

LA TAVERNA

RISTORANTE

PROPOSTE ALLA CARTA

| | |
|---|--------|
| Polpo in insalata con patate e pomodori [4] | €14,00 |
| Cotoletta 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]

DOLCI E FRUTTA.....€5,00

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

Mercurio 12 Marzo

PRIMI PIATTI

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

Pennette al pesto di zucchine con pomodori secchi [1;3;7;8;12]

Pennette ai funghi con panna e parmigiano [12;1;7]

Pennette all'arrabbiata[1;9]

Tortelli di prosciutto crudo con burro e salvia [1;3;7;12]

Cavatelli al sugo con melanzane e origano [1;7;8;9;12]

Cavatelli al pesto genovese con patate e cornetti [1;3;7;8;12]

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

Spaghettoni all'acciuga[1;4]

Spaghettoni aglio, olio e peperoncino[1;12]

Spaghettoni al pomodorino, capperi e olive[1;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]

Pasta integrale al pomodorino e basilico [1;7;9;12]

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

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

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

Rigatoni alla gricia[1;7]

Rigatoni all'amatriciana[1;9]

Gnocchi al gorgonzola e noci [1;3;7;8;12]

SECONDI PIATTI

Bocconcini di pollo alla cacciatora [1;9;12]

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

Tagliata di manzo al pepe verde[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]

Carpaccio di pesce spada su rucola [4;12]

Caciottina fresca nostrana con prosciutto crudo [12;7]

Bistecca di prosciutto cotto al burro e salvia [7;12]

Arrosto al forno[12]

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

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]

Mozzarella di bufala con pomodoro [7]

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

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.