

Antipasti

Tartare di tonno con salsa alla bagna cauda, crumble ai pistacchi e scorza di lime €16.00

Thunfischtartare mit BagnaCauda, Crumble mit Pistazien und Limettenschale
Tuna Tartare with BagnaCauda, crumble with pistachios and lime zest

Carpaccio di Barbabietola in agrodolce, caprino fresco alle erbe, mandorle e ananas €12.00

Suss-Sauer Rote Bete mit Ziegenkase, Mandeln und Ananas
Sweet and Sour Beetroot with goat cheese, almonds and pineapple

Terrina di maialino, capesante scottate, cipolla rossa all'agro di lamponi €17.00

Schweine Terrine, gebratenen Jakobsmuscheln, rote Zwiebeln mit sauren Himbeeren
Pork terrine, seared scallops, red onions with sour raspberries

Tartare di manzo piemontese, Tartufo nero e Crescia Sfogliata €16.00

Rinder Tartare, Schwarzem Truffel und "Crescia" (Fladen Brot)
Beef Tartare, black truffle and "Crescia"

Tagliere di salumi tipici ossolani con tortino caldo al "Crampiole" €15.00

Aufschnitt mit Warmer Kasekuchen
Coldcuts with warm cheese pie

la tavernetta

Primi piatti

Gnocchi di patate „Tavernetta“ al gorgonzola dolce con gocce di vino rosso e pere e granella di nocciole € 14.00

Kartoffelklosse mit Gorgonzola Sauce, Birnen sauce und Haselnusse
Potatoes gnocchi with Gorgonzola cheese, Pears-red wine sauce and Hazelnuts

Tortelloni freschi farciti di funghi porcini con ragù d'anatra €15.00

Tortelloni Gefüllt mit Steinpilzen in Enten Sauce
Tortelloni stuffed with Porcini mushrooms in duck sauce

Spaghetti „Regina dei Sibillini“ alla carbonara di prosciutto di Tonno affumicato €15.00

Spaghetti Carbonara mit Geraucherter Thunfischschinken
Spaghetti Carbonara with smoked tuna ham

Tagliolini freschi agli spinaci mantecati alla stracciata di bufala Bottarga, zucchine e zest di pompelmo rosa €15.00

Spinat Tagliolini mit mozzarella, Bottarga, Zucchini und Pink Grapefruit Schale
Spinach Tagliolini with mozzarella, bottarga, zucchini and pink grapefruit zest

Risotto alla zucca mantecato alla toma di Crampiole, mandorle tostate e crudo di montagna croccante (min. 2 persone) pp. €15.00

Kurbis-Kase Risotto mit Mandeln und Rohschinken
Pumpkin and cheese Risotto with almonds and raw ham

Secondi piatti

Tonno scottato con purè di patate al finocchietto €19.00

Gebratener Thunfisch mit Kartoffelpuree
Seared Tuna with mashed potatoes

Dentice al forno con pomodorini, zucchine trombetta, pinoli tostati e chips di riso nero €18.00

Gebackener Schnapper mit Tomaten, Zucchini, Pinienkerne
Baked Snapper with Tomatoes, zucchini, pine nuts and black rice chips

Filetto di manzo al rum e arancia con sfogliatina calda ai finocchi e olive nere €25.00

Rinder Filet mit Rum, Orange und Fenchel-Oliven Blatterteig
Beef Fillet with Rum, Orange and Fennel-olive puff pastry

Guancette e costine di maialino brasate al nebbiolo con cavolo cappuccio stufato con mele e Calvados €18.00

Schweinebacken und Rippchen in Rotwein geschmorte mit Kohl, Äpfeln, Calvados
Pork Cheeks and Ribs Braised in red wine with stewed cabbage, apples and Calvados

**AMORE
AL PRIMO
ASSAGGIO**

Insalate ed altro

Insalata mista Gemischter Salat Mixed Salad	€ 7.00
Insalatona Tavernetta (insalata mista, gamberetti, frittata, mozzarella e tonno) Gemischter Salat, Krebse, Omelett, Mozzarella, Thunfisch Mixed salad, prawns, omelette, mozzarella and tuna	€12.00
La caprese con bufala, pomodoro, basilico Mozzarella mit Tomaten und Basilikum Mozzarella, tomatoes and basil	€10.00
Tome miste delle nostre valli Kaseplatte Mixed cheese	€10.00
Gorgonzola stagionato con cioccolato bianco alle olive e miele Gorgonzola mit Weisse Schokolade, Oliven und Honig Gorgonzola, cheese with white chocolate, olives and honey	€ 8.00
Castelmagno con miele di Erbamedica e Nocciole Piemonte IGP Castelmagno mit Honig und Haselnusse Castelmagno with honey and Hazelnuts	€10.00

Dolci

Torta alle nocciole Piemonte IGP con gelato Haselnuss Kuchen mit Haselnuss Eis Hazelnut cake with Ice cream	€ 7.00
Tortino caldo al cioccolato con crema e gelato alla vaniglia Schokolade Auflauf mit Vanille Creme und Creme Eis Hot chocolate soufflé with custard and icecream	€ 7.00
Tiramisù	€ 7.00
Ops...dov'è la torta? Weisse Schokoladen Mousse, Beeren, Murbeteig und Gesalzenes Karamell White Chocolate mousse, berries, shortcrust Pastry and salted caramel	€ 7.00
I nostri Sorbetti: Mojito e Ananas-Zenzero Sorbets: Mojito, Ananas (Pineapple) Ingwer (ginger), Zitrone (lemon)	€ 4.00

**AMORE
AL PRIMO
ASSAGGIO**

Coperto 2.00 euro

*alcune materie per la lavorazione possono essere surgelate

Gentile Cliente,

nel ringraziarla di averci scelto, nel segno della trasparenza dell'informazione al cliente e nel rispetto del regolamento UE 1169/2011, La informiamo che alcuni ingredienti utilizzati nelle nostre preparazioni, rientrano nell'elenco degli allergeni di seguito descritti.

Se desidera conoscere nel dettaglio l'esatta composizione del piatto da lei scelto, non esiti a consultarci.

Buon Appetito!

Elenco allergeni:

Cereali contenenti glutine

Crostacei e prodotti a base di crostacei

Uova e prodotti a base di uova

Pesce e prodotti a base di pesce

Arachidi e prodotti a base di arachidi

Soia e prodotti a base di soia

Latte e prodotti a base di latte

Frutta a guscio

Sedano e prodotti a base di sedano

Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo

Anidride solforosa e solfiti

Lupini e prodotti a base di lupini

Molluschi e prodotti a base di molluschi

Thank you!



Scrivi una recensione per noi su
TripAdvisor:



REVIEW US ON

facebook
