

Coperto COVER - CHARGE
COUVERT - GEDECK

3,00

Antipasti - STARTERS

- GF • *Polenta e Renza* 10,00
SMOKED HERRING WITH POLENTA
- Petto d'oca in aceto balsamico* 10,00
RAW GOOSE CHEST IN BALSAMIC VINEGAR SAUCE
- GF • *Sfilacci di Cavallo con Rucola e Grana* 10,00
PULLED SMOKED HORSE MEAT WITH ROKET AND PARMESAN CHEESE
- Sarde in Saor con polenta* 10,00
SARDINES IN SAOR WITH POLENTA
- GF • *Luccio in Salsa con polenta* 10,00
PIKE IN SAUCE WITH POLENTA
- GF • *Tagliere della Taverna* 20,00
PLATTER OF ASSORTED COLD CUTS
- GF • *Tagliere di Culaccia* 22,00
PLATTER OF CULACCIA (TYPE OF REGIONAL RAW HAM)
- GF • *Tagliere di Culatello* 27,00
PLATTER OF CULATELLO (TYPE OF REGIONAL RAW HAM)
- GF • *Tagliere di degustazione con formaggi e mostarda piccante* 30,00
PLATTER OF ASSORTED COLD CUTS AND CHEESES

Primi Piatti

FIRST COURSES

- Pasta e Fasoì* 12,00
BEAN SOUP WITH PASTA
- V • *Zuppa di cereali con funghi porcini* 12,00
CEREAL SPELT SOUP WITH PORCINI MUSHROOMS
- Spaghetti rustici Piccanti* 14,00
TAVERNA'S SPICY SPAGHETTI
- V • *Maccheroncini con pomodorini gratinati* 13,00
MACCHERONCINI WITH LITTLE TOMATOS AU GRATIN
- Casarecci con zucca, radicchio e tastasal* 13,00
CASARECCI WITH PUMPKIN, RADICCHIO AND ITALIAN SAUSAGE SAUCE
- Gnocchi con la Pastisada de Caval* 14,00
GNOCCHI WITH HORSE MEAT RAGOUT
- Bigoli con le Sarde* 14,00
BIGOLI WITH SARDINES SAUCE
- Bigoli con l'Anara tagliata al coltello* 14,00
BIGOLI WITH DUCK SAUCE
- Pappardelle con Baccalà, olive nere Taggiasche e pomodorini* 14,00
PAPPARDELLE WITH CODFISH, BLACK OLIVES AND TOMATO
- Fettuccine con il musso* 14,00
FETTUCCINE WITH DONKEY MEAT SAUCE
- V-GF • *Risotto all'Amarone (min. 2 pers.)* 15,00
RISOTTO WITH AMARONE (AT LEAST FOR 2 PAX)

(PRICE PER PERSON)

Secondi Piatti

MAIN COURSES

- Trippe sute alla Veneta con Polenta* 15,00
TRIPPE (STOMACH) VERONESE STYLE WITH POLENTA
- Coniglio alla Veronese con Polenta* 20,00
RABBIT VERONESE STYLE WITH POLENTA
- Pastissada de Caval con Polenta* 20,00
HORSE MEAT WITH POLENTA
- Costolette di Agnello della Taverna* 20,00
GRILLED LAMB CHOPS
- Guancia di manzo brasato all'Amarone* 20,00
CHEEK BRAISED BEEF WITH AMARONE WINE SAUCE
- Tagliata con Rucola e Grana* 20,00
GRILLED SLICES OF BEEF WITH ROCKET AND PARMESAN CHEESE
- Filetto di Scottona alla Griglia* 23,00
GRILLED BEEF TENDERLOIN
- Filetto di Scottona all'Amarone* 25,00
BEEF TENDERLOIN IN AMARONE SAUCE
- Baccalà alla Veneta con Polenta* 20,00
DRIED CODFISH VENETO STYLE WITH POLENTA

Fiorentina di Scottona 7,00/hg

(SECONDO DISPONIBILITÀ)

Contorni

SIDE DISHES

- V-GF • *Verdure alla Griglia* 8,00
GRILLED VEGETABLES
- V • *Cipolline in agrodolce* 7,00
ONIONS IN BITTERSWEET SAUCE
- Fasoì imbozonadi* 6,00
COOKED BEANS
- V • *Patate al Forno* 6,00
BAKED POTATOES
- V-GF • *Insalata Mista* 5,50
MIXED SALAD
- V • *Verdure cotte di Stagione* 7,00
BOILED SEASONAL VEGETABLES

Alla Domenica, a discrezione dello Chef

Lesso con la Pearà

ON SUNDAYS: ASSORTED BOILED MEAT WITH BREAD SAUCE

Acqua minerale 2,00/3,00
MINERAL WATER

Birra Moretti 4,00
BEER BY BOTTLE

Birra Artigianale 7,00
CRAFT BEER BY BOTTLE

Per i vini: vedi la nostra Lista
FOR FURTHER WINES, PLEASE SEE SEPARATE WINE LIST

CHIEDERE AL NOSTRO PERSONALE DI SALA PER CONOSCERE LA NOSTRA PROPOSTA DI VINI AL CALICE
ASK OUR WAITERS TO KNOW ALL ABOUT OUR SELECTION OF WINE BY GLASS

Le Polente della Taverna

POLENTA DISHES OF THE HOUSE

- V-GF • *Polenta con il Formaggio Verde* 10,00
WITH GORGONZOLA CHEESE
- GF • *Polenta con la Soppresa Casalina* 11,00
WITH TYPICAL LOCAL SOFT SALAMI
- GF • *Polenta con la Soppresa Casalina e Formaggio Verde* 12,00
WITH TYPICAL LOCAL SOFT SALAMI AND GORGONZOLA CHEESE
- V • *Polenta Pasticciata con Funghi e Stracchino* 10,00
WITH MUSHROOMS AND STRACCHINO CHEESE

Formaggi

CHEESES

- V-GF • *Assaggio di Formaggi selezionati* 16,00
ASSORTED PLATTER OF CHEESES
- V-GF • *Assaggio di Formaggi selezionati (grande)* 22,00
ASSORTED PLATTER OF CHEESES (BIG PORTION)

Con aggiunta di mostarde, più 3,00
PLUS MUSTARD, MORE

I dolci della Taverna 6,00
DESSERTS OF THE HOUSE

di cui
Zaletti con Recioto 10,00
TYPICAL CORN COOKIES SERVED WITH A GLASS OF RECIOTO

Salame di Cioccolato 10,00
con il "Barolo Chinato"
CHOCOLATE SALAMI SERVED WITH A GLASS OF BAROLO CHINATO

ALCUNI PRODOTTI DEL MENÙ POSSONO ESSERE SURGELATI O CONTENERE SOSTANZE ALLERGENICHE

TABELLA ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

We inform our customers that food and beverages prepared and administered here can contain ingredients or adjuvants considered allergens.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

1	Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products	8	Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei Crustaceans and products based on shellfish	9	Sedano e prodotti a base di sedano Celery and products based on celery
3	Uova e prodotti a base di uova Eggs and by-products	10	Senape e prodotti a base di senape Mustard and mustard-based products
4	Pesce e prodotti a base di pesce Fish and products based on fish	11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo Sesame seeds and sesame seeds-based products
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi Peanuts and peanut-based products	12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia Soy and soy-based products	13	Lupini e prodotti a base di lupini Lupine and lupine-based products
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) Milk and dairy products (lactose included)	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi Molluscs and products based on molluscs

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service.

GF = Senza glutine / Glutin free

V = Vegetariano / vegetarian