

latavernetta

Antipasti

Tortino caldo agli asparagi su fonduta di toma del Mottarone e crumble di taralli € 14.00

Spargel Flan mit Kasefondue und Taralli crumble
Asparagus Flan with cheese fondue and taralli crumble

Tentacolo di Polpo scottato in padella con parmentier di patate, petali di cipolla rossa in agrodolce di Visciole € 18.00

Gebratener Oktopus mit Kartoffelcreme und Roten Zwiebeln
Panfried octopus with creamed potatoes and red onion

Carpaccio di ricciola, zenzero, lime, frutti di bosco e misticanza € 17.00

Amberjack Carpaccio, Ingwer, Limette, Beeren und Salat
Amberjack carpaccio. Ginger.lime,berries and salad

Tartare di manzo piemontese tradizionale: acciughe,capperi e peperone arrostito € 17.00

Rindertartare mit Sardellen, Kapern, Pfeffer
Beef tartare with anchovies, capers and peppers

Tagliere di salumi tipici con la nostra giardiniera e toma € 17.00

Aufschnitt mit Gemuse und Kase
Cold cuts with vegetables and cheese

Primi piatti

Risotto „Gran Riserva Rizzotti“ vongole, lime e pistacchi di Bronte € 16.00 p.p

Risotto mit Venus Muscheln, Limette und Pistazien
Risotto with Clams, Lime and Pistachios

Spaghetti „Regina dei Sibillini“ Principe di Napoli € 15.00

pomodorini, pomodori e olive
Spaghetti Tomaten Sauce,Kirschtomaten und Oliven
Spaghetti Tomato sauce, cherrytomatoes and olives

Tagliatelle fresche al ragù di salsiccia su fonduta di parmigiano €16.00

Tagliatelle mit Wurst ragout und Parmesan Fondue
Tagliatelle with sausage ragout and parmesan fondue

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

Kartoffelklosse mit Gorgonzola Sauce, Rotwein Birnen Sauce und Haselnusse
Potatoes gnocchi with gorgonzola sauce, redwine pear sauce and hazelnuts

Tortelloni cacio e pepe con bottarga di tonno rosso, mentuccia e crema di mango al Courvoisier € 16.00

Tortelloni gefüllt mit Kase und Pfeffer, Thunfisch Bottarga, Minze und Mango Creme
Tortelloni stuffed with cheese and Pfeffer, tuna Bottarga, mint and Mango cream with Courvoisier

**AMORE
AL PRIMO
ASSAGGIO**

Secondi piatti

- Calamari ripieni di gamberi e tentacoli su vellutata di patate e cozze** € 20.00
Tintenfisch gefüllt mit Garnelen auf Kartoffel Creme und Miesmuscheln
Squid stuffed with prawns on creamed potatoes and Mussels
- Bistecca di ricciola con panatura panko, salsa San Bernardo e Caponata di melanzane** € 22.00
Amberjack Steak mit Panade, San Bernardo sauce (Sardellen, Mandeln, Schokolade, Brot) und AuberginenCaponata
Amberjack steak with breading, San Bernardo sauce (bread, anchovies, almonds, chocolate) and eggplants caponata
- Petto di fagianella farcito al foie gras e tartufo nero con salsa al passito e morbido di patate** € 20.00
Fasan Brust gefüllt mit FoieGras und Schwarzem Truffel auf Passito wein sauce und Kartoffel Puree
Pheasant Breast stuffed with foie gras and black truffle on Passito wine sauce and mashed potatoes
- Guancia di vitello cotta a bassa temperatura al Nebbiolo delle colline novaresi con crostone di polenta e cipolle caramellate** € 20.00
Geschmorte Kalbsbacke in Rotwein mit Polenta und Karamellisierten Zwiebeln
Veal cheek braised in redwine with polenta and caramelised onions
- Tagliata di controfiletto di manzo, verdure di stagione e chutney di peperoni** € 22.00
Stuck Rindfleisch mit Gemuse und Pfeffer Chutney
Cut of beef with vegetables and pepper chutney

latavernetta♥

...altro

Insalata mista Gemischter Salat Mixed salad	€ 7.00
Rucola, caprino, pere e noci Rauken Salat, Ziegenkase, Birnen und Nusse Rocket salad, goat cheese, pears and nuts	€ 10.00
Caprese di bufala, pomodorini e basilico Mozzarella mit Tomaten und Basilikum Mozzarella with tomatoes and basil	€ 10.00
Tome miste delle nostre valli Kase aus unseren Talern Cheese from our valleys	€ 13.00
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

Dolci

Tortino caldo al cioccolato con crema e gelato alla crema Schokoladen soufflé mit Vanilla Creme und Creme Eis Hot chocolate soufflé with custard and ice cream	€ 7.00
Panna cotta alle fragole fresche Panna cotta with Erdbeeren Panna cotta with strawberries	€ 7.00
Ops...dov'è la torta? Namelaka, frutti di bosco, frolla e caramello salato Zerfallener Kuchen (weisse schokolade mousse,beeren,murbeteig,gesalzener karamell) Decomposed cake (white chocolate mousse,berries,short crust pastry,salted caramel)	€ 7.00
Nuvole di mascarpone, crema al pralinato di noci pecan e lingue di gatto Mascarpone mousse, Pekannuss Pralinen und Kekse Mascarpone mousse, pecan nut praliné and Biscuits	€ 7.00
I nostri Sorbetti: Mojito, Ananas-Zenzero, Limone Unsere Sorbets: Mojito, Ananas-Ingwer, Zitrone Our Sorbets: Mojito, pineapple-ginger, lemon	€ 4.00

**AMORE
AL PRIMO
ASSAGGIO**