Brasserie
Alla Trota Blu

LA NOSTRA STORIA

Il ristorante "Alla Trota Blu" è di proprietà della famiglia Varnier fin dal lontano 1961, quando Gildo Varnier e Santina Manfè, mamma e papà dell'attuale proprietario, di ritorno dall' emigrazione in Belgio lo acquistarono dai genitori di quest'ultima. Dunque, se l'attività che porta tale nome risale al 1961, il locale esisteva già nel secondo dopoguerra, più precisamente dal 1947, da quando era gestito dai bisnonni Maria e Giovanni.

Dal 1961 al 2010 è stato portato avanti dai componenti della famiglia Varnier, che ne hanno fatto un punto di riferimento della ristorazione locale, contraddistinto da diverse cotture di trota, anguilla e pesce di fiume, visto che il locale si trova affacciato alla prima sorgente della Livenza, denominata Livenzetta o Molinetto.

Il nuovo progetto dei bisnipoti dei fondatori, trae spunto dal passato dei bisnonni e dei nonni, emigrati con il figlio Franco in Belgio, terra di grandi birre. Da qui nasce l' idea di un locale fatto di piatti unici con ingredienti di qualità accompagnati di preferenza da birre speciali.

Da questa fusione di passato e presente nasce la nostra idea di ristorazione, grati per i sacrifici che i nostri nonni e genitori hanno fatto, consapevoli che chi dimentica il passato non può avere futuro.

Grazie di cuore per averci scelto.

Manu, Loris e tutto lo staff della Trota Blu

Brasserie
Alla Trota Blu

il coperto lo offriamo noi

È nella seconda metà del medioevo che iniziano a nascese i primi ristoranti, allora noti col nome di taverne.
A quei tempi la taverna non era solo un luogo dove gustare le pietanze preparate dalla cucina, ma era anche un luogo di incontro e soprattutto di rifugio.
Infatti, nelle giornate fredde e piovose, il "ristorante" offriva riparo ai viandanti che, al prezzo di una piccola quota chiamata "COPERTO" potevano portare a consumare le proprie pietanze all' interno del locale.
Ora, sperando che voi non abbiate portato il vostro cibo e che siate qui per degustare la nostra cucina, non vediamo il motivo per cui dovremmo chiedervi il coperto !!!

Brasserie
Alla Trota Blu

SELEZIONE FORMAGGI E SALUMI

AFFETTATI

1	persona	€ 9.00
2	persone	€ 16.00
3	persone	€ 25.00

FORMAGGI

1	persona	€ 8.00
2	persone	€ 14.00
3	persone	€ 22.00

MISTO FORMAGGI E SALUMI

1	persona	€ 12.00
2	persone	€ 20.00
3	persone	€ 29.00

il coperto lo offriamo noi

Brasserie
Alla Trota Blu

PIATTI UNICI DI CARNE

Tagliata di Angus Canadese (gr. 250) con patate fritte	€ 22.00
Entrecôte di Angus Canadese (gr. 250) con patate fritte	€ 22.00
Tartare di Angus Canadese scomposta (gr. 200) con patate fritte	€ 22.00
Petto d'anatra alla griglia con patate fritte	€ 21.00

Salse di accompagnamento	€ 2.00

Per motivi stagionali e organizzativi, alcuni prodotti possono essere surgelati

il coperto lo offriamo noi

Brasserie
Alla Trota Blu

PIATTI UNICI DI PESCE

Tagliatelle alla trota affumicata e pepe rosa	€ 16.00
Gnocchi della casa	€ 15.00
Degustazione trota con patate al forno	€ 21.00
Filetto di trota salmonata con patate al forno	€ 18.00
Fritto misto di pesce con insalata mista di stagione	€ 22.00
Anguilla in umido con polenta arrostita	€ 23.00

Per motivi stagionali e organizzativi, alcuni prodotti possono essere surgelati

il coperto lo offriamo noi

Brasserie
Alla Trota Blu

PANINI GOURMET

TROTA BLU - Buns al carbone vegetale, hamburger di trota, lattuga pomodoro e salsa rosa con patate fritte — € 15.00

LIVENZETTA - Buns al carbone vegetale, trota affumicata, rucola e formaggio spalmabile con patate fritte — € 15.00

MINATORE - Buns al latte, hamburger di manzo, senape in grani, bacon, uovo, cipolla rossa stufata, cheddar, lattuga e pomodoro con patate fritte — € 15.00

LUPPOLO - Buns al latte, hamburger di manzo, bacon, cheddar, peperoni alla birra, lattuga e pomodoro con patate fritte — € 15.00

CLASSICO - Buns al latte, hamburger di manzo, bacon, cheddar, lattuga e pomodoro con patate fritte — € 13.00

1946 - Buns al latte, cotoletta di pollo fatta in casa, maionese, lattuga e pomodoro con patate fritte — € 15.00

ARCIPICCHIA - Pane al pepe, hamburger di manzo, nduja, melanzane piccanti, lattuga, provola piccante e salsa piccante con patate fritte — € 15.00

- Hamburger di manzo e di trota fatti in casa -

Per motivi stagionali e organizzativi, alcuni prodotti possono essere surgelati

il coperto lo offriamo noi

Brasserie
Alla Trota Blu

VEGANI E VEGETARIANI

Chiedi informazioni al nostro staff sui prodotti del giorno vegetariani e vegani stagionali, per personalizzare il tuo panino

INSALATONE

TROTA SALAD - insalata di stagione, pomodorini, olive, pistacchi e trota affumicata	€ **16.00**

CROSTINO

TROTA AFFUMICATA, rucola e formaggio spalmabile	€ **4.00**

SNACKS

Mozzarelline, olive ascolane, anelli di cipolla, bocconcini di trota e patate fritte	€ **5.50** a cestino

il coperto lo offriamo noi

Brasserie
Alla Trota Blu

MENÙ PER BAMBINI

Panino hamburger con patate fritte (senza salse)	€ 9.00
Chicken nuggets con patate fritte	€ 9.00
Cotoletta di pollo con patate fritte	€ 9.00

Per motivi stagionali e organizzativi, alcuni prodotti possono essere surgelati

il coperto lo offriamo noi

Brasserie
Alla Trota Blu

Le nostre Cene a tema

Fondue bourguignonne di Angus Canadese
(con salse di accompagnamento fatte in casa, patate fritte)

€ 23.00 a persona

Fondue au frömage

€ 20.00 a persona

Raclette con patate al forno

€ 21.00 a persona

Cene aziendali - Compleanni
Battesimi - Comunioni - Cresime

Menù da concordare

Per motivi stagionali e organizzativi, alcuni prodotti possono essere surgelati

il coperto lo offriamo noi

Brasserie
Alla Trota Blu

BEVANDE

Bibita in bottiglia	€	3.00
Bibita in lattina	€	3.00
Acqua Levico 500ml	€	2.50
Succo di frutta	€	3.00
Calice prosecco D.o.c.	€	2.00
Calice vino bianco/rosso della casa	€	1.50
Spritz Aperol / Campari / Hugo	€	3.50
1/4 l. Bianco/rosso della casa	€	3.00
1/2 l. Bianco/rosso della casa	€	5.00
1 l. Bianco/rosso della casa	€	9.00

Per informazioni riguardo i vini e le birre rivolgersi allo staff

il coperto lo offriamo noi

Brasserie
Alla Trota Blu

CAFFETTERIA

Caffé	€	1.30
Caffè macchiato	€	1.30
Caffè decaffeinato	€	1.50
Caffè corretto	€	1.80
Cappuccino	€	1.60
Orzo	€	1.50
Latte macchiato	€	2.00
The caldo	€	1.50
Cioccolata calda	€	2.50

AMARI E LIQUORI

Amaro	€	3.50
Grappa		S.q.
Whiskey		S.q.
Distillati premium		S.q.
Gintonic		S.q.
Gintonic premium		S.q.

Dolci	€	5.50
Dessert fatti in casa	€	6.00

il coperto lo offriamo noi

Brasserie
Alla Trota Blu

ALLERGENI - ALLERGEN - ALLERGENE

Gentile ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimenteri, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

Lieber Besucher, wenn Sie Allergien und oder Unvertra glichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getranke. Wir sind bereit, sie in der besten Weise zu beraten.

Cher visiteur, si vous avez des allergies et/ou d'intolerances, ne hesitez pas a nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes pre ts a vous conseiller de la meilleure fac on.

LISTA ALLERGENI

Glutine
Gluten

Crostacei
Shelifish

Uova
Eggs

Pesce
Fish

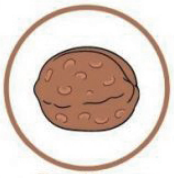
Arachidi
Peanuts

Molluschi
Clams

Solfiti
Sulphites

Soia
Soy

Latte
Milk


Frutta a guscio
Nuts

Sedano
Celery

Senape
Mustard

Sesamo
Sesame

Lupini
Lupins

Prodotto surgelato
Frozen Food products

Prodotto fresco
Fresh products

Consultare
Registro ingredienti
see List of ingredients