

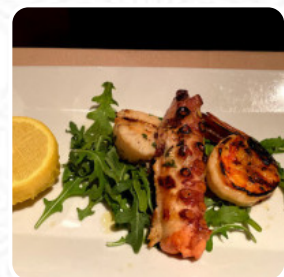


Arturo's Trattoria Menu

<https://menuweb.menu>

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

+14107611500 - <http://www.arturostrattoria.com/>



The restaurant from [Glen Burnie](#) offers **246** different **menus and drinks on the menu** for an average price of \$80.1. Arturo's Trattoria offers both in-house dining and takeout dinner service from Monday to Saturday evening. Takeout dinner service is available by calling 410-761-1500 or sending an email to info@arturostrattoria.com. Enjoy fine dining Italian cuisine featuring fresh-daily seafood, homemade pasta, prime cuts of meat, and locally sourced produce. Voted Best Italian Cuisine in Baltimore Magazine Reader's Poll February 2021.

Arturo's Trattoria Menu



Desserts

CHOCOLATE CAKE

Alcoholic Drinks

ESPRESSO MARTINI

Secondi

CIOPPINO ALLA GENOVESE \$30.0

Antipasti

BEEF CARPACCIO \$18.0

Salad

CAESAR

Gnocchi

GNOCCHI

Side Dishes

SAUTEED SPINACH \$7.0

Drinks

DRINKS

Pork

MARSALA SCALOPPINE \$26.0

Sauces

GRAVY

Beef Dishes

FILET MIGNON

Starters

PARMA HAM AND MELON \$18.0

Spirits

MARTINI

Main

CHOCOLATE PROFITEROLES

Wine

MARSALA

Aintipasti - Vorspeisen

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE E MELONE \$18.0

Contorni

ASPARAGUS PARMIGIANA \$9.0

Coffee

ESPRESSO

Fresh Pasta

HOUSE GNOCCHI

Appetizers And Salads

INSALATA ROMANA ALLA CESARE

Surf And Turf

VEAL PICCATA \$28.0

Carne ~ Meat

CHICKEN PAILLARD

Arturo's Trattoria Menu



Dessert Menu

CHOCOLATE MOUSSE

La Spagettata

FETTUCCINE MATRICIANA

Selection From Our Pasticceria

PANNA COTTA WITH WILD BERRIES

Veal & Beef Dishes

VEAL PARMIGIANA

Meat Dishes

SALTIMBOCCA DI VITELLO ALLA ROMANA \$26.0

BEEF TENDERLOIN WITH GREEN PEPPERCORNS \$42.0

Chicken

POLLA ALLA ZINGARA \$22.0

POLLO ALLA SORRENTINA \$25.0

Antipasti - Starters

LUMACHE TRIFOLATE \$12.0

CARPACCIO

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

Seafood

CALAMARI

OCTOPUS AND ORZO

Arturo's Trattoria Menu



LOBSTER RAVIOLI

Dessert Wine

MOSCATO D 'ASTI IL FALCHETTO NV
(PIEDMONT)

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA
NICOLIS (VENETO)

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

Dessert

TIRAMISU

CREME BRULEE

BREAD PUDDING

BANANA BREAD

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

Arturo's Trattoria Menu



Brunello Di Montalcino (Tuscany)

BRUNELLO DI MONTALCINO CASANOVA DI NERI WHITE LABEL , 2012	\$95.0
BRUNELLO DI MONTALCINO MASTROJANNI, 2011	\$125.0
BRUNELLO DI MONTALCINO TENUTA NUOVA CASANOVA DI NERI, 2011	\$220.0
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 (EMILIA-ROMAGNA)	\$40.0
ASPRINO FRIZZANTE IBORBONI NV (CAMPANIA)	\$45.0

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

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

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

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

DOM PERIGNON BRUT, 2004 (FRANCE)	\$300.0
-------------------------------------	---------

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)

Arturo's Trattoria Menu



NEGRESKO 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

Salads

CAPRESE \$12.0

SEASONAL MIXED SALAD \$9.0

INSALATA ROMANA ALLA GIULIO
CESARE \$9.0

ARUGULA CON FICHI, PINOLI E
GORGONZOLA \$10.0

ENTREE SALAD

MOZZARELLA IN CARROZZA \$19.0

CAESAR SALAD

ARUGULA SALAD

ROCKET SALAD

Entrées

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

SAUTÉED MUSHROOMS \$8.0

SQUID

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

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA
(WHOLE FISH) \$65.0

SCAMPI ALL' ERBA CIPOLLINA \$32.0

SCAMPI DORATI ALLA FRANCESE \$32.0

SEA BASS

Main Course

SALMONE ALLA MUGNAIA \$24.0

SALMON ALLA MUGNAIA

FILETTO DI MANZO AL ROSINI

SCALOPPINE DIE VITELLO ALLA
PARMIGIANA

SCAMPI ALL'ERBA CIPOLLINA

GRILLED SEAFOOD

COSTOLETTE DI AGNELLO AL
ROSMARINO

COSTOLETTA DI VITELO AI FUNGHI
PORCINI

SEABASS CILENO ALLA MARECHIARO

BRANZINO MEDITERRANEO ALLA
GRIGLIA

VITELLO SCALLOPINI ALLA PESCARESE

Arturo's Trattoria Menu



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

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

Ingredients Used

PARMIGIANA
BANANA
SEAFOOD
SAUSAGE
ESCARGOT
GORGONZOLA

PORK MEAT

CHOCOLATE

BUTTER

MINT

TUNA

These Types Of Dishes Are Being Served

PASTA

LAMB

LAMB CHOPS

APPETIZER

BREAD

LOBSTER

MEAT

SALAD

SOUP

PORK CHOP

DESSERTS

CHICKEN

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

Arturo's Trattoria Menu



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
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

Pasta

LINGUINE ALLA PUTTANESCA	\$19.0
FETTUCCHINE 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
LINGUINE WITH SEAFOOD	\$28.0
LINGUINE WITH CLAMS	\$22.0
PENNE ALL VODKA CON SALMONE AFUMICATO	\$24.0
BROCCOLI DI RABE	\$8.0
CHICKEN PARMIGIANA	
RISOTTI A PIACERE	
PENNE CON GRANCHIO E ARUGULA	\$32.0
SACHETTI DI PASTA AI PORCINI	\$24.0
PAPPAREDELLE WITH WILD BOAR RAGÙ	
LINGUINE WITH CLAMS	
RAVIOLI	

Red Wine

VALPOLICELLA RIPASSO BERTANI, 2014 (VENETO)	\$60.0
VALPOLICELLA ROSSO SOL LUIGI RIGHETTI NV (VENETO)	\$65.0

Arturo's Trattoria Menu



BARBERA D'ASTI MARCHESI DI GRESY, 2014 (PIEDMONT)	\$58.0	MARCHE ROSSO CATO FONTEZOPPA, 2014 (MARCHE)	\$55.0
ROSSO DI MONTALCINO MASTROJANNI, 2015 (TUSCANY)	\$55.0	LACRIMA DI MORRO D'ALBA, VELENOSI, 2015 (MARCHE)	\$58.0
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO CECCHI, 2013 (TUSCANY)	\$68.0	NERO DI TROIA TORRE DEL FALCO TORREVENTO, 2014 (PUGLIA)	\$58.0
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO INFERI MARRAMIERO, 2012 (ABRUZZO)	\$65.0	SALICE SALENTINO RISERVA SINE NOMINE TORREVENTO, 2011 (PUGLIA)	\$60.0
CHIANTI CLASSICO BADIA A PASSIGNANO ANTINORI, 2011 (TUSCANY)	\$95.0	PRIMITIVO DI MANDURIA PAPALE VARVAGLIONE 2013 (PUGLIA)	\$65.0
CHIANTI CLASSICO RISERVA LA FORRA TENUTA DI NOZZOLE, 2012 (TUSCANY)	\$75.0	AGLIANICO DEL VULTURE CASELLE DOC RISERVA D 'ANGELO, 2010 (BASILICATA)	\$65.0
SAGRANTINO DI MONTEFALCO PERTICAIA, 2011 (UMBRIA)	\$85.0	SICILIA ROSSO TANCREDI DONNA FUGATA, 2011 (SICILY)	\$75.0
CESANESE DEL PIGLIO CASALE DELLA IORIA CAMPO NOVO, 2014 (LAZIO)	\$45.0	NERO D 'AVOLA SAIA FEUDO MACCARI, 2013 (SICILY)	\$80.0

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 [Menu](#)

