

LA TAVERNA

RISTORANTE

PROPOSTE ALLA CARTA

Cotoletta con osso impanata e patatine fritte [1;3;]	€ 13,00
Pesce spada alla griglia con contorno a scelta [4 ...]	€14,00
Ossobuco alla milanese su riso giallo [1:7;9;12]	€16,00
Spaghettoni alla carbonara [1;3;7]	€ 8,00
Tagliata di manzo Argentina con funghi porcini [12]	€ 16,00

INSALATONE €10,00

Cesar Salade

(lattuga; straccetti di pollo; crostini di pane; grana a scaglie [1;7])

DOLCI E FRUTTA

Tiramisù della casa [1;3;7;12]

Torta al cioccolato della casa [1;3;7;12]

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

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

MENU DEL GIORNO

Venere 11 Settembre

PRIMI PIATTI

Lasagne alla bolognese [1;7;9;12]

Busiate siciliane alla norma [1;7;9;12]

Busiate al pesto genovese con pomodorino fresco e parmigiano [1;7;8;12]

Pennette al pomodorino, calamari e zucchine [1;14;9;12]

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

Pennette all'arrabbiata [1;9;12]

Mezzi rigatoni ai tre radicchi e casera [1;7; 12]

Mezzi rigatoni alla gricia [1;7]

Mezzi rigatoni all'amatriciana [1;7;9;12]

Risotto al radicchio [12]

Risotto al taleggio con granella di pistacchio [1;8;12;7]

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

Spaghettoni all'acciuga con granella di pane tostato [1;4]

Spaghettoni aglio, olio e peperoncino [1;12]

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

Orecchiette alle cime di rapa [1;12]

Orecchiette con fave fresche, pomodorino dry e pecorino [1;8;7;9;12]

SECONDI PIATTI

Baccalà mantecato su patate saltate [4;7]

Pomodori gratinati al forno [1]

Lattuga, pomodori; salsa tonnata e uova sode [3;4]

Salamella alla griglia [12]

Purè di fave con cime e granella di pane tostato [1;9;12]

Cipolle rosse stufate al forno con scaglie di grana [7]

Arrosto al forno [12]

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

Tagliata di manzo al rosmarino [12]

Roastbeef all'inglese [12]

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

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

Scaloppine al limone [1;7;12]

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

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

Scamorza al forno su patate saltate [7]

Feta al cartoccio con pomodori, olive, origano e crostini di pane [1;7;12]

Gattò di verdure con granella di pane tostato [1;7;12]

Fiori di zucca in pastella [1]

CONTORNI

Patatine fritte [1]

Insalata in foglie miste con pomodori

Verdure in pastella [1;3;7;9;12]

Crocchette di patate [1;3;7;12]

Cime di rapa saltate aglio e olio

Spinaci al burro [7]

Anelli di cipolla fritti [1]

Olive ascolane [1;3;4;7;9;6;10]

Zucchine alla griglia

Patate al prezzemolo

Spicchi di patate al rosmarino

Cuori di carciofo olio e limone [12]

Zucchine trifolate

Spicchi di carciofo con porri e patate saltate [7]

Carotine alla julienne

Biete ripassate al tegame

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.