












































BENVENUTI NELLA PIÙ ANTICA OSTERIA DEL TITANO
 QUESTO MENU CONTIENE PIATTI DELLA TRADIZIONE 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
TAPAS DI CASSONCINI: AL FORMAGGIO, ALLE ERBE DI CAMPO, CON SQUACQUERONE E ACCIUGHE, CON CIPOLLA E SALSICCIA, CON VERZA E PATATE	    	€ 8
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
STROZZAPRETI ALLA CARBONARA DI CARCIOFI	   	€ 9
LASAGNA VERDE DELLA TRADIZIONE	   	€ 10
TAGLIATELLINE ALL'ANATRA E SPINACI	 	€ 10
RAVIOLI (RICOTTA E SPINACI) CON CARDI E FORMAGGIO DI FOSSA	   	€ 11
PASSATELLI CON SEPPIA, IL SUO NERO E BROCCOLI	  	€ 13

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 CARDI GRATINATI E 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

CONTORNI

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

INSALATE

INSALATA VERDE	€ 4,5
INSALATA MISTA	€ 6
VEGETARIANA  	€ 8

INSALATA MISTA, FINOCCHI, NOCI, ZUCCA MOSTARDATA E MELOGRANO

PIANELLO  	€ 9
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

INSALATA MISTA, PROSCIUTTO COTTO, SALMONE MARINATO, PARMIGIANO

MEDITERRANEA  	€ 10
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

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

BEVANDE

ACQUA MINERALE 0,75 LT.	€ 2,5
ACQUA MINERALE 0,50 LT.	€ 1,5
BIBITE	€ 3,5
SUCCHI DI FRUTTA	€ 3,5
COPERTO	€ 1,5



OSTERIA
La Taverna
CHEF LUIGI SARTINI

WI FI: OSPITITAVERNA
Pw: taverna2016

