

LA TAVERNA

RISTORANTE

PROPOSTE ALLA CARTA

Cotoletta con osso impanata e patatine fritte [1;3;12]	€13,00
Polpo in insalata con pomodori e patate [4]	€14,00
Impepata di cozze [14]	€9,00
Ossobuco alla milanese con risotto allo zafferano [1;7;9;12]	€15,00
Spizzicherie fritte [1;3;4;7;9;12].....	€9,00
Spaghettoni di gragnano alle vongole con bottarga di muggine [1;4;14]	€16,00
Spaghettoni di gragnano ai frutti di mare con pomodorino [1;2;4;9; 14].....	€15,00
Spaghettoni di gragnano alla carbonara [1;3;7]	€8,00
Frittura di anelli e ciuffi di totano con zucchine in pastella [1;3;4].....	€14,00
Filetto di manzo Argentina con funghi porcini [12].....	€16,00
Spada alla griglia con contorno a scelta [4]	€14,00

INSALATONE.....€10,00

Cesar salade

(lattuga; straccetti di pollo; crostini di pane; grana a scaglie) [1;7]

DOLCI E FRUTTA.....€5,00

Tiramisù della casa [1;3;7;12]

Torta di mele della casa [1;3;7;12]

Cheesecake con passion fruit o frutti di bosco [1;7;6;8]

Cassatina siciliana [1;8;7]

Tortino di cioccolato al cuore caldo [1;3;7;12]

Tartufo al cioccolato o al pistacchio liscio o affogato [1;3;7;12;8]

Ananas a fette

PIATTO UNICO[allergeni corrispondenti ai piatti scelti in menù].....€10,00

Piatto unico a scelta nel menù del giorno (primo, secondo, contorno)

Gli allergeni sono indicati sul menù con il numero di riferimento. L'elenco degli allergeni è allegato al menù in una pagina a parte. LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON E' QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA.

IL CLIENTE IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE E' TENUTO A RIFERIRLE AL PERSONALE DI SALA.

LA TAVERNA

RISTORANTE

MENÙ DEL GIORNO

Mercurio 12 Febbraio

PRIMI PIATTI

Vellutata di broccoli con crostini all'acciuga [1;4;12]
Guazzetto di calamari con fregola sarda[1;4;12;9]

Pennette alla vodka [1;9;12;7]
Pennette all'arrabbiata[1;9]
Pennette della riviera [1;7;9;12]

Torcetti al pesto genovese con cornetti e patate[1;3;7;8;12]
Tortellini di vauaggio panna,funghi,parmigiano [1;3;4;2;6;7;9;12]

Spaghettoni al prosciutto crudo e profumo di tartufo[1;12]
Spaghettoni al cacio e pepe[1;3;7]
Spaghettoni all'acciuga[1;4]
Spaghettoni aglio, olio e peperoncino[1;12]
Spaghettoni al pomodorino, capperi e olive[1;12;9]

Risotto gamberetti, gorgonzola e rucola [1;2;7;12]
Risotto ai funghi e castagne [1;7;12]
Risotto al radicchio mantecato al pecorino[1;7]
Risotto al taleggio con granella di pistacchi[1;7;8;12]
Risotto alla parmigiana con pepe e olio a crudo del garda[1;7]
Risotto allo zafferano [1;7;12]

Orecchiette integrali al pomodorino [1;7;9;12]
Paccheri allo speck, zucchine e zafferano[1;7;9;12]
Paccheri al baccalà con pomodorino e olive [1;4;7;12]

Orecchiette alle cime di rapa [1;12;7;3]
Orecchiette ai broccoli, guanciaie, pomodori secchi[1;9;12]

Rigatoni alla gricia[1;7]
Rigatoni all'amatriciana[1;9]
Gnocchetti al pomodoro e mozzarella [1;7;12]

SECONDI PIATTI

Cosciotti di pollo al forno
Spezzatino in umido con piselli[1;9;12]
Straccetti di lonza con curry, olive e peperoni[12]
Filetti di merluzzo alla livornese [4;12]
Salmone affumicato su finocchi marinati all'arancia[4]
Carpaccio di tonno affumicato con rucola [4]
Baccalà mantecato su polenta fritta [1;3;4;7]
Lattuga, gamberetti, salsa cocktail, crostini[1;2;12;9]

Bocconcini di pizza su pomodorino [1;7;9;12]
Prosciutto crudo, burratina affumicata e pomodori [12;7]

Arrosto al forno[12]
Vitello in salsa tonnata[3;4;5;9;12]

Fettine di manzo agli aromi
Tagliata di manzo al pepe affumicato in legno di melo[12]
Tagliata di manzo al pepe verde[7;12;10]
Tartare di manzo classica (con o senza tuorlo)[9;10;12;7;3]
Roastbeef all'inglese[12]

Crocchette di merluzzo[1;3;4;7;12]
Spiedini di polpettine di baccalà[1;3;4;12]

Scamorza al forno su patate saltate[7]
Gattò di verdure su battuto di taralli pugliesi[1;12]
Fiori di zucca in pastella[1;3;7;9;12]

Fegatini di pollo alla veneta [1;12]
Tagliata di pollo alla riduzione di aceto balsamico e noci[8;12]
Scaloppine al limone[7;12]
Scaloppina al gorgonzola[7;12]

Polenta fritta e gorgonzola[1;3;7]
Le nostre crocchette di ricotta e spinaci [1;7;3]

Feta greca al cartoccio con pomodori, olive e origano[7;12]

Le polpettine della taverna su fonduta di gorgonzola[1;3;7;9;12]

CONTORNI

Patatine fritte [1]
Insalatina mista con pomodori
Pomodori e cipolla
Olive ascolane[1;3;4;7;9;12]
Verdure in pastella[1;3;7;9;12]
Crocchette di patate
Cuori di carciofo olio e limone [12]
Purè di patate [7;12]
Patate e cornetti al vapore
Carotine novelle al vapore

Zucchine alla griglia marinate
Patate al prezzemolo
Caponatina di verdure
Anelli di cipolla[1;12]
Cime saltate aglio e olio
Finocchi in insalata
Spicchi di carciofo con porri e patate saltate [1;7]
Spinaci al burro [7]
Barbabietole in insalata
Cavolfiore romanesco al vapore

Gli allergeni sono indicati sul menù con il numero di riferimento. L'elenco degli allergeni è allegato al menù in una pagina a parte. LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON E' QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA.

IL CLIENTE IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE E' TENUTO A RIFERIRLE AL PERSONALE DI SALA.