

LA TAVERNA

RISTORANTE

PROPOSTE ALLA CARTA

Ossobuco alla milanese su riso giallo [1;7;12]	€ 15,00
Cotoletta con osso impanata e patatine fritte [1;3]	€11,00
Controfiletto di manzo alla griglia 300gr con contorno a scelta	€16,00
Impepata di cozze [14]	€9,00
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]

Insalata di pantelleria

(patate; pomodori; cetrioli; capperi; olive; origano) [12]

Insalata greca

(cetrioli, pomodori, olive, feta, cipolla, origano [12;7]

DOLCI E FRUTTA.....€5,00

Tiramisù della casa [1;3;7;12]

Cheesecake con passion fruit o frutti di bosco [1;7;12;3;8]

Semifreddo al torroncino [1;7;8;5]

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

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

Macedonia di frutta fresca [12]

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

Giove 24 Aprile

PRIMI PIATTI

Torcetti al pesto di zucchine con pomodori secchi [1;7;12]

Pennette al pomodorino fresco e basilico [1;12]

Pennette ai fiori di zucca zuicchine e zafferano[1;7;12]

Pennette all'arrabbiata[1;9]

Pennette al sugo di tonno e olive [1;4;9;12]

Spaghettoni al cacio e pepe[1;3;7]

Spaghettoni all'acciuga[1;4]

Spaghettoni aglio, olio e peperoncino[1;12]

Spaghettoni al pesto genovese [1;7;8;;12]

Rigatoni alla gricia[1;7]

Rigatoni all'amatriciana[1;9]

Risotto ai funghi e tartufo [1;7;12]

Risotto al gorgonzola e rucola [1;7]

Risotto al taleggio con granella di pistacchi [1;7;8]

Risotto al radicchio mantecato al pecorino[1;7]

Risotto alla parmigiana con pepe e olio a crudo del garda[1;7]

Risotto allo zafferano [1;7;12]

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

Gnocchi della taverna [1;7;3;12]

Orecchiette alle cime di rapa [1;12;7;3]

Orecchiette al sugo con scaglie di ricotta salata[1;7;9;12]

SECONDI PIATTI

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

Lardo di arnaud con crostini di pane ai funghi e tartufo[1;12]

Bresaola con rucola e scaglie di grana [7;12]

Tagliata di manzo al pepe affumicato in legno di melo[12]

Tagliata di manzo ai funghi [12;7]

Tartare di manzo classica (con o senza tuorlo)[9;10;12;7;3]

Roastbeef all'inglese[12]

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]

Spiedini di pèolpettine di baccalà [1;3;4;7;12]

Baccalà mantecato su polenta fritta [1;7;4;3]

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]

Tagliata di pollo alla riduzione di aceto balsamico e noci[8;12]

Scaloppine al limone[7;12]

Scaloppina al vino bianco[7;12]

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

Polenta fritta e gorgonzola[1;3;7]

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]

Barbabietole in insalata

Purè di patate [7;12]

Cime di rapa saltate aglio e olio

Zucchine alla griglia marinate

Patate al prezzemolo

Caponatina di verdure

Anelli di cipolla[1;12]

Finocchi in insalata

Spicchi di carciofo con porri e patate saltate [1;7]

Spinaci al burro [7]

Spicchi di patate al rosmarino

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.