Coperto COVER - CHÂRGE 3,00
COUVERT - GEDECK

Antipasti

KALTE VORSPEISEN • STARTER

Petto d'oca in aceto balsamico 10,00
SMOKED GOOSE CHEST IN BALSAMIC VINEAGRE SAUCE

GF • Sfilacci di Cavallo con Rucola e Grana 10,00
PFERDERAGOUT MIT RAUKE UND PARMESANKÄSE
PULLED SMOKED HORSEMEAT WITH ROKET AND PARMESAN CHEESE

Sarde in Saor con polenta 10,00
SARDINERN IN SAOR MIT POLENTA - SARDINES IN SAOR WITH POLENTA

GF • Luccio in Salsa con polenta 10,00
HECHT IN SAUCE MIT POLENTA - PIKE IN SAUCE WITH POLENTA

GF • Tagliere della Taverna 24,00
GEMISCHTER AUFSCHNITT - PLATTER OF ASSORTED COLD CUTS

GF • Tagliere di Culaccia 25,00
TYPISCHER ROSA SCHINKEN - PLATTER OF CULACCIA (TYPE OF REGIONA RAW HAM)

GF • Tagliere di Culatello 30,00
TYPISCHER ROSA SCHINKEN -PLATTER OF CULATELLO (TYPE OF REGIONA RAW HAM)

GF • Tagliere di degustazione 34,00
con formaggi e mostarda piccante
GEMISCHTER AUFSCHNITT - PLATTERS OF ASSORTED COLD CUTS AND CHEESES

Primi Piatti

VORSPEISEN • FIRST COURSE

V • Maccheroncini con pomodorini gratinati 15,00
MACCHERONCINI WITH LITTLE TOMATOES AU GRATIN

Spaghetti rustici Piccanti 15,00
WÜRZIG SPAGHETTI DER TAVERNA - TAVERNA'S SPICY SPAGHETTI

V • Spaghetti con pomodoro e basilico 15,00
SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE AND BASIL

Gnocchi con la Pastisada de Caval 15,00
GNOCCHI MIT PFERDERAGOUT - GNOCCHI DUMPLINGS WITH HORSEMEAT STEW

Bigoli con le Sarde 15,00
BIGOLI MIT SARDINESAUCE - BIGOLI WITH SARDINES SAUCE

Pappardelle con Baccalà, olive nere Taggiasche e pomodorini 15,00
PAPPARDELLE WITH CODFISH, BLACK OLIVES AND TOMATO

Bigoli con l'Anara (tagliata al coltello) 15,00
BIGOLI MIT ENTENSAUCE - BIGOLI WITH DUCK SAUCE

V-GF • Risotto all'Amarone (min. x 2 pers.) 16,00 (P.P.)
RISOTTO MIT AMARONEWEIN - RISOTTO WITH AMARONE (AT LEAST FOR 2 PAX)
(PRICE PER PERSON)

Secondi Piatti

HAUPTGERICHTE • SECOND COURSES

Coniglio alla Veronese con Polenta 25,00
KANINCHEN NACH VERONESER ART MIT POLENTA - RABBIT VERONESE STYLE

Pastisada de Caval con Polenta 23,00
PFERDEGULASCH MIT POLENTA - HORSE MEAT WITH POLENTA

GF • Costolette di Agnello della Taverna 25,00
GRILLED LAMB CHOPS

GF • Tagliata con Rucola e Grana 25,00
RINDFLEISCHSCHEIBEN MIT RUCOLA UND PARMESAN KÄSE
GRILLED SLICES OF BEEF WITH ROCKET SALAD AND PARMESAN CHEESE

Filetto di Scottona all'Amarone 28,00
RUMPSTEAK VOM GRILL MIT AMARONEWEIN
BEEF TENDERLOIN IN AMARONE SAUCE

GF • Filetto di Scottona alla Griglia 26,00
RUMPSTEAK VOM GRILL - GRILLED BEEF TENDERLOIN

Baccalà alla Veneta con Polenta 24,00
STOCKFISH NACH VENEZIANISCHER ART MIT POLENTA
DRIED COD VENETO STILE WITH POLENTA

Contorni

BEILAGEN • VEGETABLES

V • Cipolline in agrodolce 7,00
BITTER SWEET ONIONS

V • Patate al Forno 6,00
OFENKARTOFFELN - BAKED POTATOES

V-GF • Insalata Mista 6,00
GERMISCHTER SALAT - MIXED SALAD

V • Verdure cotte di Stagione 7,00
GEMÜSE DER SAISON GEKOCHT - BOILED SEASONAL VEGETABLES

Acqua minerale 2,00/3,00
MINERAL WATER

Birra Moretti (bottle) 4,00
MORETTI BEER BY BOTTLE

Birra Artigianale (bottle) 0,5 lt 8,00
CRAFT BEER BY BOTTLE 0,5 lt

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

Le Polente della Taverna

DIE POLENTAGERICHTE DER TAVERNE • CORNMEAL PORRIDGE

V-GF • Polenta con il Formaggio Verde 10,00
MIT GORGONZOLA - WITH GORGONZOLA CHEESE

GF • Polenta con la Soppressa Casalina 11,00
MIT WURST DES HAUSES - WITH LOCAL SALAMI

GF • Polenta con la Soppressa Casalina e Formaggio Verde 12,00
WITH TYPICAL LOCAL SOFT SALAMI AND GORGONZOLA CHEESE

Formaggi

V-GF • Assaggio di Formaggi selezionati 20,00
UNSERE KASESORTEN NACH WAHL - SELECTION OF OUR CHEESES

V-GF • Assaggio di Formaggi selezionati (grande) 30,00
UNSERE KASESORTEN NACH WAHL (GROß)
SELECTION OF OUR CHEESES (BIG PORTION)

Con aggiunta di mostarde, più 3,00

I dolci della Taverna 7,00

DIE NACHSPEISEN DER TAVERNE NACH WAHL - SELECTION OF TAVERNA DESSERT

Per la lista dei nostri dolci chiedere al personale

ask the waiters to know all about our homemade dessert

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