

LA TAVERNA

RISTORANTE

PROPOSTE ALLA CARTA

RIBOLLITA TOSCANA (PIATTO UNICO) [1;9;12]	€10,00
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 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]

DOLCI E FRUTTA.....€5,00

Tiramisù della casa [1;3;7;12]

Cheesecake al cioccolato o passion fruit [1;3;7;12]

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

Profiterol bianco [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

Venere 10 Gennaio

PRIMI PIATTI

Guazzetto di calamari con fregola sarda [1;9;12]
Agnolotti al nero di seppia e salmone su fonduta di parmigiano [1;3;4;7;12;8]

Pizzoccheri valtellinesi [1;7;12]

Pennette all'arrabbiata[1;9]
Pennette alla norma [1;7;9;12]

Spaghettoni al cacio e pepe[1;3;7]
Spaghettoni all'acciuga[1;4]
Spaghettoni aglio, olio e peperoncino[1;12]
Spaghettoni al pomodorino fresco con capperi e olive [1;9;12]
Spaghettoni al sugo di tonno e patè di olive [1;4;9;12]

Risotto ai funghi con porcini [1;7;12]
Risotto al taleggio con granella di pistacchi[1;7;8;12]
Risotto alle fave, speck croccante e pecorino [1;7;8;13;12]
Risotto alla parmigiana con pepe e olio a crudo del garda[1;7]
Risotto al radicchio mantecato al pecorino[1;7]
Risotto allo zafferano [1;7;12]

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

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

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

SECONDI PIATTI

Carpaccio di tonno affumicato su finocchi all'arancia[4;12]
Falafel su lattuga [1;3;12;13;8]

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

Coscia e sovracoscia di pollo al forno
Bocconcini di pollo alla cacciatora [1;8;12]

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

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

Salamella alla griglia [1]
Goulash ungherese con patate [1;7;9;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]

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

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]
Carotine novelle al burro [7;12]

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