

## ANTIPASTI

PIADINA CON BUFALA E CRUDO (8)	€ 7
PIADINA CON CASATELLA E RUCOLA (8)	€ 7
PIADINA CON PROSCIUTTO CRUDO (8)	€ 7
PIADINA CON PROSCIUTTO CRUDO, CASATELLA E RUCOLA (8)	€ 8
PIADINA CON SARDONCINI, INSALATA E CIPOLLA (8-12-1)	€ 8
SELEZIONE DI FORMAGGI CON CONFETTURE E MIELE (8)	€ 11
TAGLIERE SALUMI DEL TERRITORIO, GIARDINIERA DI VERDURE E PIADINA (8-1)	€ 12
TARTARE DI MANZO CON PECORINO, NOCCIOLE E BROCCOLETTI (8-5)	€ 12
CARPACCIO DI RICCIOLA CON INSALATINA DI CARCIOFI E AGRUMI (12)	€ 13
POLIPO ARROSTITO CON CAPONATA LEGGERA E PISTACCHIO (11-5)	€ 14

## PRIMI

STROZZAPRETI CON RAGÙ DI VERDURE E PECORINO (17-8)	€ 10
TORTELLINI IN BRODO (8-17)	€ 11
TAGLIATELLE CON RAGÙ TAGLIATO A MANO E SPINACI (1-17)	€ 12
RAVIOLI CON BURRO E SALVIA (17-8)	€ 13
GNOCCHI CON RAGÙ DI CALAMARI (11-1)	€ 14
TAGLIATELLE AI FRUTTI DI MARE (17-11-3)	€ 16

## CONTORNI

BIETOLE NOVELLE ALL'OLIO DI SAN MARINO	€ 5
PATATE AL ROSMARINO	€ 5
VERZE RIPASSATE (1)	€ 6



la Taverna

OSTERIA

## SECONDI

<b>HAMBURGER SAMMARINESE CON PATATE AL FORNO (8)</b>	<b>€ 11</b>
<b>CONIGLIO IN TEGAME CON OLIVE ED ACETO (1)</b>	<b>€ 12</b>
<b>CARRÈ DI MAIALINO AL PEPE VERDE</b>	<b>€ 13</b>
<b>VEGAN RISO VENERE CON RAGÙ DI VERDURE, CARCIOFI (13)</b>	<b>€ 14</b>
<b>E ZUPPETTA DI LENTICCHIE E VERDURINE CON TARTUFO NERO</b>	
<b>FILETTO DI SPIGOLA IN CROSTA DI PATATE E INSALATINA (12)</b>	<b>€ 17</b>
<b>SEPPIA E PISELLI (11)</b>	<b>€ 17</b>
<b>TAGLIATA DI MANZO AUTOCTONO CON SALE DI CERVIA E ROSMARINO</b>	<b>€ 17</b>

## INSALATE

<b>INSALATA VERDE</b>	<b>€ 4,5</b>
<b><u>INSALATA MISTA</u></b>	<b>€ 6</b>
<b>INSALATA MISTA, FINOCCHIO, RAVANELLI, CAROTE E POMODORI</b>	
<b><u>VEGETARIANA: (1-5)</u></b>	<b>€ 8</b>
<b>INSALATA MISTA, GIARDINIERA, NOCCIOLE TOSTATE E VERDURE GRIGLiate</b>	
<b><u>PIANELLO: (12-8-1)</u></b>	<b>€ 9</b>
<b>INSALATA MISTA, PROSCIUTTO COTTO, SALMONE MARINATO, PARMIGIANO</b>	
<b><u>MEDITERRANEA: (12-8)</u></b>	<b>€ 10</b>
<b><i>INSALATA MISTA, POMODORO, CAROTE, MOZZARELLA DI BUFALA, CAPPERI, ACCIUGHE E BOTTARGA</i></b>	

## INSALATE

<b>FRUTTA DI STAGIONE</b>	<b>€ 5</b>
<b>CREME BRULÈE ALLE CASTAGNE (8-17-5)</b>	<b>€ 6</b>
<b>GELATO ALLA CREMA CON FRUTTI DI BOSCO E MERINGHE (8-17)</b>	<b>€ 6</b>
<b>GELATO DI NOSTRA PRODUZIONE AI GUSTI:</b>	
<b><i>CREMA (8-17) CIOCCOLATO (8) FIOR DI LATTE (8) NOCCIOLA (8-5)</i></b>	
<b><i>PISTACCHIO (8-5) LIMONE</i></b>	<b><i>PICCOLO € 4 GRANDE € 6</i></b>

**LEGENDA ALLERGENI:** 1 ANIDRIDE SOLFOROSA, 2 ARACHIDI, 3 CROSTACEI, 4 FAVE, 5 FRUTTA A GUSCIO, 6 FUNGHI, 7 GLUTINE, 8 LATTE E DERIVATI, 9 LUPINI, 10 MAIS, 11 MOLLUSCHI, 12 PESCE, 13 SEDANO,

14 SENAPE, 15 SESAMO, 16 SOIA, 17 UOVA