

LA TAVOLA È INCONTRO, L'ORIGINE È RICERCA





LA TAVERNA

À LA CARTE

Tutti i piatti presenti nelle degustazioni possono essere scelti singolarmente per creare il proprio menù.

Accanto ad ogni portata troverete il relativo prezzo.

A fondo pagina, invece, troverete il prezzo dell'intero Menu Degustazione come proposto dallo Chef Salvatore De Micco

LE PORTATE A BASE DI PESCE POSSONO VARIARE IN BASE ALL'OFFERTA FRESCA DI PESCA

MENÙ A LA CARTE EXTRA

LA CAPASANTA | 22

Carpaccio di capasanta, fior di sale, zest di limone (14)

PERCEBES | 22

Crostacei dell'Oceano Atlantico (2)

GIGLIO ALLO SCOGLIO | 28

Pasta Macino allo scoglio, beur blanc di alghe, asparagi di mare (1,2,14)

IL BACCALÀ | 25

Piquillos, olive nere, cozze, coriandolo (7,14)

IL CAPRIOLO | 38

Sedano rapa, mandarino, salsiccia di capriolo con miscela di spezie home made (7,9)

FILETTO BOVINO | 37

Filetto alla brace, funghi, midollo, purea di patata ratta



LA TAVERNA 2.0

Il menù viene servito per l'intero tavolo.

UOVO FABERGÈ | 20

Uovo, montasio stravecchio, purea di castagne, cipolla di Cavasso, carruba (7)

SUPREMA DI POLLO | 22

Vermouth, schitaki, salsa morellas, coulis di prezzemolo (7)

CARAMELLE DI CONIGLIO | 24

Pasta fresca, genovese di coniglio, salsa parmigiano, vinaigrette di carote, cumino (1,3,7)

PICCIONE E ANGUILLA | 37

in crosta di semi, salsa di porto bianco e foie gras, crepinette di coscia di piccione e bietta (1,7,11)

FINTO CANNOLO | 15

Crema di ricotta, zuppeta di fico d'India, mandorle fresche, cannella, cialda di cannolo (1,7,8)

Il costo della degustazione è di **90€ a persona**.

Wine pairing 5 calici **40€ a persona**.

DALLA TERRA AL MARE

Il menù viene servito per l'intero tavolo.

BON BON DI GAMBERO | 26

Ragù di funghi, salsa midollo, zabaione allo zafferano di San Quirino, finocchio marino
(2,7)

BRUSCHETTA DI MARE | 25

Marmellata di pomodoro, caciocavallo, cipolla agrodolce, radicchio, pesce Spatola/Sardina
(1,7)

ZUPPETTA DI FICHI D'INDIA | 15

Riccio, ricotta di malga, limone (2,7)

TERRINA DI FOIE GRAS | 32

Carciofi, fasolari, uva fragola (14)

RISOTTO | 26

Zucca, limone di mare, finger lime (2,7,14)

STELLA D'ASTICE | 30

Pasta ripiena, crema di astice e mascarpone, bisque e aria di astice, verbena (1,2,3)

MARE E MONTI | 28

Rombo/Razza, polentina di mais bianco con consommè di scampi, gremolade di castagne,
lardo di Sauris (2)

GOLOSO AL CAFFÈ | 15

Cremoso e ganache al caffè, mousse di mascarpone, polvere e gel di mandarino (7)

Il costo della degustazione è di **140€ a persona.**

Wine pairing 7 calici **60€ a persona.**



VEGETALE

Il menù viene servito per l'intero tavolo.

LA RAPA | 20

Carpaccio di rapa, mascarpone caprino, limone (7)

LO SPAGHETTO | 18

Spaghetti Mancini, crema di carote, cumino e grana (1)

LA BISTECCA | 20

Cavolfiore, miso, uva passa, quinoa

SOTTO LA CUPOLA | 15

Cake di zucca, chantilly di riso al latte, bavarese di nocciola, semi di zucca sabbiati (1,7,8)

Il costo della degustazione è di **55€ a persona**.

Wine pairing 3 calici **25€ a persona**.

CHEF EXPERIENCE

Il menu' viene servito per l'intero tavolo.

Menu' degustazione di 3 portate
con piccolo dolce
a sorpresa dagli Chef

Chef Salvatore De Micco
Pastry Chef Andrea de Micco

Il costo della degustazione è di **60€ a persona.**



DESSERT

FINTO CANNOLO | 15

Crema di ricotta, zuppetta di fico d'India, mandorle fresche, cannella, cialda di cannolo (1,7,8)

GOLOSO AL CAFFÈ | 15

Cre moso e ganache al caffè, mousse di mascarpone, polvere e gel di mandarino (7)

SOTTO LA CUPOLA | 15

Cake di zucca, chantilly di riso al latte, bavarese di nocciola, semi di zucca sabbiati(1,7,8)

L'AUTUNNO | 15

Purea di cachi, pannacotta di noce moscata, financier e meringa alle noci, sablè al cacao di nocciole, lamelle di castagne (1,7,8)

SLURP | 15

Bavarese con cioccolato al latte, spugne e gruè di cioccolato, gelato al burro di arachidi (1,7,8)

GELATO E SORBETTO | 10

Home made (7)

CAFFÈ | 3

TISANA | 4

ALLERGENI

1	Cereali	Contenenti glutine come grano, segale orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati.
2	Crostacei	Prodotti a base di crostacei.
3	Uova e derivati	Prodotti a base di uova.
4	Pesce	Prodotti a base di pesce.
5	Arachidi	Prodotti a base di arachidi.
6	Soia	Prodotti a base di soia.
7	Latte	Prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8	Frutta a guscio	Mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro derivati.
9	Sedano	Prodotti e prodotti a base di sedano.
10	Senape	Prodotti a base di senape.
11	Semi di sesamo	Prodotti a base di semi di sesamo.
12	Anidride solforosa e solfiti	In concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/L in termini di anidride solforosa totale.
13	Lupini	Prodotti a base di lupini.
14	Molluschi	Prodotti a base di molluschi.