

la tavernetta

Antipasti

- Barbabietola, ananas, caprino fresco e mandorle tostate** € 12.00
Rote Beete, Ananas, ZiegenKase und Mandeln
Beetroot, pineapple, goat cheese and almonds
- Tartare di tonno, pesche e guacamole** € 16.00
Thunfisch Tartare, Pfirsiche und Guacamole
Tuna Tartare, peaches and guacamole
- Caponata di zucchini ai frutti di mare** € 15.00
Zucchini Caponata mit Meeres Fruchten
Courgette Caponata with Seafood
- Tartare di manzo piemontese, ricotta affumicata e nocciole tostate** € 17.00
Rinder Tartare mit Gerauchertem Ricotta und Haselnüssen
Beef Tartare with smoked ricotta and Hazelnuts
- Antipasto Piemontese: Vitello tonnato, Falda di peperone arrosto, Lingua di vitello e bagnetto verde, piccola Tartare di manzo** € 18.00
Kalbfleisch mit Thunfisch Sauce, Gerostete Paprika, Kalbszunge in Gruner Sauce, Rinder Tartare
Veal with tuna sauce, roasted pepper, veal tongue in green sauce, beef tartare

Primi piatti

- Tonnarelli all'uovo al nero di seppia, calamari, crema di zucchini** € 17.00
Tonnarelli mit Tintenfischtinte, Calamari und Zucchini creme
Tonnarelli with cuttlefish ink, calamari and courgette cream
- Spaghetti "Regina dei Sibillini,, alla carbonara di tonno fresco e prosciutto di tonno** € 18.00
Spaghetti Thunfisch Carbonara und Thunfisch Prosciutto
Tuna Carbonara Spaghetti and tuna prosciutto
- Gnocchi di patate "Tavernetta,, al gorgonzola dolce con gocce di vino rosso e pere , granella di nocciole** € 16.00
Kartoffelklosse mit Gorgonzola Sauce, Rotwein Birnen Sauce und Haselnusse
Potatoes gnocchi with gorgonzola sauce, redwine pear sauce and hazelnuts
- Raviolini del Plin alla Robiola di Roccaverano dop su crema di pomodoro e peperone rosso, crumble di pistacchi di Bronte** € 17.00
Ravioli gefullt mit RobiolaKase auf Tomaten-Paprika Creme und Pistazien Streusel
Ravioli filled with robiola cheese on tomato and pepper cream and pistachio crumble
- Paccheri freschi Principe di Napoli (pomodorini,olive,basilico) e stracciata di bufala** € 17.00
Paccheri Tomatensauce, Oliven, Kirschtomaten,Basilikum und Mozzarella
Paccheri tomato sauce, olives, cherry tomatoes, basil and Mozzarella

**AMORE
AL PRIMO
ASSAGGIO**

Secondi piatti

Controfiletto di Ribeye alla griglia con verdure € 25.00

Gegrilltes Ribeye Rinderfilet mit Gemüse
Grilled Ribeye Beef sirlon with vegetables

Petto di fagianella farcito di foie gras e tartufo nero su gnocchi di semolino e salsa al passito € 20.00

Fasanen Brust Gefüllt mit Foie Gras und Schwarzem Truffel, GriessGnocchi, Passito Wein Sauce
Pheasant Breast stuffed with foiegras and black truffle, semolina gnocchi, passito wine sauce

Pancia di maialino cotta a bassa temperatura, cotenna croccante salsa BBQ al caffè e patate € 19.00

Schweine Bauch, Knuspriger Schwarte, Kaffee BBQ Sauce und Kartoffeln
Pork belly, crispy rind, coffee BBQ sauce and Potatoes

Filetto di rombo alla mugnaia con tartufo nero estivo e asparagi € 25.00

Steinbutt Filet, Butter und Zitrone, Schwarzem Truffel und Spargel
Turbot Fillet, butter and lemon, black truffle and asparagus

Medaglione di tonno fresco alla griglia su caponata di melanzane € 22.00

Gegrilltes Thunfisch Steak mit Auberginen Caponata
Grilled tuna steak with aubergine caponata

latavernetta♥

...altro

Insalata mista	€ 7.00
Gemischter Salat Mixed Salad	
Rucola, caprino, pere e noci	€ 10.00
Rauken Salat, Ziegenkase, Birnen und Nüsse Rocket salad, goat cheese, pears and nuts	
Caprese di bufala, pomodorini e basilico	€ 10.00
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum Mozzarella with tomatoes and basil	
Degustazione formaggi	€ 13.00
Gemischte Käsesorten Mixed cheese	
Gorgonzola stagionato con cioccolato bianco alle olive e miele	€ 10.00
Gorgonzola mit Weiss Schokolade, Oliven und Honig Gorgonzola with white chocolate, olives and honey	

Dolci

Tortino caldo al cioccolato con crema e gelato alla crema	€ 7.00
Schokoladen soufflé mit Vanilla Creme und Creme Eis Hot Chocolate soufflé with custard and ice cream	
Nuvole di mascarpone con frutti rossi e riso soffiato	€ 7.00
Mascarpone Mousse, Beeren und Puffreis Mascarpone mousse, berries and puffed rice	
Panna cotta al pralinato di nocciole e caramello salato	€ 7.00
Panna cotta mit Haselnusse Praline und Gesalzenes Karamell Panna cotta with Hazelnut praline and salted caramel	
Ops...la torta dov'è?	
Namelaka al cioccolato bianco, piccoli frutti rossi e frolla croccante	€ 7.00
Zerfallener Kuchen (Weisse Schokoladen Mousse, Beeren, Murbeteig) Decomposed cake (white chocolate mousse, berries, shortcrust pastry)	
I nostri Sorbetti	
Mojito -	€ 4.00
Ananas-Zenzero — Ananas/Ingwer — Pineapple/ginger	
Limone - Zitrone - Lemon	

**AMORE
AL PRIMO
ASSAGGIO**