

I piatti della Tradizione

Cotechino con lenticchie stufate [9;12] € 12,00

Brasato con polenta [9;12] €16,00

Trippa in umido [1;9] € 12,00

Tagliolini di pasta fresca con scaglie di Tartufo scorzone
nero e prosciutto crudo € 18,00

LA TAVERNA

RISTORANTE

PIATTO UNICO [allergeni corrispondenti ai piatti scelti in menù].....**€11,00**
Piatto unico a scelta nel menù del giorno (primo, secondo, contorno)

PROPOSTE ALLA CARTA

Pesce spada alla griglia con contorno a scelta [4 ...]..... €14,00

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]

Crostata all'amarena [1;3;7;8;12]

Torta Sacher [1;3;7;8;12]

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

Tortino al cuore caldo di cioccolata [1;3;7;8;12]

Ananas a fette

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

Marte 27 Ottobre

PRIMI PIATTI

Le rosette di pasta al forno con prosciutto e formaggio su vellutata di parmigiano [1;3;7;12]
Casoncelli della valcamonica al sugo di ossobuco [1;3;8;7;9;12]
Tagliatelle alla bolognese [1;3;7;12]

Zuppa di lenticchie [1;9]
Tagliolini al pomodorino fresco e basilico [1;3;12]

Pennette al sugo di tonno e olive [1;4;9;12]
Pennette alla diavola [1;9;12]
Pennette speck, zucchine e zafferano [1;7;9;12]
Pennette all'arrabbiata [1;9;12]

Busiate ai broccoli, guanciale, pomodori secchi e granella di pane [1;9;12]
Busiate al pesto genovese [1;7;8;12]

Risotto alla zucca [1;7;9;12]
Risotto al curry con straccetti di carne e olive [1;9;12]
Risotto al rosè [1;7;9;12]
Risotto salsiccia e zafferano [1;7;12]
Risotto al radicchio [12]

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]

Rigatoni alla gricia [1;7]
Rigatoni all'amatriciana [1;7;9;12]

Orecchiette alle cime di rapa [1;12]
Gnocchi della taverna [1;7;9;12]

SECONDI PIATTI

Le polpette di melanzane su vellutata di pomodoro con scaglie di grana [1;3;9;7;12]
Bresaola valdaostana con scaglie di grana (secondo e contorno) [12;7]

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

Tagliata di manzo alla piastra con sale nero di Cipro [12]
Tagliata di manzo al pepe verde [10;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]

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

Gattò di verdure con granella di pane tostato [1;7;12]
Feta greca al cartoccio con olive, pomodori, origano e crostini di pane [1;12;7]

Le polpette della taverna su fonduta di gorgonzola [1;3;7;12]
Fiori di zucca in pastella [1]
Polenta e gorgonzola [7]
Scamorza al forno su patate saltate [7]

CONTORNI

Patatine fritte [1]
Insalata in foglie miste con pomodori
Crocchette di patate [1;3;7;12]
Cime di rapa saltate aglio e olio
Spinaci al burro [7]
Olive ascolane [1;3;4;7;9;6;10]
Purè di patate [7]
Catalogna ripassata
Verdure in pastella [1]
Le nostre zucchine in carpione [12]

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
Cipolle rosse caramellate alla catanese [12]
Anelli di cipolla [1;12]
Lenticchie in umido [9;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.