

Trevini Ristorante

Antipasti

Calamari Fritti Trevini Marinara \$26.00
Crispy Calamari, Trevini Marinara

***Tartare Di Salmone Salmistrato, Avocado Mousse** \$27.00
Marinated Salmon Tartare, Avocado Mousse, Honey Mustard Aioli

Fantasia Di mare \$27.00
Sea Food Salad, Celery, Onion, lemon Juice & Olive Oil

Cocktail Di Granchio Con Panzanella \$29.00
Crab Meat Cocktail, Cucumber, Mango, Tomato, Mustard Aioli

Cozze Posillipo \$26.00
Sautéed Mussels, Olive Oil, Garlic, Tomato

***Carpaccio Di Polpo Con Finocchio E Arancia** \$26.00
Chilled Octopus Carpaccio, Fennel Rugola Orange, Citronette

Prosciutto Parma Con Melone Di Stagione \$29.00
Parma Prosciutto , Seasonal Melon

***Carpaccio Di Manzo , Rugola, Scaglie di Reggiano** \$28.00
Beef Carpaccio, Rugola, Reggiano Shavings, Lemon Juice, Olive Oil

Parmigiana Di Melanzane \$26.00
Classic Baked Eggplant Parmigiana, Mozzarella, Marinara

Vitello Tonnato \$27.00
Chilled Roasted Sliced Veal, Albacore Tuna Dressing

Burrata Pugliese \$29.00
Imported Creamy Mozzarella, Tomato, Roasted Peppers,
Foie Gras, Risotto Tartufato, Parmigiano Cialda, Salsa Porto

\$31.00
Seared Foie Gras, Tartufo Risotto, Parmigiano Cialda, Port Reduction

Le Insalate E Zuppe

Cesare \$19.00
Classic Caesar Salad , Shaved Reggiano

Tricolore \$19.00
Rugola, Fennel, Tomato, Radicchio, Shaved Aged Ricotta

Mozzarella Caprese \$24.00
Fresh Mozzarella, Tomato, Basil, Roasted Pepper, Basil Oil

Varie Di Campo \$19.00
Mixed Baby Greens, Roasted Red Pepper, Cucumber, Toasted Walnut, Tomato, Crumble Gorgonzola

Pasta E Fagioli \$16.00
Canellini Beans, Tubettini Pasta

Stracciatella Alla Romana \$16.00
Spinach, Eggdrop, Parmigiano, Chicken Broth

Tortellini In Brodo \$16.00
Veal Filled Tortellini, Chicken Consomme'

Zuppa Di Lenticchie \$16.00
Lentil Soup

Le Paste

Porcini Ricotta Ravioli, Salsa Tartufo Champagne \$32.00
Ricotta Porcini Ravioli, Champagne, Truffle, Parmigiano Cream

Cannelloni Al Forno, Partenopea \$32.00
Baked Veal Cannelloni, Tomato Sauce, Béchamel, Basil Oil

Tortellini Di Vitello , Pancetta, Piselli E Panna \$32.00
Veal Tortellini , Pancetta, Peas, Parmigiano Cream

Agnelotti Melanzane E Ricotta, Pomodoro, Ricotta Dura \$32.00
Eggplant Ricotta Ravioli, Tomato Basil, Aged Ricotta shavings, Pesto Drops

Gnocchi Di Patate Con Pesto Cremoso \$32.00
Potato Dumplings, Basil Pesto, Touch Of Cream

Fettuccine Con Bolognese Di Vitello \$32.00
Classic Veal Ragù'

Tagliolini Norcia \$33.00
Thin Fettuccini, Crumble Sausage, Porcini, Truffle Parmigiano Cream

Spaghetti Al Limone, Carciofi , Bottarga Di Muggine \$32.00
Spaghetti , Florida Lemon Juice, Artichokes, Garlic, Sardinian Bottarga

Penne Con Salmone Piselli Salsa Rosa \$32.00
Penne Smoked Salmon, Peas, Pink Vodka sauce

Linguine Con Vongole \$34.00
Linguine with Red Or White Little Neck Clams Sauce

Orecchiette Granchio, Asparagi, Pomodorini, Bottarga \$34.00
Orecchiette, Crab Meat, Asparagus, Baked Cherry Tomato, Bottarga

Risotto, Funghi Misti, Parmigiano \$35.00
Arborio Risotto, Parmigiano, Mixed Wild Mushrooms

I Secondi

Salmone, Glassa Al Balsamico E Miele, Rapini \$45.00
Scottish Salmon, White Balsamic Honey Glaze, Steamed Rapini

Filetto Di Dentice Picata Con Carciofi \$46.00
Yellow Tail Snapper Filet, Lemon Juice, Chardonnay, Artichokes

Gamberi Fradiavolo Con Capellini \$46.00
Sautéed Shrimp, Olive Oil, Garlic, Chili, Tomato, Over Capellini

Brodetto Di Cozze E Vongole \$41.00
Mussels And Clams Olive Oil, Garlic, Pinot grigio Tomato Broth

Pollo Paillard Alla Griglia Con Insalatina Di Campo \$37.00
Grilled Chicken Paillard, Rugola, Fennel, Tomato, Shaved Reggiano

Petto Di Pollo Francese Con Carciofi \$41.00
Chicken Breast Francese, Artichokes, Lemon sauce

Petto Di Pollo Al Marsala Con Funghi \$41.00
Sautéed Chicken Breast, Mushrooms, Marsala Wine

Carre' D'.Agnello, Salsa Al Primitivo, Rapini E Patate \$59.00
Roasted Lamb Rack, Primitivo Reduction, Roasted Potato, Rapini

Scaloppine Di Vitello Piccata Con Capperi \$43.00
Veal Scaloppine, Lemon Juice, Chardonnay, Capers

Scaloppine Di Vitello Alla Valdostana \$44.00
Veal Scaloppine , Prosciutto, Fontina, Sage, Chardonnay, Spinach

Scaloppine Di Vitello Dolce Latte E Funghi \$44.00
Veal Scaloppine, Imported Creamy Gorgonzola, Mushrooms

Spezzatino Di Vitello \$44.00
Puglia Veal Stew, Potato, Peas, Carrots

Costata di Vitello Milanese Con Insalatina O Parmigiana \$59.00
Veal Chop Milanese W/Rugola, Fennel, Radicchio Or Parmigiana

Ossobuco Alla Milanese Con Risotto Al Zafferano \$59.00
Braised Veal Shank, Saffron Risotto

Costolette Di Manzo Brasate , Risotto Al Parmigiano \$59.00
Braised Beef Short Rib, Reggiano Carnaroli Risotto

Contorni

Rapini \$14.00
Rapini Garlic, Olive Oil

Carciofi Croccanti \$14.00
Fried Artichokes

Spinaci \$14.00
Spinach Garlic, Olive Oil, Or Steamed

Polpette Di Vitello \$20.00
Veal Meatballs, Marinara , Shaved Reggiano

Asparagi Al Vapore \$14.00
Steamed Asparagus

Scarola \$14.00
Sautéed Escarole, Garlic, Olive oil

Funghi Trifolati \$14.00
Sautéed Cremini Mushrooms Garlic , Olive oil

223 Sunset Avenue, Palm Beach, Florida 33480 T 561 833-3883 Web treviniRistorante.com

*Consumption Of Raw And Undercooked Meats And Poultry, Seafood, Or Eggs Increase Your Risk Of Foodborne Illness