

Antipasti

Tartare di salmone fresco Loch Fyne con avocado, mango e mandorle tostate €14.00

Lachs Tartare mit Avocado, Mango und Mandeln
Salmon tartare with avocado, mango and almonds

Cheesecake di baccalà al finocchietto su crema di ceci, pomodorini confit e zest di limone €15.00

Kabeljau Kasekuchen mit Dill, Kichererbsen Crème und Kirsch Tomaten
Cod cheesecake with dill, chickpea cream and cherry tomatoes

Crème brulée speziata alle noci, scaloppa di foie gras e composta di cipolle rosse €17.00

Crème Brulée mit Walnüssen, FoieGras und Zwiebeln
Crème Brulée with Walnuts, foie gras and onions

Tagliere di salumi tipici ossolani con toma nostrana e la nostra Giardiniera €15.00

Aufschnitt mit Kase und Gemuse
Cold cuts with cheese and vegetables

Tartare di manzo piemontese con scalogno, capperi, acciughe del Cantabrico e crescita sfogliata €16.00

Rinder Tartare mit Schalotten, Kapern, Sardellen und FladenBrot
Beef tartare with Shallots, Capers, Anchovies and Flat bread

Flan di peperone rosso con salsa alla bagna cauda e semi di papavero €14.00

Rotem Pfeffer Flan mit Bagnacauda Sauce und Mohnsamen
Red Pepper Flan with Bagnacauda sauce and Poppy seeds

latavernetta♥

Primi piatti

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

Kartoffelklosse mit Gorgonzola Kase, Rotwein-Birnen Sauce und Haselnusse
Potatoes gnocchi with gorgonzola cheese, pears-redwine sauce and hazelnuts € 14.00

Tortelloni verdi farciti di asparagi agli scampi su crema di Stracciata di Bufala

Tortelloni gefüllt mit Spargel, Scampi und Mozzarella Creme
Tortelloni stuffed with asparagus, scampi and mozzarella cream € 15.00

Spaghetti “Regina dei Sibillini“ aglio, olio e peperoncino con tartare di ricciola e fonduta di pomodoro

Spaghetti Knoblauch, Öl und Chili mit Rohe Amberjack Fisch und Tomaten
Spaghetti Garlic, oil and chili with Raw Amberjack fish and Tomato Fondue € 15.00

Lasagnole fresche al ragù di salsiccia e fonduta alla Toma del Mottarone

Tagliatelle mit Wurstragout und Kasefondue
Tagliatelle with Sausage ragout and cheese fondue € 14.00

Risotto “Gran Riserva Rizzotti“ ai carciofi, gamberi e bottarga di tonno (min. 2 persone)

Risotto mit Artischocken, Garnelen und Thunfisch Bottarga
Risotto with artichokes, prawns and tuna bottarga € 14.00

**AMORE
AL PRIMO
ASSAGGIO**

Secondi piatti

Controfiletto di manzo con Pakchoi e salsa alle nocciole del Piemonte € 20.00

Rinder Rumpsteak mit Pak-choi und Haselnuss Sauce
Entrecote steak with pakchoi and Hazelnut sauce

Guancia di vitello brasata alla Vespolina con crostone di polenta € 18.00

Geschmorte Kalbsbacke mit Polenta
Braised vealcheek with polenta

Tapelucco (piatto tipico) con morbido di patate e cipolle al forno con fonduta

Tapelucco (Geschmortes Hack Fleisch) mit Kartoffel Puree, Gebackene Zwiebeln und Kase Fondue € 17.00
Tapelucco (braised minced meat) with mashed potatoes, baked onions and cheese fondue

Ricciola in padella con asparagi in due consistenze

Amberjack Fisch mit Spargel € 20.00
Amberjack fish with asparagus

Tonno Tonnato con misticanza aromatica € 22.00

Thunfisch mit Thunfisch Sauce und Gemischter Salat
Tuna with tunasauce and mixed salad

la tavernetta

Insalate ed altro

Insalata mista

Gemischter Salat
Mixed salad

€ 7.00

Rucola, caprino, pere e noci

Rucola Salat, ZiegenKase, Birnen und Nusse
Rocket salad, goat cheese, pears and nuts

€ 10.00

La Caprese con Bufala, pomodoro e basilico

Mozzarella, Tomaten, Basilikum
Mozzarella, tomatoes, 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 with white chocolate, olives and honey

€10.00

**AMORE
AL PRIMO
ASSAGGIO**

latavernetta

Dolci

**Semisfera al cioccolato fondente con mousse di mascarpone,
Visciole di Cantiano e vino di Visciole** € 7.00

Schokoladen Halbkugel mit Mascarpone Mousse, Sauer Kirschen und
Sauerkirschwein
Chocolate Hemisphere with Mascarpone Mousse, sour cherries and sour
Cherry wine

Tortino caldo al cioccolato con crema e gelato alla vaniglia € 7.00

Schokoladen Soufflé mit Vanilla Creme und Creme Eis
Hot chocolate soufflé with custard and ice cream

Ops...dov'è la torta? € 7.00

Zerfallener Kuchen (Murbeteig, Weisse Schokoladen Mousse, Beeren, Gesalzenes
Karamell)
Decomposed cake (shot crust pastry, white chocolate mousse, berries, salted
Caramel)

Tiramisù al pistacchio € 7.00

Tiramisù mit Pistazien
Tiramisù with pistachios

Pannacotta al cocco con salsa al Mango € 7.00

Pannacotta mit Kokosnuss und Mango Sauce
Pannacotta with coconuts and mango sauce

I nostri Sorbetti: Mojito e Ananas-Zenzero € 4.00

Mojito, Ananas-Ingwer Sorbet
Mojito, Pineapple-ginger sorbet

Coperto € 2.00

*alcune materie per la lavorazione possono essere surgelate

*acqua potabile trattata (microfiltrata) e gassata

**AMORE
AL PRIMO
ASSAGGIO**