

LA TAVERNA

RISTORANTE

PROPOSTE ALLA CARTA

Casoeula con polenta [1;12].....	€16,00
Trippa in umido con crostoni di pane [1;9;12].....	€12,00
Ossobuco alla milanese su risotto allo zafferano [1;7;12].....	€14,00
Cotoletta impanata con osso e patatine fritte [1;3]	€ 12,00
Polpo in insalata con patate e pomodori [4]	€14,00
Impepata di Cozze [14].....	€9,00
Spizzicherie fritte [1;3;4;7;9;12].....	€9,00
Spaghettoni di gragnano alle vongole veraci con Bottarga di muggine [1;4;14;12].....	€14,00
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
Battuta di Angus Uruguay a punta di coltello con tuorlo d'uovo e fonduta di parmigiano reggiano [7;3].....	€15,00
Pesce 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]

Funghetti e grana

(lattuga, pomodori, funghetti, scaglie di grana) [7;12]

MENU PANINO

Bacon Burger con patatine fritte€ 12,00

(Burger scottona 150gr; scamorza; maionese; pomodori; insalata e bacon) [1;3;7;6;9;12]

DOLCI E FRUTTA.....€5,00

Tiramisù della casa [1;3;7;12]

Profiteroles [3;1;7;12]

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

Cheesecake al passion fruit; cioccolato o frutti di bosco [1;3;7;6;8;12]

Tartufo al cioccolato, liscio o affogato al caffè [1;3;7;12]

Tartufo al pistacchio [1;3;7;8;12]

Tortino con cuore caldo di cioccolata [1;3;7;12]

Ananas a fette

PIATTO UNICO[allergeni corrispondenti ai piatti scelti in menù].....€11,00

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

Saturno 23 Novembre

PRIMI PIATTI

Caramelle di prosciutto di San Daniele al burro e salvia[1;3;7;12]
Tortelli di formaggio bagoss al quattro formaggi [1;3;7]
Margherite di asparagi al pomodorino[1;2;3;7;5;6;9;8;10]
Guazzetto di calamari con fregola sarda [1;9;4;12]

Spaghetti alla chitarra al cacio e pepe[1;3;7]
Spaghettoni all'acciuga[1;4]
Spaghettoni aglio, olio e peperoncino[1;12]
Spaghettoni alla norma [1;7;9;12]

Pennette ai fiori di zucca [1;7;12]
Pennette all'arrabbiata[1;9]
Pennette al pesto genovese [1;7;8;9;12]
Pennette al salmone [1;4;7]

Risotto ai funghi [1;3;7]
Risotto alla parmigiana con pepe e olio a crudo del garda[1;7]
Risotto al radicchio mantecato al pecorino[1;7]
Risotto al taleggio con granella di pistacchi[1;7;8]
Risotto allo zafferano [1;7;12]

Orecchiette alle cime di rapa[1;4;12;6;3;10]

Paccheri allo speck, zucchine e zafferano[1;7;9;12]
Gnocchi alla sorrentina [1;7;9;12]

Rigatoni alla gricia[1;7]
Rigatoni all'amatriciana[1;9]

SECONDI PIATTI

Salmone marinato all'arancia su finocchi [4]
Bietolina rossa, gamberetti, salsa cocktail e crostini [4;2;12;3;1]
Baccalà mantecato su polenta fritta[1;3;4;7]
Polenta fritta e gorgonzola[1;3;7]

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

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

Tagliata di manzo al pepe affumicato in legno di melo[12]
Tagliata di manzo al pepe verde[7;9;10;12;5]
Tartare di manzo classica (con o senza tuorlo)[9;10;12;7;3]
Roastbeef all'inglese[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]

Bresaola con scaglie di grana[7]

Le nostre crocchette di ricotta e spinaci[1;3;7;12]

Crocchette di merluzzo [1;3;7;4;2]

Bocconcini di pollo alla cacciatora [1;9;12]
Tagliata di pollo alla riduzione di aceto balsamico e noci[8;12]
Scaloppine al limone[7;12]
Scaloppina al gorgonzola[7;12]

Mozzarella di bufala DOP, pomodori e prosciutto crudo[7;12]

CONTORNI

Patatine fritte [1]
Spicchi di patate al rosmarino[1;12]
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]
Finocchi in insalata

Verdure alla griglia
Patate al prezzemolo
Caponatina di verdure
Anelli di cipolla[1;12]
Cime di rapa saltate all'aglio e olio
Spinaci saltati al burro con formaggio[7]
Melanzane piccantine[12]
Barbabietole in insalata
Carotine novelle al burro [7]

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.