

LA TAVERNA

RISTORANTE

PROPOSTE ALLA CARTA

Cotoletta con osso impanata alla milanese con patatine fritte [1;3;12]	€12,00
Fettucce 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]

Seeds

(lattuga, tonno, uova sode, semi di lino, zucca, girasole) [3;4;8;9;11;10]

DOLCI E FRUTTA.....€5,00

Tiramisù della casa [1;3;7;12]

Salame di cioccolata [1;3;7;8;12]

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

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

Semifreddo al torroncino o al pistacchio [1;3;7;8;12]

Sorbetto al limone; al caffè o alla mela verde € 3,00

Ananas a fette

Macedonia di frutta fresca [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

Marte 17 Febbraio

PRIMI PIATTI

Guazzetto di calamari con fregola sarda [1;4;9;12]
Gnocchetti della Taverna [1;7;9;12]

Pennette al ragù bianco [1;7;9;12]
Pennette con pomodorino, calamari e gamberetti [1;2;4;12]
Pennette al pesto genovese, panna e sugo di pomodoro [1;8;7;9;12]
Pennette speck zucchine e zafferano [1;7;9;12]
Pennette all'arrabbiata[1;9]

Orecchiette alle cime di rapa [1;12]
Orecchiette al pomodorino e burrata affumicata [1;7;9;12]

Risotto castagne e bresaola [1;7;12]
Risotto taleggio e pistacchi [1;7;8]
Risotto al radicchio [1;7;12]
Risotto alla parmigiana con pepe e olio a crudo del garda[1;7]

Fettucce all'acciuga con granella di pane tostato [1;4]
Fettucce aglio, olio e peperoncino[1;12]
Fettucce al cacio e pepe [1;3;7]

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

SECONDI PIATTI

Spezzatino di manzo in umido con piselli [1;9;12]
Carpaccio di pesce spada affumicato e marinato all'arancia su rucola [12;4]
Le polpettine della Taverna su fonduta di gorgonzola [1;3;8;12]

Filetto di merluzzo alla livornese [4;9;12]
Fettina di lonza alla griglia

Tagliata di manzo con rucola [12] (secondo e contorno)
Tagliata di manzo al pepe affumicato in legno di melo [12]
Roastbeef all'inglese[12]
Tartare di manzo classica (con o senza tuorlo) [10;9;3]

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

Tagliata di pollo alla riduzione di aceto balsamico e noci [12]
Scaloppine al limone[1;7;12]

Montasio al forno su patate saltate [7;12]
Fiori di zucca in pastella [1]
Gattò di verdure con granella di pane tostato [1]

Battuta di salmone danese selvatico su crostino alla curcuma [1;4;7;12]
Baccalà mantecato con polenta fritta [1;4;7;12]

Feta al cartoccio con pomodori, olive, crostini di pane [1;7;12]
Burratina pugliese affumicata in legno di faggio su rucola e pomodori [7]

CONTORNI

Patatine fritte [1]
Insalatina mista con pomodori
Olive ascolane[1;3;4;7;9;12]
Verdure in pastella[1;3;7;9;12]
Spinaci al burro [7]
Crocchette di patate [1;3;7;12]
Insalata capricciosa [1;2;3;4;7;8;10;12]
Broccoli al vapore

Zucchine alla griglia
Patate al prezzemolo
Caponatina di verdure
Spicchi di patate al rosmarino
Spicchi di carciofo con patate saltate e porri [7]
Cime di rapa saltate con aglio e olio
Cuori di carciofo olio e limone [12]

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.