

# LA TAVERNA

## RISTORANTE

### PROPOSTE ALLA CARTA

Cotoletta di vitello senza 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]

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]

Ananas a fette

Macedonia di fragole e banane [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 3 Aprile

### PRIMI PIATTI

Pasta e fagioli [1;9;12]

Rosette di prosciutto cotto e formaggio[1;7;12]

Lasagne al pesto genovese [1;8;12]

Torcetti al pesto di zucchine con pomodori secchi[1;7;12;9]

Guazzetto di calamari con fregola sarda [1;9;4;12]

Pennette della riviera [1;7;9;12]

Pennette all'arrabbiata[1;9]

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]

Margherite di pinoli e basilico al pomodorino fresco [1;3;7;8;12]

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]

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

Orecchiette ai broccoli, guanciale e pomodori secchi[1;12;9]

Rigatoni alla gricia[1;7]

Rigatoni all'amatriciana[1;9]

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

### SECONDI PIATTI

Tiepida insalata di pollo con cuori di sedano[9]

Carpaccio di pesce spada su rucola [4;12]

Bocconcini di luganega in umido con patate[1;9;12]

Straccetti di pollo al curry, peperoni e olive[1;12]

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

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

Tagliata di vitello con ragù di porcini al tartufo [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]

Arrosto al forno[12]

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

Crocchette di merluzzo [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]

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 di rapa 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.**