

LA TAVERNA

RISTORANTE

PROPOSTE ALLA CARTA

Cotoletta con osso impanata e patatine fritte [1;3;12]	€13,00
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]

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

Crostata di lamponi e fragole [1;3;7;12]

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

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

Ananas a fette

Macedonia di frutta fresca

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 27 Marzo

PRIMI PIATTI

Lasagne ai funghi [1;7;12]
Rosette di pasta al forno con prosciutto e formaggio [1;7;12]
Torcetti al pesto di zucchine con pomodori secchi[1;7;9;12]
Torcetti panna e salmone [1;3;8;7;12]

Pennette ai fiori di zucca, zucchine e zafferano[1;7;12]
Pennette alla diavola con salamino piccante [1;9;12]
Pennette al pesto genovese [1;7;8;12]
Pennette alla sassarese [12;1;7]
Pennette all'arrabbiata[1;9]

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

Risotto ai porri [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]

Quadrotti di zucca al pomodorino fresco [1;3;7;12]
Agnolotti di gorgonzola e noci al burro, salvia e parmigiano [1;7;8;12;3]

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

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

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

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

SECONDI PIATTI

Tiepida insalata di cavolo rosso, mimosa d'uovo, noci, grana[3;8]
Saltimbocca alla romana [12]
Carpaccio di pesce spada su rucola [4;12]
Carpaccio di tonno affumicato su finocchi marinati [4;12]

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

Tagliata di manzo al pepe affumicato in legno di melo[12]
Tagliata di manzo al limone e mandorle tostate[7;12;10]
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]

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

Spiedini di polpettine di baccalà [1;4;3;12]
Crocchette di merluzzo [1;3;4;12]
Baccalà mantecato su polenta frita [1;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]

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

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

Polenta frita 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]
Purè di patate [7;12]
Barbabietole in insalata

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]
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.