produced by us*



osteria
due nani



Secondi Piatti

Pluma di maialino iberico alla brace Gegrilltes iberisches Pluma Ferkel <i>Grilled Iberian pluma piglet</i>	€ 25
Ossobuco alla milanese Ossobuco nach Milanese Art <i>Ossobuco alla Milanese</i>	€ 21
Tagliata di controfiletto con salsa bernese Scheiben geschnittenes Lendenstück mit Bernaise Sauce <i>Sliced entrecote steak with béarnaise sauce</i>	€ 21
Fegato alla veneziana Venezianische Leber mit Zwiebeln <i>Liver Venetian style with onions</i>	€ 18
Picanha con salsa chimichurri Picanha mit Chimichurri-Sauce <i>Picanha with chimichurri sauce</i>	€ 24,5
Guancia di manzo brasato al Porto In Portwein geschmorte Rinderbacke <i>Beef cheek braised in Port wine</i>	€ 21
Costolette di agnello alla brace Lammkotelett vom Holzkohlengrill <i>Charcoal grilled lamb chop</i>	€ 23
Costata di manzo alla brace Beef steak vom Holzkohlengrill <i>Charcoal grilled beef steak</i>	500gr € 22,5
Bistecca alla fiorentina T-bone Steak nach Fiorentiner Art <i>T-bone steak Fiorentiner style</i>	100 gr. € 6,5
Steak Due Nani con salsa bernese e patate arrosto (château briand) x 2 pers. Steak mit Sauce Béarnaise und Bratkartoffeln (château briand) pro 2 Personen <i>Steak with bearnaise sauce and roasted potatoes (château briand) for 2 persons</i>	€ 50
Nodino di vitello alla brace Kalbskotelett vom Grill <i>Grilled veal loin</i>	€ 21
PIATTO dell'OSTERIA : lingua di vitello con salsa verde, polpette alla veronese, guancia di manzo brasato al Porto Kalbszunge mit grüner Sauce, Frikadellen nach Veroneser Art, in Portwein geschmorte Rinderbacke <i>Veal tongue with green sauce, Meatballs to Verona, Beef cheek braised in Port wine</i>	€ 19



osteria
due nani



Secondi Piatti di Pesce

Baccalà alla vicentina con polenta	€ 21
Kabeljan nach Vicenza Art mit Polenta <i>Vicenza style cod with polenta</i>	
Trota alla brace	€ 16,5
Forelle vom Holzkohlegrill <i>Charcoal grilled trout</i>	
Lavarello alla brace	€ 17,5
Felchen vom Holzkohlegrill <i>Charcoal grilled lavaret</i>	
Branzino alla brace	€ 20
Seebarsch vom Holzkohlegrill <i>Charcoal grilled bass</i>	
Coda di rospo alla brace	€ 21
Seeteufel vom Holzkohlegrill <i>Charcoal grilled monkfish</i>	
Scampo imperiale alla brace	€ 27
Gegrillte Imperial-Scampi <i>Grilled imperial scampi</i>	
Fritto misto di mare e verdure croccanti	€ 22
Gemischte frittierte Fische aus dem Meer und knusprigem Gemüse <i>Mixed fried fish of the sea with vegetables</i>	



osteria
due nani



Contorni

Insalata mista Gemischter Salat <i>Mixed salad</i>	€ 6
Verze stufate Geschmorter Wirsing <i>Stewed savoy cabbage</i>	€ 6
Patate al rosmarino Kartoffeln mit Rosmarin <i>Potatoes with rosemary</i>	€ 6
Patate fritte Pommes frites <i>Chips</i>	€ 6
Piatto di verdure alla griglia Gemüse vom Grill <i>Grilled vegetables</i>	€ 6
Cicoria ripassata in padella con aglio e peperoncino Chicorée in einer Pfanne mit Knoblauch und Chilischote <i>Chicory in a pan with garlic and chilli pepper</i>	€ 6
Contorni misti cotti Gemischtes Gekochtes Gemüse <i>Mixed boiler vegetables</i>	€ 6
Pomodoro e cipolla Tomaten und Zwiebeln <i>Tomato and onion</i>	€ 6,5
Insalata finocchio, arancia e mandorle Fenchel, Orangen und Mandelsalat <i>Fennel, orange and almond salad</i>	€ 6,5



osteria due nani



1 cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati



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 (incluso il lattosio)



8 frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci di Queensland e i loro prodotti



9 sedano e prodotti a base di sedano



10 senape e prodotti a base di senape



11 semi di sesamo e prodotti a base di sesamo



12 anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostruiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti



13 lupini e prodotti a base di lupini



14 molluschi e prodotti a base di molluschi

Gentile cliente, i nostri prodotti contengono o potrebbero contenere, alimenti (o tracce di essi) che rientrano nella lista delle sostanze considerate allergeni riportata qui sotto. Ti chiediamo di informare il nostro personale su possibili intolleranze o allergie per poterti aiutare nella scelta. Grazie per la collaborazione.

Sehr geehrter Kunde, unsere Produkte enthalten oder enthalten können, Nahrungsmittel (oder Spuren von ihnen), die unten in der Liste der Stoffe fallen Allergene aufgeführt betrachtet. Wir bitten Sie, unsere informieren Mitarbeiter über mögliche Unverträglichkeit oder Allergien können bei der Auswahl zu helfen. Vielen Dank für Ihre Zusammenarbeit

Dear customer, our products contain or may contain, food (or traces of them) that fall in the list of substances considered allergens listed below. Please inform our staff on duty possible food intolerances or allergies in order to be able to help you with your choice