



TRATTORIA VECIO BALILLA

La trattoria Vecio Balilla nasce nel 1976 dall'amore di Flavio Renoffio e della moglie Maria Martini in un piccolo angolo di storia nel centro di Isola della Scala. Partendo da una cucina povera e contadina si sono spinti verso prodotti pregiati come pesce, crostacei e molluschi; mai abbandonando il riso, prodotto ricco di storia e tradizione.

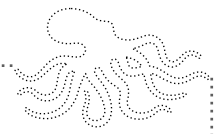
È stato proprio il riso che ha portato Flavio e Maria a vincere per 9 volte il premio

Spiga d'Oro

all'interno dell'annuale Fiera del Riso di Isola della Scala.



ANTIPASTI



Classico

Tris di mare con polpo e seppia caldi su letto di insalata fresca all'aceto balsamico di Modena IGP, cocktail di gamberetti in salsa rosa e salmone affumicato
13,00



Insalata di mare tiepida all'aceto balsamico

Polpo e seppia al vapore, scampo, gambero e cozze su letto di insalata fresca con aceto balsamico di Modena IGP
15,00

Cozze alla tarantina

Cozze macchiate al pomodoro con crostone di pane
15,00

Tagliata di polpo

Polpo scottato ai ferri all'aceto balsamico di Modena IGP su cnel di patate e salsa ai peperoni rossi
12,00



Cappesante gratinate

Tris di cappesante gratinate con olio aromatizzato ai sapori mediterranei e pan grattato
15,00

Burrata

con pomodorini confit, alici del Cantabrico e crostone di pane
11,00

Affettato di salumi misti

10,00



PRIMI PIATTI

Tagliolini con orata e pomodorini

Tagliolini con sugo di orata fresca tagliata a dadini, pomodorini e prezzemolo
12,00

Spaghetti allo scoglio

Spaghetti saltati in padella con scampo, coda di gambero, moscardini, seppie e cozze
15,00

Bavette all'astice

Bavette con ragù a base di astice con pomodorini e prezzemolo
18,00



Cacciucco Balilla

Zuppa di pesce con scampi, code di gambero, moscardini, seppie, cozze e crostone di pane
18,00

Risotto ai frutti di mare MIN x2

Risotto con ragù a base di seppie, calamari e gamberi
10,00

Risotto con zucchine e gamberi MIN x2

Una combinazione di sapori delicati
10,00

Risotto tipico all'isolana

Premiato con 9 Spighe D'Oro
8,00



Risotto radicchio e Monte Veronese MIN x2

Preparato con prodotti locali quali radicchio Verona e formaggio Monte Veronese
8,00

Tutti i nostri risotti sono preparati con riso Vialone Nano locale



SECONDI di PESCE

Grigliata mista dello chef

Scampo, gamberone e cappasanta leggermente gratinati al forno,
spiedino misto, chela di granchio e filetto

25,00



Spada alla griglia

su letto di insalata fresca

13,00

Branzino al forno

Branzino leggermente gratinato accompagnato
da zucchine, cipolla e pomodoro

18,00

Branzino/Orata alla griglia

su letto di insalata fresca

13,00

Spada in padella

Spada cotto in padella con pomodorini, basilico, olive taggiasche e prezzemolo

18,00

Tagliata di tonno

Tonno scottato ai ferri su letto di radicchio
e aceto balsamico di Modena IGP

15,00

Fritto misto

Frittura di calamari e code di gambero
infarinati con semola rimacinata

15,00





SECONDI di CARNE

Tagliata di Fassona Piemontese

Fassona Piemontese scottata ai ferri e servita su letto di radicchio
con olio Extra Vergine d'Oлива
16,00

Lombatina di maiale

ai ferri con patatine fritte
10,00



CONTORNI

Verdure di stagione in pinzimonio

Carote, peperoni, sedano, finocchio e pomodorini
4,00

Insalata mista

con radicchio, carote e pomodorini
5,00



Verdure alla griglia

Zucchine, melanzane, pomodoro, cipolla e peperone
8,00



DOLCI



Tortino di riso al cacao con crema chantilly

Un dolce che racchiude la tradizione del riso, la delicatezza della chantilly e la golosità del cioccolato a scaglie

5,00

Semifreddo all'amaretto

Un dolce che abbina il sapore avvolgente di cioccolato e amaretto in un fresco semifreddo

5,00



Tortino soffice di mele con riccioli di gelato e fragole

Un dolce che riporta alla dolcezza e alla semplicità di una volta

5,00

Crema catalana

Morbido e croccante uniti per finire con dolcezza

5,00

Salame dolce al cioccolato

Un classico immancabile sia per grandi che per piccini

5,00

Sorbetto al limone

Un fresco finale per concludere un pasto a base di pesce

5,00



Caffè

1,50

Acqua 0,75l

2,50

Acqua 0,5 l

2,00

Coperto

2,50

ALLERGENI

ANTIPASTI

INSALATA MARE TIEPIDA	polpo, seppie, scampo , gambero , chela di granchio , olio evo, prezzemolo, aglio, sedano
COZZE ALLA TARANTINA	cozze , brodo di pesce e crostacei , prezzemolo, olio evo, pepe, pomodoro, cipolla, peperoncino
ANTIPASTO CLASSICO	olio di semi, uova , limone, sale, Cognac, gamberetti , salmone affumicato , aglio, pomodorini, polpo, seppie, olio evo, prezzemolo, sedano , aceto balsamico IGP, pepe
TAGLIATA DI POLPO	polpo fresco, olio evo, aglio, prezzemolo, patate, peperoni, cipolla, peperoncino, sale, pepe, aceto balsamico
TRIS DI CAPPESANTE	cappesante , olio evo, aglio, prezzemolo, sale, pepe, pan grattato
BURRATA	burrata , pomodorini confit, insalata, radicchio, acciughe , olio evo, crostone di pane , rosmarino, salvia

RISOTTI

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE	riso, aglio, cipolla, olio evo, prezzemolo, scampo , gambero , seppia, brodo di pesce e crostacei
RISOTTO ZUCCHINE E GAMBERI	burro , aglio, cipolla, zucchine, gambero , brodo di pesce e crostacei
RISOTTO ALL'ISOLANA	riso, burro , rosmarino, aglio, cipolla, maiale, vitello, brodo vegetale , cannella, grana padano
RISOTTO RADICCHIO E MONTE VERONESE	riso, radicchio rosso verona, burro , cipolla, monte veronese , brodo vegetale

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO	spaghetti , aglio, olio evo, prezzemolo, pomodoro, scampo , gambero , moscardino, seppia, cozze , vongole
CACCIUCCO	aglio, olio evo, prezzemolo, pomodoro, cipolla, basilico, moscardino, scampo , gambero , seppia
TAGLIOLINI ORATA E POMODORINI	tagliolini , aglio, olio evo, orata , pomodorini, peperoncino, basilico, rosmarino, salvia, timo, origano
BAVETTE ALL'ASTICE	bavette , astice , aglio, olio evo, prezzemolo, pomodorini

SECONDI PIATTI

ORATA ALLA GRIGLIA	orata , olio evo, rosmarino, salvia, timo, origano, sale, prezzemolo
BRANZINO ALLA GRIGLIA	branzino , olio evo, rosmarino, salvia, timo, origano, sale, prezzemolo
BRANZINO COTTO AL FORNO CON VERDURE	branzino , olio evo, rosmarino, salvia, timo, origano, sale, pan grattato , zucchina, cipolla, pomodoro, pepe, prezzemolo
SPADA IN PADELLA	pesce spada , rosmarino, salvia, timo, origano, pomodorini, aglio, olio evo, cipolla, acciuga , peperoncino, olive taggiasche, prezzemolo
SPADA AI FERRI	pesce spada , olio evo, rosmarino, salvia, timo, origano, sale, prezzemolo
TAGLIATA DI TONNO	tonno , olio evo, rosmarino, salvia, timo, origano, sale, radicchio, aceto balsamico di Modena IGP, prezzemolo
GRIGLIATA DELLO CHEF	scampo , gamberone , cappasanta , gambero , chela di granchio , seppia, branzino , olio evo, prezzemolo, timo, aglio, rosmarino, salvia, sale, pepe, pan grattato
FRITTO MISTO	calamaro, gamberetto , olio di semi, semola rimacinata , sale
TAGLIATA DI FASSONA	carne di fassona, radicchio, olio evo, sale, rosmarino, salvia
LOMBATINA DI MAIALE CON PATATINE	lombata di maiale, insalata, olio evo, rosmarino, salvia, patate, olio di semi, sale,

Gli ingredienti contrassegnati con:

colore arancione	alimenti contenenti glutine
colore rosso	alimenti contenenti crostacei e derivati
colore blu	alimenti contenenti pesce e derivati
colore viola	alimenti contenenti uova e derivati
colore verde	alimenti contenenti sedano e derivati
colore azzurro	alimenti contenenti molluschi e derivati
colore giallo	alimenti che contengono latte e derivati
colore nero	alimenti contenenti più allergeni, per questo elencati di seguito

- brodo di pesce e crostacei: **pesce**, **crostacei**, **sedano**

Grazie

