



LA TAVERNA

"L'ESEMPIO È LA PIÙ ALTA FORMA DI INSEGNAMENTO"

Gualtiero Marchesi




falstaff

alpe adria magazin
reisen mit genius

GAMBERO ROSSO 



 @latavernacoloredo

 @latavernacoloredo

Web: ristorantelataverna.it

ENTRÉE

TARTARE DI TONNO ROSSO E RAPA ROSSA, GRANO BIANCO, SEMI TOSTATI E ZUPPETTA
DI CAVOLO CAPPUCCIO (1-4-6-10-11-12)

€20

“CEVICHE DE PESCADO” CON MELOGRANO, MELA COTOGNA, ESTRATTO DI CAROTA
VIOLA, SEDANO IN LAMELLE E POUSES DI CORIANDOLO (4-9)

€18

MAGATELLO DI VITELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA CON CRUMBLE AL CAFFÈ,
FOGLIE DI SEDANO E LA NOSTRA SALSA TONNATA (3-4-8-9-10)

€17

“SPANAKOPITA” SCOMPOSTA

(PUREA DI SPINACI ED ERBE AROMATICHE, SPUGNA VEGETALE, CREMA DI FETA,
PASTA FILLO IN CIALDE ED OLIO AL NASTURZIO) (1-7-12)

€16

VELLUTATA DI SEDANO RAPA, CASTAGNE, MANDORLE TOSTATE ED OLIO ALLE
FOGLIE DI FICO (7-8-9)

€15



LE PASTE

"ORZOTTO" AL RAGÙ DI FUNGHI, BURRO ALLO ZAFFERANO, SPUMA DI ZUCCA E
POLVERE D'ORZO ⁽¹⁻⁷⁾

€20

TAGLIOLINO "MAISON" MISTO MARE CON CREMOSO D'ASTICE E PAN FRITTO
^(1,2,3,4,6,8,9,10,14)

€24

MACCHERONI "GERARDO DI NOLA" CON RAGÙ DI CONIGLIO LOCALE, EMULSIONE
DI MANDORLE E AGLIO NERO DEL POLESINE ⁽¹⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹⁰⁾

€22

SPAGHETTONE "MANCINI" ALL' AJO, OJO E PEPERONCINO CON 'NDUJA CALABRESE
E CAVOLO NERO ⁽¹⁻⁶⁾

€20

SECONDI

TENTACOLO DI POLPO FRITTO CON PUREA DI BORLOTTI DELLA CARNIA, CECI NERI,
FOGLIE DI CAVOLFIORRE E CHIPS DI GUANCIALE ⁽⁴⁻¹³⁾

€26

FILETTO DI MAIALE COTTO A BASSA TEMPERATURA, COULIS DI MELE E RAFANO,
FUNGHI DI STAGIONE ⁽⁶⁻⁹⁻¹⁰⁾

€24

"ORTO GRIGLIATO" CON SALSA DI POMODORI VERDI, PISTACCHI E PARMIGIANO
REGGIANO 24 MESI ⁽⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰⁻¹²⁾

€18

TARTARE DI MANZO PREPARATA AL TAVOLO

€20



DESSERT

BATATA BRÛLÉ, GRANOLA MANDORLE E CAMELLO SALATO CON GELATO ALLO YOGURT GRECO E TIMO ⁽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

PERA POCHÉ IN SCIROPPO SPEZIATO, CIOCCOLATO BIANCO, PRALINA DI NOCCIOLE IN POLVERE E SORBETTO DI PERE ⁽⁸⁾

€10

IL "MONT-BLANC" DE LA TAVERNA ⁽¹⁻⁷⁻⁸⁾

€10

SORBETTI DELLA CASA (3 SFERE)

€9

SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI 3PZ.

€12

SELEZIONE DI FORMAGGI AFFINATI IN GROTTA "LANDRIS"
(CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA)

CAFFÈ *illy*:

ILLY BLEND | €2,50

INTENSO: PIENO E CORPOSO

DECAFFEINATO: MORBIDO E VELLUTATO

ILLY ARABICA SELECTION | €3,00

ETIOPIA: NOTE FLOREALI - DELICATO

BRASILE: NOTE DI CAMELLO - INTENSO

GUATEMALA: NOTE DI CIOCCOLATO - DECISO

PERCORSI SARTORIALI

DEGUSTAZIONE 6 TAPPE €55

WINE PAIRING 3 CALICI €20

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

DEGUSTAZIONE 7 TAPPE €65

WINE PAIRING 4 CALICI €25

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

DEGUSTAZIONE 8 TAPPE €80

WINE PAIRING 5 CALICI €30

AMUSE BOUCHE | DUE ENTRÉE | DUE PRIMI PIATTI | SECONDO PIATTO | PRE-DESSERT | DESSERT

LE DEGUSTAZIONI SONO APPLICATE ALL'INTERO TAVOLO.

PER QUESTIONI ORGANIZZATIVE E DI SERVIZIO, SE IL NUMERO DEI COMMENSALI È SUPERIORE ALLE 6 UNITÀ, SI PREGA DI OPTARE PER IL PERCORSO DEGUSTATIVO.

COPERTO | €5

ACQUA IN BOTTIGLIA | €4

I panificati 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

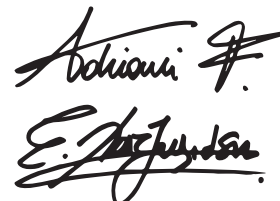
- Gli ingredienti delle pietanze possono variare in base alla reperibilità e alla stagionalità

- I nostri prodotti animali non provengono da allevamenti intensivi

LA CUCINA

ADRIANI FABIO

CHATZILIADI PARASKEVI "EVITA"



©: @fabioevita