

BENVENUTI NELLA PIÙ ANTICA OSTERIA DEL TITANO
 QUESTO MENU CONTIENE PIATTI DELLA TRADIZIONE **COMPLETAMENTE SENZA GLUTINE** RIVISITATI DALLO CHEF SARTINI. I PALATI PIÙ CURIOSI TROVERANNO IL RISTORANTE GOURMET AL PIANO SUPERIORE.
 BUON APPETITO!

ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI DEL TERRITORIO, ZUCCA MOSTARDATA E PIADINA	€ 12
SELEZIONE DI FORMAGGI CON CONFETTURE, MIELE E PINZIMONIO	€ 10
TARTARE DI MANZO CON CIPOLLA DI TROPEA, CAPPERI E UOVO A BASSA TEMPERATURA	€ 10
SFORMATINO DI POLENTA CON TOPINAMBUR, GAMBERI E PENDOLINI ARROSTITI	€ 13
PIADINA CON PROSCIUTTO CRUDO	€ 7
PIADINA CON CASATELLA E INSALATA	€ 7
PIADINA CON BUFALA E CRUDO	€ 7
PIADINA CON PROSCIUTTO CRUDO, CASATELLA E INSALATA	€ 8
PIADINA CON SARDONCINI E RADICCHIO	€ 8

PRIMI

PASTA E FAGIOLI	€ 9
PENNETTE ALLA CARBONARA DI CARCIOFI	€ 9
TAGLIATELLINE ALL'ANATRA E SPINACI	€ 10
RAVIOLI (RICOTTA E SPINACI) CON CARDI E FORMAGGIO DI FOSSA	€ 11
FUSILLI CON SEPPIA, IL SUO NERO E BROCCOLI	€ 13

CONTORNI

ERBE DI CAMPO SALTATE	€ 5
PATATE AL ROSMARINO	€ 5
VERZE SALTATE ALLE MANDORLE	€ 5

LEGENDA ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA	GLUTINE	SEDANO	VEGETARIANO
ARACHIDI	LATTE E DERIVATI	SENAPE	
CROSTACEI	LUPINI	SESAMO	
FAVE	MAIS	SOIA	
FRUTTA A GUSCIO	MOLLUSCHI	UOVA	
FUNGHI	PESCE		

SECONDI

HAMBURGER SAMMARINESE CON PATATA DOLCE	€ 11
GALLETTO ALLA GRIGLIA CON SALSIA ALLA CIPOLLA PICCANTE E CREMA DI OLIVE	€ 12
SFORMATINO DI POLENTA AI CARDI, ERBE DI CAMPO E VERZE ALLE MANDORLE VEGAN	€ 12
ROLL DI MAIALINO CON FINOCCHIO SELVATICO	€ 13
AGNELLO AL FORNO CON SCALOGNO E MENTA	€ 14
FILETTO DI GALLINELLA DI MARE AI CARCIOFI ED ACCIUGA	€ 15
TAGLIATA DI MANZO AUTOCTONO CON SALE DI CERVIA E ROSMARINO	€ 15

INSALATE

INSALATA VERDE	€ 4,5
INSALATA MISTA	€ 6

VEGETARIANA

INSALATA MISTA, FINOCCHI, NOCI, ZUCCA MOSTARDATA E MELOGRANO

PIANELLO

INSALATA MISTA, PROSCIUTTO COTTO, SALMONE MARINATO, PARMIGIANO

MEDITERRANEA

INSALATA MISTA, POMODORO, CAROTE, MOZZARELLA DI BUFALA, CAPPERI, ACCIUGHE E BOTTARGA

DESSERT

MOUSSE DI YOGURT E CACHI	€ 6
ANANAS	€ 5
GELATO AL FIORDILATTE CON PERE AL BRUGNETO	€ 6
GELATO DI RICOTTA CON SALSIA ALL'ARANCIO	€ 6
GELATO DI NOSTRA PRODUZIONE AI GUSTI:	PICCOLO € 4 GRANDE € 6
CREMA	
CIOCCOLATO	
NOCCIOLA	
FIORDILATTE	
FRAGOLA	
LIMONE	
COPERTO	€ 1,5

WI FI: OSPITITAVERNA
Pw: taverna2016



OSTERIA
La Taverna
CHEF LUIGI SARTINI

