



TAVERNETTA
CUCINA CON PIZZERIA

Labeling of additives

1 with preservative | 2 with dye | 3 with antioxidants | 4 with sweetener saccharin | 5 with sweetener cyclamate | 6 with sweetener aspartame. Phenylalanin source | 7 with sweetener acesulfame | 8 with phosphate | 9 sulphurized | 10 contains quinine | 11 contains coffeine | 12 with flavor enhancer | 13 blackened | 14 waxed | 15 genetically modified | 16 tartrazine | 17 nitrite curing salt, nitrite

Allergen labeling

A cereals containing gluten (wheat¹, rye², barley³, oats⁴, spelled⁵, kamut⁶, hybrid strains⁷) | B crustaceans | C eggs | D fish | E peanuts | F soy | G milk and milkproducts (including lactose) | H Nuts (almond¹, hazelnut², walnut³, cashew⁴, pecan⁵, brazil nut⁶, pistachio⁷, macadamia nut⁸ und queensland nut⁹) | I celery | J mustard | K sesame seeds | L sulfur dioxide and sulfites in a concentration of more than 10mg/kg oder 10 mg/l | M lupins | N molluscs)

APERITIVI - APERITIF

Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Soda) ^{2,10,L}	9,50
Campari Spritz (Campari, Prosecco, Soda) ^{2,10,L}	9,50
Lillet Spritz (Lillet, Prosecco, Soda) ^{2,10,L}	9,50
Tocco Rosso (Campari, Elderflower syrup, Prosecco) ^{2,10,L}	10,50
Hugo (Elderflower syrup, Prosecco, mint, Lime) ^{2,10,L}	9,50
Martini Bianco ¹	7,00
Campari Orange or Soda ^{1,2}	8,50
Glass Prosecco ^L	7,00
Gin Tonic Hendrick's / Bombay ^{1,L}	14,50
Negroni (Campari, Martini Rosso, Gin) ^{1,2}	13,90
Americano (Campari, Martini Rosso, Soda) ^{1,2}	12,90
Crodino (Non-Alcoholic) ^{1,2}	5,90

INSALATE SPECIALI - SALADS

Insalata "Silana" con straccetti di manzo alla griglia, scaglie di parmigiano e pomodori secchi ^{3,8,17,G} Mixed salad with grilled beef strips, parmesan cheese and dried tomatoes	21,50
Insalata "Contadina" con formaggio di capra alla griglia noci e miele ^{3,G,H} Mixed salad with grilled goat cheese, walnuts and honey	21,50
Insalata "Tavernetta" con baby calamari alla griglia ^{3,B} Mixed salad with grilled baby squid	21,50

*For additives and labeling of allergens see first page.
All prices in euro, VAT included.*

ANTIPASTI – STARTERS

Vitello tonnato con fior di capperi ^{1, D} Veal with tuna sauce and caper flowers	16,50
Carpaccio di manzo con rucola e scaglie di parmigiano ^{3, 8, 17, G} Beef carpaccio with rocket and parmesan flakes	16,50
Carpaccio di manzo con Tartufo e scaglie di parmigiano ^{3, 8, 17, G, H} Beef carpaccio with truffle and parmesan flakes	22,90
Mozzarella di bufala con pomodori e basilico ^{3, G, H} Buffalo mozzarella with tomato and basil	15,50
Formaggio di Capra alla Griglia con Melanzane ^{3, G, H} Grilled goat cheese with eggplant	19,50

PASTA

**Le nostre proposte di pasta potete visionarle sulla carta della settimana.
I nostri primi piatti vengono preparati esclusivamente con prodotti di stagione,
proposti periodicamente in base alla disponibilità.**

On our weekly menu you will find regularly changing pasta dishes which are prepared with selected seasonal products.

*For additives and labeling of allergens see first page.
All prices in euro, VAT included.*

SECONDI DI PESCE – FISH

Gamberi alla Griglia con insalata ^{3, B} Grilled giant shrimps with salad	29,50
Baby calamari alla griglia con insalata ^{3, B} Grilled baby squid with salad	27,50
Filetto di Pesce del giorno con tartufo e contorno ^{3, B, H} Fresh fish fillet with truffle and side dish	* ____

SECONDI DI CARNE – MEAT

Filetto di manzo alla griglia con contorno ^{A, 3, 8, 17} Grilled beef fillet with side dish	35,90
Rib-Eye Steak alla griglia (250gr) con aglio, olio, peperoncino, contorno ^{A, 3, 8, 7} Grilled Rib-Eye Steak with garlic, olive oil, hot pepper and side dish	31,50
(with Porcini mushroom sauce or pepper sauce) ^{A, 3, G, H}	+5,00
Carne di manzo alla griglia con Tartufo e contorno ^{3, A, G, H} Grilled beef with truffle and side dish	* ____

CONTORNI – SIDE DISH

Insalata mista/verde ³ Mixed salad/green salad	6,50
Insalata di pomodoro con cipolla rossa di Tropea ³ Tomato salad with red onions from Tropea	9,50
Insalata rucola con pomodori e parmigiano ^{3, G} Rocket salad with tomato and parmesan	11,90
Verdure del giorno ^{3, A, G} Vegetables of the day	5,90

*For additives and labeling of allergens see first page.
All prices in euro, VAT included.*

PIZZE – 30 cm

Pizza Pane 3, A	7,00
Con pomodoro e aglio (o bianca) Tomato sauce and garlic (or white base)	
Margherita 3, A, G	9,90
Pomodoro, mozzarella, basilico Tomato sauce, mozzarella, basil	
Tavernetta 3, 17, A, G	16,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto di Parma, rucola, scaglie di parmigiano Tomato sauce, mozzarella, Parma ham, rocket, Parmesan flakes	
Calabrese 2, 3, 4, 5, 6, 8, A, G	16,50
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, funghi porcini Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, porcini mushrooms	
Diavola 2, 3, 4, 5, 6, 8, A, G	13,50
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoni Tomatensauce, Mozzarella, spicy salami, chili pepper	
Vegetariana 3, A, G	16,50
Pomodoro, mozzarella, verdure miste Tomato sauce, mozzarella, vegetables	
Regina 2, 3, 8, 17, A	12,90
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi freschi Tomato sauce, mozzarella, ham, fresh mushrooms	
Prosciutto / Salame / Funghi 2, 3, 8, 17, A, G	11,90
Pomodoro, mozzarella, prosciutto / salame piccante / funghi Tomato sauce, mozzarella, ham / spicy salami / fresh mushrooms	
Bufalina 3, A, G	16,50
Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, pomodori freschi Tomato sauce, mozzarella, Buffalo mozzarella, fresh tomato	
Boscaiola 3, A, G, H	16,50
Mozzarella, funghi freschi, salsiccia, pomodori secchi mozzarella, fresh mushrooms, salsiccia sausage, dried tomato	
Saporita 3, A, G, H	22,90
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolla, Tartufo Tomato sauce, mozzarella, salsiccia sausage, onion, truffle	
Tartufo Nero 3, A, G, H	22,90
Mozzarella, funghi freschi, tartufo Mozzarella, fresh mushrooms, truffle	

For additives and labeling of allergens see first page. All prices in euro, VAT included.

DOLCI – DESSERT

Tiramisù <small>11, A, G, L</small> Tiramisù	8,50
Panna cotta con Frutta <small>B, G, H,</small> Cooked cream with fresh fruit	8,50
Tartufo classico <small>A, G, H</small> Italian ice cream speciality	8,50
Sorbetto al limone <small>A, G, H</small> Lemon sorbet	8,50
Torta della Casa <small>11, A, G, L</small> Seasonal cake	9,50
Pecorino Romano con frutta e confettura <small>3, 8, 17, G, H</small> Pecorino cheese with fruit and jam	12,90

BEVANDE CALDE – HOT DRINKS

Espresso <small>11</small>	3,50
Double Espresso <small>11</small>	6,50
Cappuccino <small>11, G</small>	4,50
Cup of coffee <small>11</small>	4,50
Caffè corretto <small>1, 11, L</small>	4,90
Caffè affogato with vanilla ice cream <small>11, A, G, H</small>	5,50

*For additives and labeling of allergens see first page.
All prices in euro, VAT included.*

BIRRE – BEER

Draft beer (Helles)- Spaten 0,5 l	1	5,50
Pils beer – Becks 0,3 l	1	5,00
Wheat beer – Franziskaner 0,5 l	1, 2, A	5,90
Dark beer – Franziskaner 0,5 l	1, 2, A	5,90
Radler – Spaten 0,5 l	1	5,00
Alkohol-free Helles – Spaten 0,5 l	1, 2	5,50
Alkohol-free wheat beer – Franziskaner 0,5 l	1, 2, A	5,90

BEVANDE – DRINKS

Surgiva Water 0,75 l		7,50
Surgiva Water 0,5 l		5,70
Apple spritzer 0,4 l	1, 2	4,50
Passion fruit spritzer 0,4 l	1, 2	4,50
Red currant spritzer 0,4 l	1, 2	4,50
Bluna Cola mix 0,4 l	1, 2, 4, 11, 12	4,90
Afri Cola 0,4 l	1, 2, 4, 11, 12	4,90
Afri Cola Zero 0,4 l	1, 2, 4, 11, 12	4,90
Bluna Lemon 0,4 l	1, 2, 4, 11, 12	4,90
Bluna Orange 0,4 l	1, 2, 4, 11, 12	4,90
Bitter Lemon	3, 10	4,50

*For additives and labeling of allergens see first page.
All prices in euro, VAT included.*

VINI DELLA CASA – HOUSE WINES

ROSSO - RED

Primitivo di Manduria (Apulia) 0,25 l L	10,50
Chianti DOCG (Tuscany) 0,25 l L	10,50
Montepulciano d’Abruzzo (Abruzzo) 0,25 l L	10,50

BIANCO – WHITE

Sauvignon Blanc (Friuli) 0,25 l L	11,90
Chardonnay (South-Tirol) 0,25 l L	11,90
Lugana (Lombardy) 0,25 l L	11,90

ROSATO – ROSÉ

Chiaretto Bardolino (Lombardy) 0,25 l L	10,50
--	-------

SUPERALCOLICI – DIGESTIVI

Grappa della Casa 4 cl L	5,90
Limoncello 4 cl 2,L	5,90
Grappa Poli speciale (by choice) 4 cl L	12,50
Grappa speciale barricata (by choice) 4 cl L	* _____
Averna 4 cl 2,L	5,90
Montenegro 4 cl 2,L	5,90
Ramazzotti 4 cl 2,L	5,90
Vecchia Romagna 4 cl 2,L	5,90
Sambuca Molinari 4 cl 2,L	5,90
Amaro del Capo 4 cl 2,L	5,90
Amaretto Disaronno 4 cl 2,L	5,90

For additives and labeling of allergens see first page. All prices in euro, VAT included.