



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 with phenylalanin | 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 or 10 mg/l | M lupins | N molluscs)

APERITIVI - APERITIF

Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Soda) ^{2, 10, L}	9,90
Campari Spritz (Campari, Prosecco, Soda) ^{2, 10, L}	9,90
Lillet Spritz (Lillet, Prosecco, Soda) ^{2, 10, L}	9,90
Espresso Martini (Coffee liqueur, Vodka, Espresso Coffee) ^{11, L}	10,90
Sarti Rosa Spritz (Sarti Rosa, Prosecco, Soda) ^{2, 10, L}	9,90
Tocco Rosso (Campari, Elderflower syrup, Prosecco) ^{2, 10, L}	10,90
Hugo (Elderflower syrup, Prosecco, mint, Lime) ^{2, 10, L}	9,90
Martini Bianco ¹	6,90
Campari Orange or Soda ^{1, 2}	7,90
Glass Prosecco ^L	6,90
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}	6,90

INSALATE SPECIALI - SALADS

Insalata "Silana" con straccetti di manzo alla griglia, scaglie di parmigiano e pomodori secchi ^{3, 8, 17, G}	21,90
Mixed salad with grilled beef strips, parmesan cheese and dried tomatoes	
Insalata "Contadina" con formaggio di capra alla griglia noci e miele ^{3, G, H(2,3)}	21,90
Mixed salad with grilled goat cheese, walnuts and honey	
Insalata "Italiana" con mozzarella di bufala, prosciutto crudo e olive ^{3, 17, B, G}	21,90
Mixed salad with buffalo mozzarella, Parma ham, artichokes and olives	

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

PERCORSO DELLO CHEF

Una storia di sapori che nasce ogni giorno, in cui l'equilibrio guida l'esperienza e ogni boccone trova il suo momento.

The tasting menu includes 4 courses **61,90 per Person**

- *Glass of Prosecco*
- *Appetizer*
- *Pasta*
- *Main course (meat or fish)*
- *Dessert*

*The dishes are created from our daily menu,
inspired by the season
and prepared with care in the kitchen.
Available for a minimum of two people*

ANTIPASTI – STARTERS

Vitello tonnato con fior di capperi ^{1, D} Veal with tuna sauce and caper flowers	18,90
Carpaccio di manzo con rucola e scaglie di parmigiano ^{3, 8, 17, G} Beef carpaccio with rocket and parmesan flakes	18,90
Carpaccio di manzo con Tartufo, rucola e scaglie di parmigiano ^{3, 8, 17, G, H(2,3)} Beef carpaccio with truffle, rocket salad and parmesan flakes	24,90
Mozzarella di bufala con pomodori e basilico ^{3, G} Buffalo mozzarella with tomato and basil	16,90
Formaggio di capra alla griglia con melanzane ^{3, G, H(2,3)} Grilled goat cheese with eggplant	19,90
Polipetti alla Luciana ^{9, 13, A(1), D, L, N, H(2,3)} Baby octopus, slowly braised in tomato sauce with olives and capers	21,90

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

SECONDI DI PESCE – FISH

Filetto di Branzino / Orata alla griglia con verdure ^{3, B, D} Grilled sea bass / sea bream fillet with vegetables of the day	28,90
Salmone alla griglia con verdure ^{3, B, D} Grilled salmon with vegetables of the day	28,90
Filetto di Pesce del giorno con tartufo e contorno ^{3, B, H(2,3)} Fresh fish fillet with truffle and side dish	* ____

SECONDI DI CARNE – MEAT

Filetto di manzo alla griglia con verdure ^{A(1), 3, 8, 17} Grilled beef fillet with vegetables of the day	38,90
Rib-Eye Steak alla griglia (250gr) con verdure ^{A(1), 3, 8, 7} Grilled Rib-Eye Steak with vegetables of the day	34,90
Carne di manzo alla griglia con tartufo e contorno ^{3, A(1), G, H(2,3)} Grilled beef with truffle and side dish	* ____

CONTORNI – SIDE DISH

Insalata mista / verde ³ Mixed salad/green salad	7,90
Insalata di pomodoro con cipolla rossa di Tropea ³ Tomato salad with red onions from Tropea	9,90
Insalata rucola con pomodori e parmigiano ^{3, G} Rocket salad with tomato and parmesan	12,90
Verdure del giorno ^{3, A(1), G} Vegetables of the day	7,90

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

PIZZE

Margherita 3, A(1), G Pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico Tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, basil	11,90
Tavernetta 3, 17, A(1), G Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, rucola, scaglie di parmigiano Tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, raw ham, rocket salad, parmesan flakes	17,90
Calabrese 2, 3, 4, 5, 6, 8, A(1), G Pomodoro, mozzarella fior di latte, nduja, melanzane, provola Tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, 'Nduja, eggplant, provola cheese	17,90
Diavola 2, 3, 4, 5, 6, 8, A(1), G Pomodoro, mozzarella fior di latte, spianata calabrese, datterino giallo, pecorino Tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, spicy salami, datterino tomatoes, Pecorino cheese	14,90
Vegetariana 3, A(1), G Pomodoro, mozzarella fior di latte, verdure miste Tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, vegetables	16,90
Capricciosa 2, 3, 8, 17, A(1) Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi freschi, carciofi, olive Tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, ham, fresh mushrooms, artichokes, olives	16,90
Prosciutto o Salame o Funghi 2, 3, 8, 17, A(1), G Pomodoro, mozzarella fior di latte con o prosciutto o spianata calabrese o funghi Tomato sauce, Fior di Latte mozzarella with or ham or spicy salami or fresh mushrooms	13,90
Bufalina 3, A(1), G Pomodoro, mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala, datterino fresco Tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, buffalo mozzarella, fresh datterino tomatoes	18,90
Boscaiola 3, A(1), G, H(2,3) Mozzarella fior di latte, funghi freschi, salsiccia, pesto pomodori secchi Fior di Latte mozzarella, fresh mushrooms, sausage, dried tomato pesto	17,90
Tonno 3, A(1), D, G, H(2,3) Mozzarella fior di latte, Tonno a filetti, cipolla rossa di tropea Mozzarella Fior di Latte, tuna fillets, red Tropea onions	16,90
4 Formaggi 3, A(1), G, H(2,3) Mozzarella fior di latte, gorgonzola, provola, pecorino Fior di Latte mozzarella, gorgonzola, provola and pecorino cheese	18,90
Tartufo 3, A(1), G, H(2,3) Mozzarella fior di latte, funghi freschi, salsa tartufo bianco, tartufo nero Fior di Latte mozzarella, fresh mushrooms, white truffle sauce, truffle	24,90

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

DOLCI – DESSERT

Tiramisù <small>11, A(1), G, L</small> Tiramisù	9,90
Panna cotta con frutta <small>B, G, H(2,3)</small> Cooked cream with fresh fruit	8,90
Tartufo classico <small>A(1), G, H(2,3)</small> Italian ice cream speciality	8,90
Sorbetto al limone <small>A(1), G, H(2,3)</small> Lemon sorbet	8,90
Pecorino Romano con frutta e confettura <small>3, 8, 17, G, H(2,3)</small> Pecorino cheese with fruit and jam	12,90

BEVANDE CALDE – HOT DRINKS

Espresso <small>11</small>	2,90
Double Espresso <small>11</small>	4,90
Cappuccino <small>11, G</small>	4,50
Cup of coffee <small>11</small>	3,90
Caffè corretto <small>1, 11, L</small>	4,90
Caffè affogato with vanilla ice cream <small>11, A, G, H</small>	5,90

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

BIRRE – BEER

Draft beer (Helles)- Spaten 0,5 l <small>1, A(1,3)</small>	6,30
Pils beer – Becks 0,3 l <small>1, A(1,3)</small>	5,00
Wheat beer – Franziskaner 0,5 l <small>1, 2, A(1,3)</small>	6,30
Dark beer – Franziskaner 0,5 l <small>1, 2, A(1,3)</small>	6,30
Radler – Spaten 0,5 l <small>1, 2, 4, 11, 12, A(1,3)</small>	5,90
Alkohol-free Helles – Spaten 0,5 l <small>1, 2, A(1,3)</small>	6,30
Alkohol-free wheat beer – Franziskaner 0,5 l <small>1, 2, A(1,3)</small>	6,30

BEVANDE – DRINKS

Surgiva Water 0,75 l	7,90
Surgiva Water 0,5 l	5,90
Apple spritzer 0,4 l <small>1, 2</small>	4,90
Passion fruit spritzer 0,4 l <small>1, 2</small>	4,90
Red currant spritzer 0,4 l <small>1, 2</small>	4,90
Afri Cola mix 0,4 l <small>1, 2, 4, 11, 12</small>	4,90
Afri Cola 0,4 l <small>1, 2, 4, 11, 12</small>	4,90
Afri Cola Zero 0,4 l <small>1, 2, 4, 11, 12</small>	4,90
Bluna Lemon 0,4 l <small>1, 2, 4, 11, 12</small>	4,90
Polara Mandarino Verde (Sicilian mandarin) 0,275 l <small>1, 2, 4, 12</small>	4,90
Polara Chinotto 0,275 l <small>1, 2, 4, 12</small>	4,90
Polara Limone e Zenzero (Lemon and ginger) 0,275 l <small>1, 2, 4, 12</small>	4,90

*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 DOC (Apulia) 0,25 l	11,90
Montepulciano d'Abruzzo DOC (Abruzzo) 0,25 l	10,90
Ripasso Della Valpolicella Superiore DOC (Veneto) 0,25 l	13,90
Rosso Bio (Cabernet&Merlot) (Friuli) 0,25 l	10,90

BIANCO – WHITE

Sauvignon Blanc DOC (Friuli) 0,25 l	11,90
Pinot Grigio (South Tyrol) 0,25 l	11,90
Lugana DOC (Lombardy) 0,25 l	13,90
Chardonnay (Veneto) 0,25 l	10,90

ROSATO – ROSÉ

Chiaretto Bardolino DOC (Lombardy) 0,25 l	10,90
--	--------------

SUPERALCOLICI – DIGESTIVI

Limoncello 4 cl <small>2, L</small>	5,90
Amaretto Disaronno 4 cl <small>2, L</small>	5,90
Grappa Poli 4 cl <small>l</small>	7,90
Grappa Nonnino barricata 4 cl <small>l</small>	7,90
Averna 4 cl <small>2, L</small>	5,90
Montenegro 4 cl <small>2, L</small>	5,90
Ramazotti 4 cl <small>2, L</small>	5,90
Sambuca Molinari 4 cl <small>2, L</small>	5,90
Amaro del Capo 4 cl <small>2, L</small>	5,90

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