

Trevini Ristorante

Antipasti

- Calamari Fritti Trevini Marinara \$28.00

Crispy Calamari, Trevini Marinara
- *Tartare Di Salmone Salmistrato, Avocado Mousse \$28.00

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 \$30.00

Crab Meat Cocktail, Cucumber, Mango, Tomato, Mustard Aioli
- Cozze Posillipo \$28.00

Sautéed Mussels, Olive Oil, Garlic, Tomato
- *Carpaccio Di Polpo Con Finocchio E Arancia \$28.00

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 \$30.00

Beef Carpaccio, Rugola, Reggiano Shavings,Lemon Juice, Olive Oil
- Parmigianina Di Melanzane \$27.00

Classic Baked Eggplant Parmigiana, Mozzarella, Marinara
- Vitello Tonnato \$28.00

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 \$32.00

Seared Foie Gras, Tartufo Risotto, Parmigiano Cialda, Port Reduction

Insalate

- Varie Di Campo \$19.00

Mixed Baby Greens, Roasted Red Pepper, Cucumber, Toasted Walnut, Tomato, Crumble Gorgonzola
- Tricolore \$19.00

Rugola, Fennel, Tomato, Radicchio, Shaved Aged Ricotta

- Mozzarella Caprese \$26.00

Fresh Mozzarella, Tomato, Basil, Roasted Pepper, Basil Oil
- Cesare \$19.00

Classic Caesar Salad , Shaved Reggiano

Zuppe (Soups)

- 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
- Agnelotti Melanzane E Ricotta,Pomodoro,Ricotta Dura \$32.00

Eggplant Ricotta Ravioli, Tomato Basil,Aged Ricotta shavings, Pesto Drops
- Cannelloni Al Forno, Partenopea \$32.00

Baked Veal Canelloni, Tomato Sauce, Béchamel, Basil Oil
- Tortellini Di Vitello , Pancetta, Piselli E Panna \$32.00

Veal Tortellini , Pancetta, Peas, Parmigiano Cream
- Gnocchi Di Patate Con Pesto Cremoso \$32.00

Potato Dumplings, Basil Pesto, Touch Of Cream
- Fettuccine Con Bolognese Di Vitello \$32.00

Classic Veal Ragu'

- 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 \$46.00

Scottish Salmon, White Balsamic Honey Glaze, Steamed Rapini
- Filetto Di Dentice Picata Con Carciofi \$48.00

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 \$42.00

Mussels And Clams Olive Oil, Garlic, Pinot grigio Tomato Broth
- Pollo Paillard Alla Griglia Con Insalatina Di Campo \$39.00

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
- Scaloppine Di Vitello Piccata Con Capperi \$45.00

Veal Scaloppine, Lemon Juice, Chardonnay, Capers

- Scaloppine Di Vitello Alla Valdostana \$46.00

Veal Scaloppine , Prosciutto, Fontina, Sage, Chardonnay, Spinach
- Scaloppine Di Vitello Al Dolcelatte E Funghi \$46.00

Veal Scaloppine, Creamy Gorgonzola, Mushrooms
- Spezzatino Di Vitello \$46.00

Puglia Veal Stew, Potato, Peas, Carrots
- Costata di Vitello Milanese Con Insalatina O Parmigiana \$62.00

Veal Chop Milanese W/Rugola, Fennel, Radicchio Or Parmigiana
- Ossobuco Alla Milanese Con Risotto Al Zafferano \$62.00

Braised Veal Shank, Saffron Risotto
- Costolette Di Manzo Brasate ,Risotto Al Parmigiano \$62.00

Braised Beef Short Rib, Reggiano Carnaroli Risotto
- Carre' D'.Agnello, Salsa Al Primitivo, Rapini E Patate \$64.00

Roasted Lamb Rack, Primitivo Reduction,Roasted Potato, Rapini
- Sharing Charge For Any Entrées \$20.00

Contorni

- Rapini \$14.00

Rapini Garlic, Olive Oil
- Carciofi Croccanti \$14.00

Fried Artichokes
- Spinaci \$14.00

Spinach Garlic, Olive Oil, Or Steamed

- 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

- Polpette Di Vitello \$20.00

Veal Meatballs, Marinara , Shaved Reggiano

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