



*"Una storia di passione, gusto e genuinità"*

# Antipasti di terra

## **TAGLIERE<sup>41</sup>**

(SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI, FOCACCIA E PIZZA FRITTA)

20

## **DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI, CONFETTURE E MIELE**

(AZIENDA FONTEGRANNE, PRESIDIO SLOW FOOD)

10

## **PROSCIUTTO PARMA SANT'ILARIO A COLTELLO 36 MESI**

13

## **TARTARE DI FILETTO DI MANZO BATTUTA A COLTELLO E TARTUFO FRESCO DI STAGIONE**

12

## **TARTARE DI FILETTO DI MANZO BATTUTA A COLTELLO, CESTINO DI PIZZA, BURRATA E RUCOLA CROCCANTE**

12

## **CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO, GRANA 24 MESI, CILIEGINI ARROSTO E MISTICANZA**

12

# Primi di terra

## **SPAGHETTI MASCIARELLI CILIEGINI ARROSTO, BURRATA, LIME E BASILICO**

9

## **GNOCCHETTI PESTO DI RUCOLA, GUANCIALE CROCCANTE E MANDORLE TOSTATE**

9

## **TAGLIATELLE FUNGHI PORCINI E TARTUFO FRESCO DI STAGIONE**

12

## **RAVIOLI RICOTTA E SPINACI, RAGÙ BIANCO, OLIVE TAGGIASCHE E RUCOLA CROCCANTE**

10

## **TUFFOLI MANCINI ALLA GRICIA**

(PECORINO ROMANO DOP)

9

# Secondi di terra

<b>TAGLIATA DI ANGUS IRLANDESE AL CARBONE CON LARDO DI PATA NEGRA</b>	<i>17</i>
<b>TAGLIATA DI ANGUS IRLANDESE AL CARBONE CON FUNGHI PORCINI E TARTUFO FRESCO DI STAGIONE</b>	<i>20</i>
<b>TAGLIATA DI ANGUS IRLANDESE AL CARBONE CON ROSMARINO, SALE E OLIO EVO</b>	<i>16</i>
<b>FILETTO DI ANGUS IRLANDESE AL CARBONE CON LARDO DI PATA NEGRA</b>	<i>19</i>
<b>FILETTO DI ANGUS IRLANDESE AL CARBONE CON FUNGHI PORCINI E TARTUFO FRESCO DI STAGIONE</b>	<i>22</i>
<b>FILETTO DI ANGUS IRLANDESE AL CARBONE CON ROSMARINO, SALE E OLIO EVO</b>	<i>18</i>
<b>FIorentina DI SCOTTONA MARCHIGIANA IGP</b>	<i>4.6/hg</i>
<b>COSTATA DI SCOTTONA MARCHIGIANA IGP</b>	<i>4/hg</i>
<b>GRIGLIATA MISTA AL CARBONE</b>	<i>14</i>
<b>AGNELLO SCOTTADITO AL CARBONE</b>	<i>15</i>
<b>PETTO D'ANATRA COTTO A BASSA TEMPERATURA, FAGIOLINI, Salsa ALLO YOGURT E RIDUZIONE AL ROSSO PICENO</b>	<i>16</i>
<b>HAMBURGER<sub>41</sub></b>	<i>11</i>
(PANINO, CIPOLLA, FORMAGGIO, LATTUGA E POMODORO, SERVITO CON PATATE FRITTE)	

## *Antipasti freddi di mare*

<b>IL MIO SALMONE, CROSTINO DORATO, MISTICANZA, PEPE ROSA E MAYONESE DI SOIA</b>	<i>10</i>
<b>SGOMBRO A 63°, SPINACI SCOTTATI, CIPOLLA AGRODOLCE E MANDORLE TOSTATE</b>	<i>9</i>
<b>TARTARE DI TONNO, BURRATA, CESTINO CROCCANTE E GRANELLA DI PISTACCHI</b>	<i>12</i>
<b>CARPACCIO DI MERLUZZO NORDICO, PROFUMO D'ANICE, LIMONE E INDIVIA GRIGLIATA</b>	<i>10</i>
<b>1/2 ASTICE ALLA CATALANA E PANZANELLA</b>	<i>16</i>

## *Antipasti caldi di mare*

<b>SPEZZATINO DI FILETTO DI BACCALÀ, PATATE, OLIVE TAGGIASCHE, CILIEGINI E ALLORO</b>	<i>12</i>
<b>POLPO IN CASSERUOLA, POMODORO DEL GARGANO E VEGETALI</b>	<i>12</i>
<b>ACQUA DI POMODORO PICCANTE, STRACCIATELLA, MAZZANCOLLE FRITTE, LIME E BASILICO</b>	<i>9</i>
<b>GUAZZETTO DI MOSCIOLI, ERBE, SALE E PEPE</b>	<i>8</i>
<b>CAPESANTE E CANNOLICCHI GRATINATI</b>	<i>12</i>
<b>DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI FREDDI E CALDI</b>	<i>22</i>

## Primi di mare

<b>SPAGHETTI MASCIARELLI COZZE, BOTTARGA E CILIEGINI ARROSTITI</b>	<i>10</i>
<b>RISOTTO CARNAROLI ZAFFERANO, TONNO E LIME (MINIMO 2 PORZIONI)</b>	<i>12 cad.</i>
<b>TUFFOLI MANCINI TRAFILATI A BRONZO GAMBERI SCOTTATI E PESTO DI PISTACCHIO</b>	<i>12</i>
<b>MEZZELUNE RIPIENE DI SCORFANO, RICOTTA VACCINA, PISELLI E VONGOLE</b>	<i>12</i>
<b>GNOCCHETTI PESTO DI RUCOLA, CALAMARI SALTATI E MANDORLE TOSTATE</b>	<i>10</i>
<b>TAGLIATELLE GRANCHIO BLU E POMODORO DEL GARGANO</b>	<i>10</i>
<b>PENTOLACCIA (ZUPPA DI CROSTACEI, MOLLUSCHI E PASTA, MINIMO 2 PORZIONI)</b>	<i>18 cad.</i>

## Secondi di mare

<b>TONNO TATAKY, ZUCCHINE, MENTA, SALSA ALLO YOGURT E CIPOLLA ARROSTO CROCCANTE</b>	<i>17</i>
<b>POLPO ARROSTITO ALLE ERBE, RICOTTA MANTECATA, FAGIOLINI, CILIEGINI ARROSTITI</b>	<i>17</i>
<b>TRANCIO DI PESCE BIANCO, TORTINO DI VERDURE, OLIVE E CAPPERI</b>	<i>16</i>
<b>SPIEDINI DI CALAMARI ALLA GRIGLIA</b>	<i>12</i>
<b>GRIGLIATA MISTA DI PESCE (GAMBERONE, SCAMPO, SOGLIOLA, SPIEDINO E SPIGOLA)</b>	<i>20</i>
<b>PESCATO DEL GIORNO AL FORNO, ALLA GRIGLIA O IN PADELLA</b>	<i>S.Q.</i>
<b>FRITTURA MISTA DELL'ADRIATICO</b>	<i>14</i>

## *Fritti*

<b>PATATE</b>	4,5
<b>OLIVE ALL'ASCOLANA</b>	5
<b>MOZZARELLINE</b>	5
<b>VERDURE PASTELLATE</b>	5

## *Contorni*

<b>INSALATA VERDE / MISTA</b>	3
<b>VERDURE ALLA GRIGLIA</b>	4,5
<b>VERDURE ARROSTO</b>	4
<b>VERDURE RIPASSATE</b>	4
<b>PATATE AL FORNO</b>	4

# Pizze bianche

<b>CROSTINO</b> (MOZZ., FUNGHI, PROSCIUTTO COTTO)	7,5
<b>PATATOSA</b> (MOZZ., PATATE, PROSCIUTTO COTTO, ROSMARINO)	7,5
<b>BRESAOLA</b> (MOZZ., BRESAOLA, GRANA, RUCOLA)	8,5
<b>ITALIANA</b> (MOZZ., CILIEGINI, RUCOLA, STRACCHINO)	8
<b>CAPRESE</b> (MOZZ., POMODORO A FETTE, ORIGANO)	7
<b>TARTUFATA</b> (MOZZ., FUNGHI, SALSICCIA, SALSA TARTUFATA)	8,5
<b>VALDOSTANA</b> (MOZZ., PANCETTA, SCAMORZA)	7,5
<b>BELLA GNOCCA</b> (MOZZ. DI BUFALA, GRANA, SPECK)	9
<b>BRACCIO DI FERRO</b> (MOZZ., PECORINO ROMANO, SALSICCIA, SPINACI)	8,5
<b>VEGETARIANA</b> (MOZZ., FUNGHI, MELANZANE, CILIEGINI, ZUCCHINE)	7,5
<b>DELL'ORTO</b> (MOZZ., ASPARAGI, MELANZANE, PEPERONI, RADICCHIO, RUCOLA, SPINACI, ZUCCHINE)	8,5
<b>TIROLESE</b> (MOZZ., GORGONZOLA, NOCI, RADICCHIO, SPECK)	8,5
<b>4 FORMAGGI</b> (MOZZ., GORGONZOLA, GRANA, SCAMORZA)	7,5
<b>O FRÀ</b> (MOZZ., LIMONE, PEPE ROSA, SALMONE)	9,5
<b>SALMONATA</b> (MOZZ., ASPARAGI, SALMONE)	9,5
<b>DOLCE SALATO</b> (MOZZ., GORGONZOLA, MIELE, NOCI, RADICCHIO)	8,5
<b>3P</b> (MOZZ., PANCETTA, PEPE, FUNGHI PORCINI)	8,5
<b>AL PACHINO</b> (MOZZ. DI BUFALA, CILIEGINI E BASILICO)	8,5

# Pizze rosse

<b>MARGHERITA</b> (MOZZ., POMODORO)	6,5
<b>BUFALINA</b> (MOZZ. DI BUFALA DOP, POMODORO, BASILICO)	8
<b>CAPRICCIOSA</b> (MOZZ., POMODORO, CARCIOFI, FUNGHI, OLIVE, PROSCIUTTO COTTO)	7,5
<b>4 STAGIONI</b> (MOZZ., POMODORO, CARCIOFI, FUNGHI, OLIVE, PROSCIUTTO COTTO)	7,5
<b>NAPOLI</b> (MOZZ., POMODORO, ALICI, CAPPERI, ORIGANO)	7
<b>TONNATA</b> (MOZZ., POMODORO, TONNO)	7,5
<b>NUOTATORE</b> (MOZZ., POMODORO, ALICI, CIPOLLA, TONNO)	8
<b>TEDESCA</b> (MOZZ., POMODORO, SALAME PICCANTE, SALSICCIA, WÜRSTEL)	8,5
<b>AMATRICIANA</b> (MOZZ., POMODORO, CIPOLLA, PANCETTA, PECORINO ROMANO, PEPE)	7,5
<b>PARMIGIANA</b> (MOZZ., POMODORO, MELANZANE, PARMIGIANO)	7,5
<b>FRUTTI DI MARE</b> (POMODORO, COZZE, INSALATA DI MARE)	9
<b>VENDETTA</b> (MOZZ. DI BUFALA, POMODORO, ALICI, LARDO, CILIEGINI)	8,5
<b>INVERNO</b> (MOZZ., POMODORO, FUNGHI, PROSCIUTTO CRUDO, SCAMORZA)	8,5
<b>PI</b> (MOZZ., POMODORO, ASPARAGI, PANCETTA, STRACCIATELLA)	8,5
<b>SOTTOBOSCO</b> (MOZZ., POMODORO, FUNGHI PORCINI, SALSA TARTUFATA)	9

## Aggiunte

<b>PROSCIUTTO CRUDO / SPECK / BRESAOLA / FUNGHI PORCINI</b>	2
<b>MOZZ. DI BUFALA</b>	2
<b>IMPASTO SPECIALE</b>	1



# Bevande

## ACQUA PANNA / SAN PELLEGRINO

2,5

## BIRRA BIONDA STELLA ARTOIS

0,2

3

0,4

5

1 lt

11

## BIRRA BIANCA HOEGAARDEN

0,25

3,5

0,5

6

1 lt

12,5

## BIRRA ROSSA LEFFE

0,25

3,5

0,4

5,5

1 lt

12,5

## COCA COLA

0,3

2,5

0,4

3,5

1 lt

8

# Bar

<b>CAFFÈ</b>	<i>1,5</i>
<b>ORZO / GINSENG</b>	<i>1,5</i>
<b>AMARI</b>	<i>2,5</i>
<b>GRAPPE RISERVA</b>	<i>S.Q.</i>
<b>DISTILLATI SPECIALI</b>	<i>S.Q.</i>
<b>COPERTO</b>	<i>2</i>

# Dessert

<b>BROWNIE SCOMPOSTO AL CIOCCOLATO, GELATO AL COCCO E LAMPONI</b>	<b>5</b>
<b>CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO O NUTELLA</b>	<b>5</b>
<b>PROFITEROL ARTIGIANALE, PISTACCHIO, CIOCCOLATO BIANCO BELGA E GRANELLA</b>	<b>5</b>
<b>MILLEFOGLIE CON CREMA CHANTILLY AL LIMONE E FRUTTI ROSSI O NUTELLA</b>	<b>5</b>
<b>TIRAMISÙ CLASSICO AL CAFFÈ</b>	<b>5</b>
<b>TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE FONDENTE E GELATO ALLA CREMA</b>	<b>5</b>
<b>CANTUCCI ALLE MANDORLE E VINO MOSCATO</b>	<b>4,5</b>
<b>TARTUFO BIANCO O NERO</b>	<b>4</b>
<b>SORBETTO AL LIMONE</b>	<b>2,5</b>

**SI PREGA DI AVVERTIRE IL PERSONALE DI SALA IN CASO  
DI ALLERGIE ALIMENTARI O DI CELIACHIA.**



**WWW.TAVERNA41.COM**

FOLLOW US ON

