

# LA TAVERNA

## RISTORANTE

### PROPOSTE ALLA CARTA

Cotoletta con osso impanata e patatine fritte [1;3;12] .....	€13,00
Cous Cous integrale palestinese con hummus di ceci [1;11;12] .....	€11,00
Trippa in umido con crostoni di pane [1;9;12] .....	€11,00
Impepata di cozze [14] .....	€9,00
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

### 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]  
Panna cotta della casa al caramello o passion fruit [1;7;12]  
Cassatina siciliana [1;3;7;8;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

Marte 4 Febbraio

### PRIMI PIATTI

Pennette al salmone [1;7;4]  
Pennette al pesto genovese [1;7;12]  
Pennette all'arrabbiata[1;9]  
Pennette della riviera [1;7;9;12]

Ravioli di grano saraceno e bresaola al burro e salvia [1;3;7;9;12]  
Guazzetto di calamari con fregola sarda [1;4;14;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, capperi e olive[1;12;9]

Gnocchetti al pomodoro e mozzarella [1;7;12]

Risotto gamberetti e gorgonzola [1;2;7]  
Risotto al taleggio con granella di pistacchi[1;7;8;12]  
Risotto alla parmigiana con pepe e olio a crudo del garda[1;7]  
Risotto allo zafferano [1;7;12]

Pasta integrale al pomodorino [1;7;9;12]  
Paccheri allo speck, zucchine e zafferano[1;7;9;12]  
Paccheri al baccalà con pomodorino e olive [1;4;7;12]

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

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

### SECONDI PIATTI

Carpaccio di tonno affumicato con rucola [4]  
Salmone affumicato su finocchi marinati all'arancia[4;12]  
Lattuga, gamberetti, salsa cocktail, crostini [1;4;2;3;12]

Prosciutto crudo, mozzarella e pomodori [12;7]

Arrostato al forno[12]  
Vitello in salsa tonnata[3;4;5;9;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 rucola e rosmarino  
Tartare di manzo classica (con o senza tuorlo)[9;10;12;7;3]  
Roastbeef all'inglese[12]

Crocchette di merluzzo[1;3;4;7;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]

Polenta frita e gorgonzola[1;3;7]  
Le nostre crocchette di ricotta e spinaci [1;7;3]  
Le nostre Crocchè di patate al rosmarino [1;3;7;12]

Feta greca al cartoccio con pomodori, olive e origano[7;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]  
Cavolo e verza stufati [9;12]

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]

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.**