

Antipasti

Carpaccio di Barbabietola, mango, caprino, mandorle tostate e vinaigrette all'arancia € 14.00

Rote Bete, Mango, ZiegenKase, Mandeln und Orangen Vinaigrette
Beetroot, pineapple, goat cheese, almonds and orange vinaigrette

Tagliere di salumi tipici con toma e la nostra giardiniera € 16.00

Aufschnitt mit TomaKase und Gemusegartner
Cold cuts with Toma cheese and vegetable gardener

Tartare di manzo piemontese all'olio EVO, scaglie di grana e senape antica € 17.00

Rindertartare mit Ol, Grana Padano Kase und Senf
Beef tartare with Olive oil. Grana Padano cheese and Mustard

Baccalà mantecato su fonduta di peperoni rossi e bruschetta € 16.00

Kabeljau Mousse auf Paprika Fondue und Bruschetta
Cod creamed on red pepper fondue and bruschetta

Tartare di ricciola, mango, emulsione di caprino nostrano e basilico € 18.00

Amberjack Tartare, Mango, Ziegenkase und Basilicum
Amberjack tartare, mango, goat cheese and basil

la tavernetta

Primi piatti

- Risotto al limone e polvere di capperi con carpaccio di Salmone**
Lock fine marinato al caffè (min. 2 persone) € 18.00
Risotto mit Zitrone und Kapernpulver mit Lachs Carpaccio in Kaffee Mariniert
Risotto with Lemon and caper powder with salmon carpaccio marinated in coffee
- Spaghetti „Regina dei Sibillini“ alla carbonara di tonno fresco e Prosciutto di tonno** € 18.00
Spaghetti Thunfisch -Carbonara und Thunfisch Prosciutto
Tuna Carbonara spaghetti und Tuna Prosciutto
- Fusilloni all'arrabbiata di cozze** €16.00
Fusilloni „Arrabbiata“ mit Miesmuscheln
Fusilloni „Arrabbiata“ with Mussels
- Gnocchi di patate „Tavernetta“ al gorgonzola dolce con gocce di vino rosso e pere e 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 verdi del Plin alla Piemontese farciti con Brasato e tartufo al burro, salvia e Castelmagno** € 17.00
Ravioli gefüllt mit Schmorfleisch und Truffel, Butter, Salbei und Castelmagno Kase
Ravioli filled with braised meat and truffle, butter, sage and Castemagno cheese

Secondi piatti

- Ricciola scottata su schiacciata di zucca all'amaretto e crumble di taralli** € 22.00
Gebratener Amberjack auf Kurbispuree und Taralli Streusel
Seared amberjack on pumkin puree und taralli crumble
- Trancio di baccalà Pil Pil in olio cottura aglio,olio,peperoncino su fondente di cannellini e cipolle glassate** € 20.00
Kabeljau mit Knoblauch, Öl und Scharfer Pfeffer auf Cannellini Bohnen Creme und Zwiebeln
Cod with Garlic,oil and hot pepper on cannellini beans cream and onions
- Controfiletto di manzo al burro salato con senape allo yuzu e cannolo farcito di verdure** € 25.00
Rinderfilet mit Gesalzener Butter,Mustard,Yuzu und Gemuse Cannolo
Rind sirloin with salted butter, mustard, yuzu and vegetables cannolo
- Guancia di vitello brasata al nebbiolo delle colline novaresi con crostone di polenta e composta di cipolle**
Geschmorte Kalbsbacke in Rotwein mit Polenta und Zwiebelkompott
Veal cheek braised in red wine with polenta and onions compote € 20.00

**AMORE
AL PRIMO
ASSAGGIO**

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
Degustazione formaggi Gemischte Kasesorten Mixed cheese	€ 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 Vanille Creme und Creme Eis Hot chocolate soufflé with custard and ice cream	€ 7.00
Tiramisù al pistacchio Tiramisù mit Pistazien Tiramisù with Pistachios	€ 7.00
Cannolo croccante farcito con mousse di cioccolato bianco, salsa ai mirtilli e gelato al fior di latte Knusprige Cannoli gefüllt mit Weisse Schokolade Mousse, Blaubeer Sauce, Fiordilatte Eis Crunchy Cannoli filled with white chocolate mousse, blueberry sauce and Fiordilatte icecream	€ 7.00
Bònet (budino piemontese al cioccolato e amaretti) con gelato al Fior di latte Bònet (Schokoladen und Amaretti Kekse Pudding) mit Fiordilatte Eis Bònet (chocolate and amaretti biscuits pudding)	€ 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**

*la*tavernetta♥

**AMORE
AL PRIMO
ASSAGGIO**