



LA TAVERNA

ENTRÉE

MOSCARDINI ALLA "CATALANA", GAZPACHO DI POMODORO, OLIO ALLE ERBE E CIALDA DI PANE NERO ⁽¹⁻⁴⁻⁶⁻⁹⁻¹⁰⁻¹²⁾

€16

"CEVICHE DE PESCADO" CON MANGO, POMODORO ALLA SENAPE, SEDANO, CORIANDOLO E CUORE DI TONNO ROSSO ESSICCATO ⁽⁴⁻⁹⁻¹⁰⁾

€18

MAGATELLO DI VITELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA CON CRUMBLE AL CAFFÈ E LA NOSTRA SALSA TONNATA ⁽⁴⁻⁸⁻⁹⁻¹⁰⁾

€16

LA NOSTRA INSALATA GRECA CON PANZANELLA DI CETRIOLO, DATTERINI, CREMA DI FETA, POLVERE DI OLIVE E CIALDA DI PANE ALL'ORIGANO ⁽¹⁻⁷⁻¹²⁾

€15



LE PASTE

"FREGOLA" SARDA CON RAGÙ DI FUNGHI E TARTUFO NERO ESTIVO (1-6-7-9-12)

€22

SPAGHETTONE "MANCINI" CON MISTO MARE, CREMOSO D'ASTICE E
PAN FRITTO (1-2-3-4-6-7-9-10-12-14)

€24

MEZZI PACCHERI "MANCINI" CON RAGÙ DI CONIGLIO CARNICO, AGLIO NERO
DEL POLESINE E PATE' DI FEGATINI (SERVITI A PARTE) (1-3-6-7-9-12)

€22



SECONDI

TONNO ROSSO DI SICILIA IN "TATAKI", EMULSIONE DI ANGUILLA E COZZE, CIPOLLE
ROSSE IN AGRODOLCE, CAVIALE DI SOIA E KATSUOBUSHI (4-6-8-10-12-14)

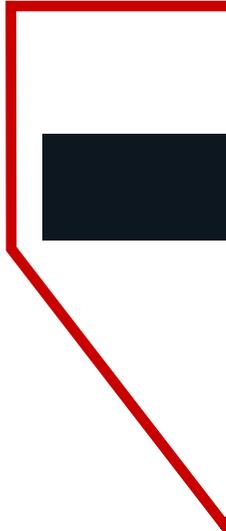
€26

PANCIA DI MAIALE SELEZIONE "LIZZI" COTTA A BASSA TEMPERATURA, COULIS DI
PEPERONI, VERDURA DI STAGIONE E "JUS" (6-9-10-12)

€24

TARTARE DI BARBABIETOLA, PESCHE DI FIUMICELLO CON RIDUZIONE DI VINO
ROSSO E PORTO, EMULSIONE DI MANDORLA, SEMI MISTI TOSTATI E CHIPS ALLO
ZAFFERANO (8-10-11-12)

€18



DESSERT

GELATO AI FICHI DI CANEVA, "NAMELAKA" DI CIOCCOLATO BIANCO, CROCCANTE AL SESAMO, CARMELLO SALATO E DRAGONCELLO ⁽¹⁻⁷⁻¹¹⁾

€10

LA NOSTRA MOUSSE AL CIOCCOLATO (MONORIGINE DEL VENEZUELA 72%) CON CAPPERI ESSICCATI, MOSTARDA DI CLEMENTINE E GRUE DI CACAO ⁽³⁻¹⁰⁾

€10

"RIZ AU LAIT"(DI MANDORLA) INFUSO ALLA LAVANDA, CONCASSÉ DI MELONE E MANDORLE TOSTATE ⁽⁸⁾

€10

SABLÉ CON CREMA AL CAFFÈ D'ETIOPIA, ZESTES D'ARANCIA CANDITA E GEL DI AMARO "NONINO" ⁽¹⁻⁷⁻⁸⁾

€10

SORBETTI DELLA CASA (3 SFERE)

€9

SELEZIONE DI FORMAGGI AFFINATI 3/5 PZ.

€12/20

PERCORSI SARTORIALI

DEGUSTAZIONE 6 TAPPE €45

WINE PAIRING 4 CALICI €20

AMUSE BOUCHE | ENTRÉE | PRIMO PIATTO | SECONDO PIATTO | PRE-DESSERT | DESSERT

DEGUSTAZIONE 7 TAPPE €55

WINE PAIRING 5 CALICI €25

AMUSE BOUCHE | DUE ENTRÉE | PRIMO PIATTO | SECONDO PIATTO | PRE-DESSERT | DESSERT

DEGUSTAZIONE 8 TAPPE €70

WINE PAIRING 6 CALICI €30

AMUSE BOUCHE | DUE ENTRÉE | PRIMO PIATTO | DUE SECONDI PIATTI | PRE-DESSERT | DESSERT

LE DEGUSTAZIONI SONO APPLICATE ALL'INTERO TAVOLO

COPERTO | €5

ACQUA IN BOTTIGLIA | €4

Pane e focaccia sono di nostra produzione



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.

- Si prega la gentile clientela di comunicare tempestivamente al personale di sala eventuali allergie o intolleranze

- Gli ingredienti delle pietanze possono variare in base alla reperibilità e alla stagionalità

- I nostri prodotti animali non provengono da allevamenti intensivi

LA CUCINA

ADRIANI FABIO

CHATZILIADI PARASKEVI "EVITA"



Adriani F.
E. Chatziliadi