ANTIPASTI

Ensalada de Burrata 15
Con verduras de temporada, reducción de balsámico, pesto, microalbahaca, caléndulas y masa madre sin gluten (V, GF)

Mozzarella Frita 12
Con perejil, marinara y parmesano (V, GF)

Ensalada César* 15
Dos cuñas de lechuga Little Gem, aderezo César de cipollini tostada y anchoa, granola Everything y parmesano (P, GF)
Contiene frutos secos

Trío de Arancini 15
Limón y mozzarella; shiitake y queso de cabra; pesto y parmesano, con salsa de mantequilla picante (GF)

Aceitunas del Chef 12
Ghee con chile de Calabria, balsámico, parmesano y migas de pan (V)

Formaggio e Pesche 15
Queso de cabra batido con hierbas, durazno a la parrilla, prosciutto, miel picante y pistacho
Contiene frutos secos

PRIMER PLATO

Carbonara di Roma* 20
Rigatoni, pancetta, pimienta negra, parmesano, yema de huevo y hierbas frescas

Amatriciana 20
Rigatoni, pancetta, tomate, burrata y perejil

Funghi Bolognese 20
Pappardelle, ragú de hongo crimini, parmesano, microalbahaca y viola azul (V)

Mejillones 25
En vino blanco, chiles de Calabria, salsa de tomate picante y microvegetales picantes (P, DF)

Agnolotti de Carne Asada 25
Falda marinada, maíz dulce asado con crema, salsa verde, cotija, romano, condimento de lima y chile, y microcilantro

Shiitake Marsala 20
Capellini, hongo shiitake, vino Marsala, chalotas, crema espesa y perejil

Ñoquis de Temporada 20
¡Pregunte a su mesero!

PLATO PRINCIPAL

Frutti di Mare 40
Vieiras, camarones, mejillones, salsa de tomate picante, vino blanco, limón, alcaparras y hierbas frescas sobre linguini con tinta de calamar (P)

Branzino 40
Lubina a la parrilla, chiles de Calabria, beurre blanc de tomate seco, algas, hierbas frescas y tomates uva, sobre quinoa asada con ajo (P, GF)

Risotto de Mariscos 45
Langosta, cangrejo de río, guisantes ingleses y perejil, sobre risotto cremoso de azafrán (P, GF)

Filete con Risotto de Trufa* 55
Risotto de romano y trufa, filete de 6 oz de C. Blackwell Cattle Co. a término medio rojo y perejil (GF)

Lasaña Boloñesa de Costilla Corta 40
Ragú de costilla corta braseada, ricotta de albahaca y perejil, bechamel de parmesano, mozzarella, romano batido y microalbahaca

Chuleta de Cerdo con Risotto al Pesto* 35
Chuleta de cerdo ahumada en frío, parmesano, limón, puré de naranja sanguina, feta y ensalada de perejil y menta, sobre risotto de menta y pesto (GF)

Risotto del Bosque 35
Filete de hongo ostra rey, hongo haya, espárragos, hojas de zanahoria, microvegetales, flores comestibles, tomillo y pepitas tostadas, sobre risotto de shiitake (V, GF)

Parmigiana 33/34
Pollo o ternera ligeramente empanizado, marinara y mozzarella, sobre capellini con mantequilla de ajo

CORTES DE CARNE

De origen local, de C. Blackwell Cattle Co., y servidos a la carta.

Diane | Au Poivre | Béarnaise | Café de Paris | Cowboy | Chimichurri | Bordelaise

Sirloin Steak* 41
Popular corte de 8 oz ubicado entre el lomo corto y la pierna

Filet* 57/85
Corte de 8 oz o 12 oz del bistec más tierno y magro

Cowboy Steak* MKT
Ribeye ennegrecido de 22 oz con hueso

Ribeye Steak* 73
Bistec de 14 oz del costillar primario, con abundante marmoleo

NY Strip Steak* 50
Corte premium de 12 oz, muy marmoleado, del lomo corto

FORMATO GRANDE

Servido al centro para compartir entre dos o más personas. Los cortes incluyen cuatro acompañamientos o dos primeros platos.

Bistecca alla Fiorentina* MKT
Porterhouse de 3 lb de C. Blackwell Cattle Co., ahumado en frío y cocido poco hecho

Tomahawk Steak* MKT
Tomahawk de 2.5 lb de C. Blackwell Cattle Co., ahumado en frío

Ensalada César* 25
Cuatro cuñas de lechuga Little Gem, aderezo César de cipollini tostada y anchoa, granola Everything y parmesano (P, GF)

Azul (110-120F) Centro frío, rojo intenso

Poco hecho (120-130F) Centro rojo y tibio

Medio rojo (130-135F) Centro tibio rojo-rosado

Medio (135-145F) Centro rosado y tibio

Tres cuartos (145-155F) Centro ligeramente rosado

Bien cocido (155F) Poco o nada rosado

Con raíces en Clarksville, Tennessee, C. Blackwell Cattle Co. combina prácticas ganaderas comprobadas con un equipo dedicado de expertos para manejar responsablemente más de 300 cabezas de ganado. Con un enfoque en el cuidado animal, la consistencia y la colaboración local, se enorgullecen de llevar carne honesta y de alta calidad desde sus pasturas hasta la mesa de su familia.

V = Vegetariano | GF = Sin gluten | VG = Vegano | P = Pescetariano | DF = Sin lácteos | MKT = Precio de mercado

*Consumir carnes, aves, mariscos, moluscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.
A los grupos de seis o más se les añadirá una propina del 20%. El pago con tarjeta de crédito tendrá un cargo de procesamiento.

ACOMPAÑAMIENTOS

Servidos a la carta.

Coles de Bruselas 10
Coles de Bruselas fritas, reducción de balsámico y nueces (V, GF, VG)
Contiene frutos secos

Zanahorias a la Parrilla 10
Zanahorias baby tricolores heirloom, miel picante, tomillo y pistacho (V, GF, DF)
Contiene frutos secos

Risotto de Parmesano 10
Arroz arborio, vino blanco, caldo de pollo y parmesano (GF)

Papa Horneada Tres Veces 10
Crème fraîche, tocino confitado, gruyere y cebollín (GF)

Papas con Queso 10
Papas fingerling, salsa verde italiana y romano batido (V, GF)

Macarrones con Queso 10
Cavatappi, gouda ahumado, parmesano, cheddar blanco, pancetta y perejil

Papas Fritas 8/10
Papas fritas con mezcla de sal y hierbas, o con trufa, parmesano y hierbas (GF)

Broccolini y Espárragos 10
Mantequilla de ajo, costra de parmesano y limón (V, GF)

LA HISTORIA DE TRATTORIA DI CAT

Durante décadas, Cathi Maynard conservó un sueño: abrir un restaurante que se sintiera como una extensión de su propio hogar. No quería simplemente un lugar para comer; imaginaba un espacio cálido y acogedor donde generaciones de su familia y la suya pudieran reunirse, ya fuera para celebrar un gran acontecimiento o simplemente disfrutar juntos de una comida increíble.

En 2023, ese sueño de toda una vida se hizo realidad con la apertura de Shelby's Trio en el centro de Clarksville, una ciudad que Cathi amaba profundamente. En el corazón de este destino culinario de tres niveles se encuentra Trattoria di Cat, el elegante restaurante italiano de carnes del segundo piso, orgullosamente nombrado en su honor.

Trattoria di Cat da vida a los aspectos más personales de la visión de Cathi. Combina su amor por la hospitalidad sofisticada con un ambiente profundamente reconfortante y platos deliciosos. Aquí, su legado se sirve a diario mediante cortes premium hechos a mano, pastas excepcionales y una selecta carta de vinos pensada para brindar por los momentos especiales de la vida. Creado junto a su dedicada familia y un equipo apasionado, el restaurante es un testimonio vivo de todo lo que Cathi soñó para este lugar.

Hoy, Trattoria di Cat es mucho más que un lugar para comer: es una celebración del amor, la fe y el espíritu perdurable de Cathi. Estamos profundamente agradecidos con la comunidad de Clarksville y con todos los que nos han apoyado en este camino para hacer realidad su sueño. Cada vez que nos acompañan en el segundo piso para compartir una comida y crear un recuerdo, nos ayudan a mantener vivo el hermoso sueño de Cathi.

Gracias por ser parte de esta historia,

Joe & PJ Maynard

SKYLINE
500 BAR

CHIPS Y SALSAS

ELOTE CALLEJERO MEXICANO **15.95**
Elote, pimientos y cebolla picados, queso cotija, crema agria, jalapeño y cilantro. Servido con totopos hechos en casa.

TOTOPOS CON QUESO **14.95**
Queso fresco servido con totopos hechos en casa.

NACHOS DE CERDO BBQ **16.95**
Papas fritas caseras cubiertas con cerdo deshebrado BBQ, queso, cebolla encurtida y jalapeño, rociadas con crema sazonada.

NACHOS DE BRUSCHETTA **17.95**
Crostini con tomate, albahaca, mozzarella fresca y cebolla picada, rociados con pesto y glaseado balsámico.

PANES PLANOS

PAN PLANO DEL SUROESTE* **17.95**
Pollo frito, mozzarella rallada, salsa de maíz, aguacate, queso cotija y cilantro, rociado con salsa Baja y crema sazonada.

PAN PLANO HAWAIANO **17.95**
Jamón picado, piña, mozzarella rallada y marinara, rociado con miel picante.

PAN PLANO DE POLLO, TOCINO Y RANCH* **17.95**
Pollo a la parrilla, trocitos de tocino y mozzarella rallada, cubiertos con mezcla de hojas tiernas y ranch.

PAPAS FRITAS Y TATER TOTS

PAPAS FRITAS **4.95**
Papas fritas cortadas a mano.

TATER TOTS **4.95**
Tater tots fritos sazonados con Brake Dust.

PLATILLOS DE MANO

MINIHAMBURGUESAS DE POLLO BÚFALO* **14.95**
Pollo frito bañado en salsa búfalo sobre pan hawaiano, con ensalada de col cremosa, pepinillos caseros y un toque de aderezo ranch o queso azul.

MINIHAMBURGUESAS CUBANAS **14.95**
Cerdo al mojo y jamón sobre pan hawaiano, con pepinillos caseros, queso Havarti y salsa cubana Dijon.

ROOFTOP SMASHBURGER* **17.95**
Dos carnes aplastadas con queso Havarti, cebolla frita, salsa Joe's, salsa bourbon picante, lechuga, tomate y cebolla, coronadas con jalapeños fritos. Servida con papas fritas cortadas a mano.

ALITAS

ALITAS TRADICIONALES O SIN HUESO* **11.95**
Ocho alitas fritas a la perfección y cubiertas con su salsa favorita. Servidas con apio, zanahorias y aderezo ranch o queso azul.

BBQ - Búfalo - Mango habanero - Brake Dust
Miel picante con ajo - Pimienta limón - Tres pimientas

POSTRES

TIRAS DE PASTEL DE EMBUDO **11.95**
Tiras de pastel de embudo con azúcar en polvo, salsa de chocolate, caramelo, fresas y arándanos.

OREOS FRITAS **11.95**
Seis Oreos fritas con azúcar en polvo. Servidas con salsa de chocolate y glaseado de bourbon Leatherwood para acompañar.

*Consumir carnes, aves, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades alimentarias.
A grupos de 8 o más se les añadirá una propina del 20%. Los pagos con tarjeta de crédito tendrán un cargo de procesamiento.

CÓCTELES DE AUTOR

JOE'S FASHIONED 12
Bourbon Leatherwood Snake Eater, amargo ANGOSTURA, naranja, cerezas machacadas, jarabe simple y astillas de madera de temporada ahumadas.

GOVS MULE 12
Bourbon Leatherwood Governors Select, cerveza de jengibre, menta, jugo de lima y jarabe simple.

BLACKBERRY BOURBON SMASH 11
Bourbon Leatherwood Snake Eater, limonada, moras frescas, jarabe casero de mora y jarabe de agave.

MIDNIGHT MOJITO 11
Ron Leatherwood Midnight Extraction, puré de fresa, menta, jugo de lima, agua con gas y jarabe simple.

MARGARITA DE HIBISCO 15
Tequila Casamigos Reposado, jarabe casero de hibisco, agave, lima, borde de sal y azúcar, y flor de hibisco.

PALOMA DE JALAPEÑO 14
Ron Leatherwood Jalapeño Lemon, jugo de toronja roja, jugo de lima y borde ahumado de sal con albahaca.

ESPRESSO 500 14
Vodka Leatherwood Fog of War, vodka Caramel Kissed, Kahlúa y café frío, con virutas de chocolate y granos de café.

DEGUSTACIÓN LEATHERWOOD

DESTILERÍA LEATHERWOOD 12
Orgullosamente destilado en Clarksville, TN

- Whiskey Bourbon Snake Eater
- Whiskey Bourbon Governors Select
- Whiskey Americano Sweet Feed
- Whiskey de Centeno Check Point
- Whiskey Tennessee Straight
- Ron Midnight Extraction
- Ron Apple Pie
- Ron Georgia Peach
- Ron Elderberry
- Ron Jalapeño

BEBIDAS SIN ALCOHOL

AGUA ACQUA PANNA 3

RED BULL 5

- Regular
- Sin azúcar
- Arándano
- Coco y bayas
- Sandía

CÓCTELES SIN ALCOHOL

SUPERCHARGED SOUR 12
Whiskey sin alcohol Lyre's, espuma vegana Fee Brothers, jugo de limón y jarabe simple, decorado con dulce ácido.

NOJITO DE UN VIEJO AMIGO 12
Agua de coco, menta, jugo de naranja, jugo de piña, jugo de lima, jarabe de manzana verde y una rueda de lima.

CERVEZA DE JENGIBRE SKYLINE 12
Puré casero de mora, jugo de limón, jarabe de maple y menta, terminado con cerveza de jengibre y limón.

CERVEZA

MICHAEL WALTRIP BREWING DE BARRIL DE LA CASA

Talladega Light	6
Governor's Golden Ale	6

DE BARRIL NACIONAL E IMPORTADA

	Pinta	20oz
Bell's Two Hearted Ale	7	9
Blake's Cider	7	9
Coors Light	6	8
Michelob Ultra	6	8
Miller Lite	6	8
Modelo Especial	5	7
Von Elrod's Neighborhood	7	9
Yuengling	7	9
De temporada - pregunte a su mesero		

BEBIDAS EMBOTELLADAS Y EN LATA

Angry Orchard Crisp Apple	7
Bud Light	5
Budweiser	5
Coors Light	5
Corona Extra	6
High Noon Black Cherry	7
High Noon Peach	7
High Noon Pineapple	7
High Noon Watermelon	7
Michelob Ultra	5
Miller Lite	5
Modelo Especial	5
Yuengling	5

STOUT

Guinness	7

VINO POR COPA

VINO TINTO

Sangría tinta de la casa	7
Altos Malbec	12
Art of Earth Montepulciano	12
Bogle Cabernet Sauvignon	12
Evolution Pinot Noir	12

VINO BLANCO

Sangría blanca de la casa	7
Caposaldo Pinot Grigio	12
Chateau Ste. Michelle Riesling	12
Oyster Bay Chardonnay	12
Stoneleigh Sauvignon Blanc	13
Tintero Moscato	14

ROSADO

Oyster Bay Rosé	12

VINO ESPUMOSO

Mionetto Prosecco	12

Joe's Garage
Clarksville, TN

MENÚ EN ESPAÑOL

Los cargos adicionales se mantienen en dólares estadounidenses (USD)

Los nombres distintivos de la casa se conservan en inglés cuando forman parte de la identidad del platillo; las descripciones, categorías y nombres genéricos están traducidos al español.

ENTRADAS

Flor de Cebolla
Cebolla dulce de corte grueso, con doble rebozado y frita hasta quedar dorada y crujiente. Servida con nuestro ranch Baja de sabor intenso para mojar.

Rollitos Crujientes de Philly Cheesesteak
Rollitos crujientes rellenos de ribeye tierno, queso provolone, cebollas y pimientos salteados, terminados con salsa de queso caliente. Un giro audaz a un clásico favorito.

Alitas de la Casa
Alitas jugosas, tradicionales o sin hueso, fritas hasta quedar bien crujientes y bañadas en el sabor de tu elección. Se sirven con zanahorias crujientes, bastones de apio y tu elección de aderezo ranch o de queso azul.

Tatchos
Tater tots crujientes estilo nachos, cubiertos con queso derretido, tocino, aguacate, pico de gallo, cheddar, crema y cilantro fresco.

Cáscaras de Papa
Cáscaras de papa crujientes cubiertas con queso, tocino y cebollín, servidas con crema agria.

Tomates Verdes Fritos
Tomates verdes fritos, dorados y crujientes, cubiertos con queso pimento y un toque de miel.

ENSALADAS

Agrega pollo, bistec o salmón (cargo adicional).

Ensalada Wedge
Una cuña de lechuga iceberg cubierta con tocino crujiente, tomates jugosos, queso azul desmoronado y un toque de aderezo de queso azul y aderezo francés.

Ensalada de la Casa
Una mezcla refrescante de lechuga iceberg y romana con pepino, tomate, cheddar y huevo cocido.

Ensalada César con Pollo*
Lechuga romana crujiente, crutones caseros y parmesano, mezclados con aderezo César cremoso y cubiertos con una pechuga de pollo a la parrilla.

Roadrunner Salad
Una mezcla vibrante de hojas verdes, frijoles negros, maíz, pimientos rojos y tiras de tortilla tricolor, con nuestro aderezo Baja casero y de sabor intenso.

The Sweet Ride
Mezcla de hojas tiernas y espinaca con arándanos rojos, albaricoques, nueces y queso azul desmoronado. Servida con vinagreta de sidra de manzana y tocino.

Ensalada Cobb BBQ
Una mezcla vibrante de hojas verdes, huevo, tomate, pepino, aguacate, mezcla de quesos, ranch, salsa BBQ y nuestro famoso jamón deshebrado BBQ.

Aderezos

Ranch | Mostaza con miel | Queso azul | César | Baja | Italiano cremoso | Francés | Vinagreta balsámica | Thousand Island | Vinagreta tibia de sidra de manzana y tocino

PLATOS PRINCIPALES

Mac 'N' Cheese Cargado con Pollo
Tu elección de pollo frito crujiente bañado en salsa buffalo de sabor intenso o salsa BBQ ahumada, servido sobre macarrones con queso cremosos. ¡Comida reconfortante con un toque de sabor!

The Shelby Bleu
Pechuga de pollo crujiente cubierta con jamón ahumado deshebrado y queso suizo, servida con salsa cremosa de mantequilla y el acompañamiento de tu elección.

New York Strip*
Bistec New York strip de 10 oz, asado al punto que prefieras. Servido con el acompañamiento de tu elección.

Fiesta Bowl*
Pollo a la parrilla, arroz con cilantro y lima, salsa de frijoles negros y maíz, aguacate en rebanadas, crema fresca y ligeramente picante, y queso cotija. Sustitución de proteína +$4: salmón, bistec o camarones.

Fish 'N' Chips
Bacalao empanizado a mano y frito hasta quedar dorado y crujiente, preparado con Bristol Sunshine y un toque de ralladura de naranja para un sabor brillante. Servido con papas fritas sazonadas y salsa tártara casera.

Salmón al Bourbon*
Salmón sazonado y ennegrecido, cubierto con glaseado de bourbon y mora. Servido con el acompañamiento de tu elección.

Bistec Ribeye*
Ribeye jugoso de 12 oz, cortado a mano y asado a la perfección. Con abundante marmoleo, sabor intenso y terminado con mantequilla de hierbas. Servido con el acompañamiento de tu elección.

Tiras de Pollo Frito
Cinco tiras de pollo frito, servidas con el acompañamiento y la salsa para mojar de tu elección.

SÁNDWICHES Y HAMBURGUESAS

Todas las smashburgers llevan una carne de 5 oz, cocida bien hecha, y se sirven con el acompañamiento de tu elección.

Smashburger con Tocino
Un clásico con queso cheddar, tocino crujiente y los condimentos tradicionales de mayonesa, mostaza y kétchup, terminado con lechuga fresca, tomate y cebolla.

Smashburger con Pimienta
Hamburguesa cubierta con queso Havarti, jalapeño y mayonesa de pimienta negra para darle un toque picante, además de lechuga, tomate y cebolla frescos.

Hamburguesa Vegana
Hamburguesa vegetal rica en proteína con lechuga, tomate, cebolla y pepinillos.

Cat's Philly
Un abundante Philly cheesesteak con bistec a la parrilla, pimientos, cebollas y queso derretido.

Smokehouse Club
Jamón ahumado deshebrado, pavo, tocino crujiente, queso cheddar, lechuga, tomate, BBQ y mayonesa sobre pan tostado. Un giro intenso y sabroso al clásico sándwich club.

Traffic Jam Smashburger
Hamburguesa jugosa cubierta con mermelada de tocino casera, tocino crujiente, queso Havarti, lechuga, tomate y cebolla.

Smashburger BBQ
Hamburguesa jugosa cubierta con salsa BBQ, un aro de cebolla crujiente, salsa de queso derretido, lechuga, tomate y cebolla.

Sándwich de Pollo Buffalo
Pollo frito crujiente bañado en salsa buffalo, cubierto con aderezo y queso azul desmoronado, además de lechuga, tomate y cebolla.

Joe's Patty Melt
Dos hamburguesas jugosas de res cubiertas con cebollas braseadas en cerveza y queso derretido, asadas entre rebanadas de pan de masa madre tostado.

ACOMPAÑAMIENTOS

DIRT POTATOES | PAPAS FRITAS | TATER TOTS | VEGETALES MIXTOS | PURÉ DE PAPA | TAZA DE FRUTA | ARROZ CON CILANTRO Y LIMA | ENSALADA DE ACOMPAÑAMIENTO (+$2) | MACARRONES CON QUESO (+$2) | TATER TOTS DE CAMOTE (+ $2)

POSTRES

Helado Casero
Dos bolas de helado casero de vainilla, chocolate o sabor de temporada. ¡Pregunta a tu mesero por nuestros sabores de temporada!

Rollitos de Cheesecake
Rollitos crujientes rellenos de cheesecake y frutos rojos frescos, terminados con salsa de frutos rojos.

Cobbler de Durazno
Cobbler de durazno casero infusionado con bourbon, servido con helado de vainilla y cubierto con caramelo y nueces pecanas.

Funnel Cake Fries
Tiras doradas y crujientes de masa estilo funnel cake, cubiertas con azúcar glas. Servidas con salsa de frambuesa o con chocolate y caramelo. Ideales para compartir en familia.

MENÚ INFANTIL

Para niños de 11 años o menos. Todas las comidas incluyen un acompañamiento y una bebida gaseosa.

Tiras de Pollo
Tres tiras de pollo crujientes con la salsa para mojar de tu elección.

Jr. Mechanic Burger*
Hamburguesa tamaño infantil con una carne jugosa y los ingredientes clásicos.

Flywheel Pizza
Pizza individual con queso derretido y corteza crujiente.

Quesadilla
Tortilla caliente rellena de queso derretido y pollo.

Sándwich de Queso a la Plancha
Clásico sándwich de queso a la plancha, tostado hasta quedar dorado.

Mac 'N' Cheese
Pasta cremosa con queso, preparada especialmente para los pequeños apetitos.

Acompañamientos Infantiles

Papas fritas | Dirt Potatoes | Tater tots | Papas chips caseras | Vegetales mixtos | Taza de fruta

A los grupos de 8 o más personas se les agregará una propina del 20%.

**Consumir carnes, aves, mariscos, moluscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos.*