

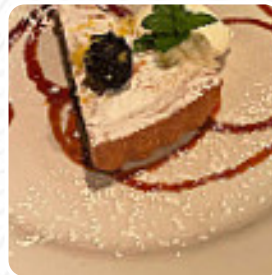


## ***Arturo's Trattoria Menu***

<https://menulist.menu>

1660 Crain Hwy S.MD 21061, Glen Burnie, United States

(+1)484107611500,(+1)4107611500 - <http://www.arturostrattoria.com>



**The menu of premise from Glen Burnie** contains approximately 249 different dishes and drinks. On average, you will pay about \$80.1 for a dish/drink, and here you can find all the 249 meals and drinks on their menu. In this location, you can expect original Italian cuisine with classics like Pizza and Pasta, and you can look forward to the delicious typical seafood cuisine. Beside them, there are also easily digestible **Mediterranean dishes** on the menu, you can also relax at the bar with a **freshly tapped beer** or other alcoholic and non-alcoholic drinks. If it to finish still something dessert may be, also there Arturo's Trattoria does not disappoint with its good **choice of desserts**. Smoking is not allowed inside the building, and visitors with physical limitations can access the wheelchair-accessible spaces. Payment with the common credit cards is possible. To book a table at this Restaurant, please call by phone using the telephone, phone: [\(+1\)484107611500](tel:+1484107611500),[\(+1\)4107611500](tel:+14107611500). You can **order your food, meal** at Arturo's Trattoria and then drive by the restaurant for takeout, and you can possibly order food directly on the Website [arturostrattoria.com](http://arturostrattoria.com).

# Arturo's Trattoria Menu



## Non alcoholic drinks

LEMON

## Süße desserts

TIRAMISU

## Secondi

CIOPPINO ALLA GENOVESE \$30.0

## Antipasti

CARPACCIO DI MANZO \$18.0

## Side dishes

SAUTEED SPINACH \$7.0

## Sweets

CHOCOLATE CAKE

## Pork

SCALOPPINE AL MARSALA \$26.0

## Beef dishes

FILET MIGNON

## Dessert

CRÈME BRÛLÉE

## Fingerfood

CALAMARES

## Amerikanische pizza - small

MANHATTAN

## Spirits

MARTINI

## Salads small

MOZZARELLA IN CARROZZA \$19.0

## Al forno\*

PARMIGIANA

## Antipasti e insalate

INSALATA ROMANA ALLA CESARE

## Saucen, chutneys & extras

GRAVY

## Ice cream\*

VANILLA

## Secondi piatti

GRIGLIATA DI MARE

## Main

CHOCOLATE PROFITEROLES

## Kuchenset

BANANA BREAD

## Tandoori spezialitäten/ tandoori dishes

LAMB CHOPS

# Arturo's Trattoria Menu



## Carne - fleischgerichte

SALTIMBOCCA DI VITELLO ALLA ROMANA \$26.0

## Antipasti/ vorspeisen

PROSCIUTTO DI PARMA E MELONE \$18.0

## Paste "frische nudeln"

GNOCCHI DELLA CASA

## Snails

ESCARGOT

## Piatti di carne - fleischgerichte

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE \$42.0

## Antipasti - vorspeisen

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE E MELONE \$18.0

## Contorni

ASPARAGUS PARMIGIANA \$9.0

## Entrees

PORK CHOP

## Utensils

UTENSILS

## Carne ~ meat

POLLO PAILLARD

## Dessert menu

CHOCOLATE MOUSSE

## Sushi or sashimi

OCTOPUS

## Sweet snacks

BREAD PUDDING

## Specialty pasta

BROCCOLI DI RABE \$8.0

## La spagettata

FETTUCCINE MATRICIANA

## Mare e terra

VITELLO PICCATA \$28.0

## Selection from our pasticceria

PANNA COTTA WITH WILD BERRIES

## Drinks

DRINKS

## Vitello / natured veal

VEAL PARMIGIANA

## Pasta dishes

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE

RAVIOLI

# Arturo's Trattoria Menu



## Seafood

SQUID

LOBSTER RAVIOLI

## Chicken

POLLA ALLA ZINGARA \$22.0

POLLO ALLA SORRENTINA \$25.0

## Antipasti - starters

LUMACHE TRIFOLATE \$12.0

CARPACCIO

## Pastas

POLLO PARMIGIANA

RISOTTI A PIACERE

## Coffee

ESPRESSO

ESPRESSO MARTINI

## Beef & lamb

PETTO D'ANATRA AI MIRTILLI \$28.0

COSTOLETTE DI AGNELLO AL ROSMARINO (RACK OF LAMB) \$45.0

## Antipasti/appetizers

TRIO ASSAGGI DELLA CASA (TRIO SAMPLER)

TIMBALO DI VEDURE

## Veggie sides

WILTED ESCAROLA, GOLDEN RAISINS AND TOASTED PINE NUTS \$6.0

FUNGHI TRIFOLATI (SAUTEED MIXED MUSHROOMS) \$7.0

## Appetizers/antipasti (choice of one)

INSALATA ROMANA ALLA GUILIO CESARE

ARUGULA CON FRAGOLA, PINOLI, E GORGONZOLA

## Beef/lamb/duck

PETTO D'ANATRA AL PORTO CON MIRTILLI \$25.0

RIB EYE ALL GRIGLIA \$50.0

## Intermezzo/salad course

ARUGULA CON FICHI, PINOLE E GORGONZOLA

PASTA COMBINATION SAMPLER

## Restaurant category

ITALIAN

DESSERT

## Salad

ARUGULA

CAESAR SALAD

CAESAR SALAD

## Dessert wine

MOSCATO D 'ASTI IL FALCHETTO NV (PIEDMONT)

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA NICOLIS (VENETO)

# Arturo's Trattoria Menu



PASSITO UMBRO, SAGRANTINO DI  
MONTEFALCO BY ANTONELLI (UMBRIA)

## Veal chop

COSTOLETTA DI VITELLO ALLA  
PIZZAIOLA \$65.0

COSTOLETTA DI VITELLO ALLA  
TOSCANA \$65.0

COSTOLETTA DE VITELLO ALLA  
MILANESE \$65.0

## California whites

CHARDONNAY FRANK FAMILY,  
NAPA VALLEY, 2014 \$55.0

CHARDONNAY CAKEBREAD,  
NAPA VALLEY, 2013 \$80.0

CHARDONNAY FAR NIENTE,  
OAKVILLE NAPA VALLEY, 2014 \$105.0

## Prosecco & champagne (by the glass)

PROSECCO BORTOLOMIOL MIOL  
EXTRA BRUT (TREVISO, VENETO) \$11.0  
NV

BELLINI, MIMOSA, KIR ROYALE,  
KIR IMPERIALE \$14.0

CHAMPAGNE MOE CHANDON, IMPERIAL  
BRUT (FRANCE)

## Amarone (veneto)

AMARONE CLASSICO DELLA  
VALPOLICELLA LUIGI RIGHETTI, \$100.0  
2012

AMARONE CLASSICO DELLA  
VALPOLICELLA MASI \$135.0  
COSTASERA 2011

AMARONE CLASSICO DELLA  
VALPOLICELLA BERTANI, 2006 \$220.0

## Veal

VITELLO ALL PARMIGIANA \$28.0

COSTOLETTA DI VITELLO AL  
PORCINI \$58.0

COSTOLETTA DI VITELLO  
PAILLARD \$58.0

VEAL MARSALA

## Main course (choice of one)

SALMONE MUGNAIA

LINGUINE CON SCAMPI CAPPESANTE

PENNE ALLA VODKA SALMONE  
AFUMICATO

PANINI AL ITALIANO

PANINI AL RUSTICO

## Salads

CAPRESE \$12.0

INSALATA MISTA DI STAGIONE \$9.0

INSALATA ROMANA ALLA GIULIO  
CESARE \$9.0

ARUGULA CON FICHI, PINOLI E  
GORGONZOLA \$10.0

ENTREE SALAD

RUCOLA SALAD

## Brunello di montalcino (tuscany)

BRUNELLO DI MONTALCINO  
CASANOVA DI NERI WHITE LABEL \$95.0  
, 2012

BRUNELLO DI MONTALCINO  
MASTROJANNI, 2011 \$125.0

BRUNELLO DI MONTALCINO  
TENUTA NUOVA CASANOVA DI  
NERI, 2011 \$220.0

# Arturo's Trattoria Menu

BRUNELLO DI MONTALCINO  
UCCELLIERA RISERVA, 2008 \$250.0

BRUNELLO DI MONTALCINO  
CERBAIONA 2012 \$350.0

BRUNELLO DI MONTALCINO  
VALDICAVA MADONA DEL PIANO 2003 \$450.0

## Barolo & barbaresco (piedmont)

BARBARESCO LA CA NOVA  
MONTEFICCO, 2013 \$85.0

BARBARESCO CASTELLO DI  
NEIVE, 2008 \$100.0

BARBARESCO GAJA 2013 \$280.0

BAROLO SERRALUNGA D'ALBA  
MASSOLINO, 2012 \$100.0

BAROLO DAGROMIS GAJA, 2013 \$180.0

BARBARESCO CAMP GROS  
MARCHESI DI GRESY, 2004 \$175.0

## Sparkling & champagne

LAMBRUSCO DOLCE REGGIANO I  
QUERCIOLI MEDICI ERMETE NV \$40.0  
(EMILLA-ROMAGNA)

ASPRINO FRIZZANTE IBORBONI  
NV (CAMPANIA) \$45.0

PROSECCO VALDOBIADENE  
SUPERIORE DE FAVERI NV \$55.0  
(VENETO)

GRAND VINTAGE FRANCIACORTA  
CA D 'OR NOBLE ROSE NV \$75.0  
(LOMBARDY)

VEUVE DE CLICQUOT YELLOW  
LABEL NV (FRANCE) \$110.0

FERRARI RESERVE GIULIO  
FERRARI, 2001 (FRANCE) \$250.0

DOM PERIGNON BRUT, 2004  
(FRANCE) \$300.0

*Dishes are also prepared with  
these ingredients*

BANANA

MEAT

SEAFOOD

SAUSAGE

PORK

CHOCOLATE

BUTTER

## Appetizers



CALAMARIA ALLA  
GRIGLIA \$12.0

VONGOLE E COZZE  
ALLA MARINARA \$12.0

SALMONE PASTRAMI IN  
BELLAVISTA \$16.0

CARPACCIO DI TONNO SASHIMI \$18.0

CARPACCIO DI BRESAOLA  
TRENTINA \$15.0

BURRATA CON VERDURE (WHEN  
AVAILABLE) \$16.0

SOUP DU JOUR \$9.0

FUNGHI TRIFOLATI \$8.0

## Fish

PESCE SPADA ALLA LIVORNESE \$28.0

TONNO ALL SENAPE E  
DRAGONCELLO \$35.0

BRANZINO ALL GRIGLIA (WHOLE  
FISH) \$30.0

SCAMPI ALLA FRADIAVOLO \$32.0

SEABASS CILENO  
CAMELLIZZATO ALLA  
ESCAROLE \$35.0



# Arturo's Trattoria Menu



SOGLIOLA ALLA MUGNAIA (WHOLE FISH)	\$65.0
SCAMPI ALL' ERBA CIPOLLINA	\$32.0
SCAMPI DORATI ALLA FRANCESE	\$32.0

## White (by the glass)

ROSE CHIRETTO CA MAIOL 2016 (LOMBARDY)
PINOT GRIGIO ILL TASSO 2015 (FRIULI VENEZIA GIULIA)
MOSCATO D 'ASTI IL FALCHETTO 2016 (PIEDMONT)
SAUVIGNON BLANC, GROTH NAPA VALLEY 2015 (NAPA, CA)
RIESLING WILLAMETTE VALLEY, 2016 (OREGON COAST)
CHARDONNAY CHALK HILL, 2015 (SONOMA COAST, CA)
CHARDONNAY SONOMA CUTRER 2015 (RUSSIAN RIVER, SONOMA, CA)
TREBBIANO DI LUGANA MOLIN CA MAIOL 2015 (LOMBARDY)

## Reds (by the glass)

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO MASCIARELLI 2015 (ABBRUZO)
MALBEC SERIE RIBERAS GRAN RSV CONCHA Y TORO 2014 (CHILE)
PINOT NOIR MERCY ARROYO SECO, MONTEREY CA, 2014 (MONTEREY CA)
SHIRAZ/CABERNET SAUVIGNON MAX PENFOLDS, 2015 (SOUTH AUSTRALIA)
NEGRESCO GARDA ROSSO VALTENESI CA MAIOL, 2011 (LOMBARDY)
CHIANTI CLASSICO BERARDENGA FELSINA 2014 (TUSCANY)
NEBBIOLO D 'ALBA GIACULIN ROCCA GIOVANNI, 2014 (PIEDMONT)

CABERNET SAUVIGNON JOSEPH CARR,  
2014 NAPA VALLEY CA

## These types of dishes are being served



PASTA  
LAMB  
APPETIZER

BREAD  
LOBSTER  
SALAD  
SOUP  
FILET  
DESSERTS

## Cabernet sauvignon / pinot noir

PINOT NOIR EMERITUS HALBERG RANCH, RUSSIAN RIVER, 2013 (SONOMA, CA)	\$65.0
PINOT NOIR RESERVE WINDVANE, CARNEROS ESTATE, 2014 (NAPA, VALLEY)	\$90.0
PINOT NOIR B.R. COHN RUSSIAN RIVER VALLEY, 2010 (SONOMA, CA)	\$90.0
CABERNET SAUVIGNON FRANK FAMILY, 2014 (NAPA, VALLEY)	\$85.0
CABERNET SAUVIGNON CAKEBREAD, 2013 (NAPA, VALLEY)	\$115.0
CABERNET SAUVIGNON SILVERADO GEO 2013 (NAPA VALLEY)	\$120.0
CABERNET SAUVIGNON GROTH VINEYARD ESTATE 2013 (NAPA VALLEY)	\$120.0

# Arturo's Trattoria Menu



CABERNET SAUVIGNON CAYMUS VINEYARDS, 2015 (NAPA VALLEY) \$150.0

CABERNET SAUVIGNON FAR NIENTE, 2015 (NAPA, VALLEY) \$190.0

CABERNET SAUVIGNON NICKEL NICKEL CC RANCH, 2013 (NAPA, VALLEY) \$190.0

CABERNET SAUVIGNON OPUS ONE OVERTURE M.V. (NAPA, VALLEY) \$200.0

## Main course



SALMONE ALLA MUGNAIA \$24.0

SALMON ALLA MUGNAIA

FILETTO DI MANZO AL ROSINI

SCALOPPINE DIE VITELLO ALLA PARMIGIANA

SCAMPI ALL'ERBA CIPOLLINA

COSTOLETTE DI AGNELLO AL ROSMARINO

COSTOLETTA DI VITELLO AI FUNGHI PORCINI

SEABASS CILENO ALLA MARECHIARO

BRANZINO MEDITERRANEO ALLA GRIGLIA

VITELLO SCALLOPINI ALLA PESCARESE

SEA BASS

GORGONZOLA PUMPKIN

## Pasta

FETTUCCINE ALLA MATRICIANA \$19.0

AGNOLOTTI DI RICOTTA E SPINACI ALLA CREMA \$20.0

GNOCCHI CASARECCI CON POMODORO E BASILICO \$20.0

PAPPAREDELLE AL RAGU DI CINGHIALE \$22.0

TORTELLACCI DI VITELLO BURRO E SALVIA \$22.0

PENNE ALL VODKA CON SALMONE AFUMICATO \$24.0

PENNE CON GRANCHIO E ARUGULA \$32.0

SACHETTI DI PASTA AI PORCINI \$24.0

LINGUINE ALLE VONGOLE \$22.0

LINGUINE ALLA PUTTANESCA \$19.0

LINGUINE ALLO SCOGLIO \$28.0

LINGUINE ALLA VONGOLE

MARSALA

## Super toscani (tuscany)

CAMPO AL MARE, BOLGHERI, 2015 \$60.0

IL BRUCIATO, MARCHESI ANTINORI 2015 \$65.0

DO UT DES CARPINETA, 2009 \$75.0

GUIDALBERTO, TENUTA SAN GUIDO, 2014 \$10.0

LE SERRE NUOVE, TENUTA ORNELLAIA, 2014 \$120.0

ORENO, TENUTA SETTE PONTI, 2013 \$160.0

FONTALPINO DOFANA ROSSO TOSCANA, CARPINETA, 2007 \$160.0

TIGNANELLO, MARCHESI ANTINORI, 2014 \$180.0

LE MACHIOLE PALEO TOSCANA, BOLGHERI, 2013 \$210.0

GAJA CA MARCANDA CAMARCANDA, BOLGHERI, 2013 \$250.0

ORNELLAIA, 2012 \$300.0

SASSICAIA, TENUTA SAN GUIDO, 2014 \$320.0



# Arturo's Trattoria Menu



SOLAIA, MARCHESI ANTINORI,  
2012 \$390.0

## White wine

SOAVE CLASSICO, PIEROPAN,  
2016 (VENETO) \$38.0

FALANGHINA DEL CAMPI FLEGREI  
FARRO 2016 (CAMPANIA) \$40.0

VERMENTINO, MARCHESI  
ANTINORI TENUTA GUADO AL  
TASSO 2015 (BOLGHERI) \$45.0

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO  
FONTALEONI 2016 (TUSCANY) \$45.0

PECORINO DOC, MARAMMIERO,  
2012 \$45.0

CORTESE DI GAVI PIO CESARE ,  
2014 (PIEDMONT) \$48.0

COLLIO BIANCO FOSARIN RONCO  
DEL TASSI, 2015 (FRIULI VENEZIA  
GIULIA) \$50.0

GRECO DI TUFO, PIETRACUPA,  
2013 (CAMPANIA) \$55.0

PINOT GRIGIO JERMANN, 2014  
(FRIULI VENEZIA GIULIA) \$58.0

PETITE ARVINE LES CRESTES,  
2015 (VALLE D'AOSTA) \$60.0

CHARDONNAY LA PIETRA TENUTE  
DEL CABREO, 2014 (TUSCANY) \$75.0

VINTAGE TUNINA, JERMANN,  
2012 (FRIULI VENEZIA GIULIA) \$120.0

DREAMS, JERMANN,  
CHARDONNAY 2014 (FRIULI  
VENEZIA GIULIA) \$120.0

CHARDONNAY ROSSJ BASS,  
ANGELO GAJA, 2014 (PIEDMONT) \$150.0

## Red wine

VALPOLICELLA RIPASSO  
BERTANI, 2014 (VENETO) \$60.0

VALPOLICELLA ROSSO SOL LUIGI  
RIGHETTI NV (VENETO) \$65.0

BARBERA D'ASTI MARCHESI DI  
GRESY, 2014 (PIEDMONT) \$58.0

ROSSO DI MONTALCINO  
MASTROJANNI, 2015 (TUSCANY) \$55.0

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO  
CECCHI, 2013 (TUSCANY) \$68.0

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO  
INFERI MARRAMIERO, 2012  
(ABRUZZO) \$65.0

CHIANTI CLASSICO BADIA A  
PASSIGNANO ANTINORI, 2011  
(TUSCANY) \$95.0

CHIANTI CLASSICO RISERVA LA  
FORRA TENUTA DI NOZZOLE, 2012 \$75.0  
(TUSCANY)

SAGRANTINO DI MONTEFALCO  
PERTICAIA, 2011 (UMBRIA) \$85.0

CESANESE DEL PIGLIO CASALE  
DELLA IORIA CAMPO NOVO, 2014 \$45.0  
(LAZIO)

MARCHE ROSSO CATO  
FONTEZOPPA, 2014 (MARCHE) \$55.0

LACRIMA DI MORRO D'ALBA,  
VELENOSI, 2015 (MARCHE) \$58.0

NERO DI TROIA TORRE DEL  
FALCO TORREVENTO, 2014 \$58.0  
(PUGLIA)

SALICE SALENTINO RISERVA SINE  
NOMINE TORREVENTO, 2011 \$60.0  
(PUGLIA)

PRIMITIVO DI MANDURIA PAPALE  
VARVAGLIONE 2013 (PUGLIA) \$65.0

AGLIANICO DEL VULTURE  
CASELLE DOC RISERVA D  
'ANGELO, 2010 (BASILICATA) \$65.0

SICILIA ROSSO TANCREDI DONNA  
FUGATA, 2011 (SICILY) \$75.0

NERO D 'AVOLA SAIA FEUDO  
MACCARI, 2013 (SICILY) \$80.0

# *Arturo's Trattoria Menu*



## *Arturo's Trattoria*

1660 Crain Hwy S.MD 21061,  
Glen Burnie, United States

### **Opening Hours:**

Wednesday 11:30-14:30 17:00-21:00

Thursday 11:30-14:30 17:00-21:00

Friday 11:30-14:30 17:00-21:00

Monday 17:00-21:00

Tuesday 17:00-21:00

Saturday 17:00-21:00

Made with [menulist.menu](https://menulist.menu)

 gallery image