

Antipasti
Entremeses

Sautè di Cozze e Vongole con Pachino e Crostini di Pane
Sautè de Mejillones y Almejas Salteadas con Tomate y Pan Crouton
€ 12,00

Misto Mare: Ostrica, Caviale, Insalata di Mare e Salmone all' Arancia x 2
Del mar: Ostras, Caviar, Ensalada de mar y Salmón a la naranja x 2
€ 20,00

Misto Affumicato di Mare con Carote Julienne
Mixto de Pescado Ahumado (Salmón, Anchoas, Pez Espadas y Zanahorias)
€ 10,00

Insalata di Polipo* con Capperi e Olive Nere
Ensalada de Pulpo con Alcaparras y Aceitunas Negras
€ 12,00

Bruschetta al Pomodoro
Bruschetta de Tomate
€ 5,00

Bruschette Miste (Pomodoro, Funghi Porcini* e Carciofi)
Mixto de Bruschettas (Tomate, Hongos Porcini y Alcachofra)
€ 6,00

Selezione di Salumi Stagionati (Spianata Romana, Ciauscolo, Susianella,
Ventricina, Prosciutto di Cinghiale, Salame di Cervo, Salame al Tartufo)
Selección de Salame
€ 10,00

Degustazione di Formaggi con Pere, Noci e Miele(Cremoso di Bufala, Columella
Pecorino Affumicato, Caciotta al Fieno, Pecorino alle Vinacce e Blu di Bufala)
Degustación de Quesos con Pera, Nueces y Miel
€ 12,00

Prosciutto di Parma e Mozzarella di Bufala
Jamón y Mozzarella de Bùfala
€ 10,00

Insalata Caprese
Tomate, Mozzarella y Albahaca
€ 8,00

*(In Assenza Del Prodotto Fresco Potrebbe Esserci Congelato/ En Ausencia de los Productos frescos, pueden ser congelados)

***(Producto Congelato/Productos Congelados)

Primi Piatti:
Primeros Platos

Spaghetti alle Vongole
Espaguetis con Almejas
€ 13,00

Linguine ai Frutti di Mare(Cozze, Vongole, Calamari*, Gamberi* e Pachino)
Linguine con Camarones, Calamares, Mejillones, Almejas e Tomate Cereza
€ 15,00

Fettuccine al Pesto Fresco di Rughetta con Pistacchi e Gamberi*
Fettuccine con Pesto Fresco de Rucola con Camarones y Pistachos
€ 12,00

Spaghetti all'Astice
Espaguetis con Langosta
€ 20,00

Risotto con Fiore di Zucca, Scampi e Zafferano
Risotto con flores de calabaza, langostinos y azafrán
€ 18,00

Spaghetti alla Carbonara
Espaguetis con Bacon, Huevo y Queso Parmesano
€ 12,00

Bucatini all' Amatriciana
Bucatini con Salsa de Tomate, Bacon y Queso Cacio
€ 12,00

Tagliolini Cacio e Pepe
Tagliolini con Queso Cacio y Pimienta Negra
€ 12,00

Ravioli Ricotta e Spinaci al Pomodoro
Ricotta y Espinaca de los Raviolis con Tomate y Albahaca
€ 12,00

Gnocchi alla Sorrentina
Ñoquis con Salsa de Tomate, Mozzarella y Queso Parmesano
€ 12,00

Lasagna alla Bolognese
Lasagna con Carne Boloñesa y Queso Parmesano
€ 12,00

Risotto Radicchio e Gorgonzola
Risotto de achicoria y queso gorgonzola
€ 12,00

Melanzane alla Parmigiana

Berenjena, Salsa de tomate, Mozzarella de leche de búfala y Parmesano
€ 12,00

*(In Assenza Del Prodotto Fresco Potrebbe Esserci Congelato/ En Ausencia de los Productos frescos, pueden ser congelados)

***(Prodotto Congelato/Productos Congelados)

Secondi
Segundos Platos

Filetto di Rombo all'Amalfitana (Pachino, Zucchine, Basilico e Limone)
Filete de rodaballo al horno a la Amalfitana (tomate pachino, calabacín, albahaca y limones)
€ 20,00

Spigola al Forno con Patate, Pachino, Olive Nere e Capperi
Lubina al Horno con Patatas, Tomate Cereza, Aceitunas Negras y Alcaparras
€ 20,00

Tagliata di Tonno in Crosta di Sesamo e Cotto di Fico
Atún braseado con Corteza de Sésamo y Reducción de Higos
€ 22,00

Baccalà alla Vicentina in Agrodolce (Pinoli, Uva Passa e Cipolla)
Bacalao al Horno (Piñones, Pasas y Cebolla)
€ 20,00

Grigliata Mista (Scampi, Gamberi e Calamari)*
Parrilada Mixta (Langostinos, Camarones y Calamar)
€ 20,00

Medaglione di Manzo con Salsa Tartufata e Robiola
Medallón de Carne con Salsa de Trufa y Queso Robiola
€ 25,00

Cubi di Manzo Lardellati alla La Tavernetta 48
Filete "La Tavernetta 48" (Filete de Carne de Buey con Bacon, Vinagre Balsamico y Rucùla)
€ 25,00

Tagliata di Manzo al Gorgonzola
Corte de Carne de Buey con Queso Gorgonzola
€ 20,00

Tagliata di Manzo ai Ferri con Verdure e Patate
Corte de Carne de Buey a la Parrilla con Patatas y Verduras a La Parrilla
€ 22,00

Saltimbocca alla Romana
Escalope con Jamón y Salvia
€ 16,00

Costolette di Agnello alla Griglia
Chuletas de Cordero a La Parrilla
€ 22,00

Petto di Pollo alla Griglia
Pecho de Pollo a La Parrilla
€ 10,00

*(In Assenza Del Prodotto Fresco Potrebbe Esserci Congelato/ En Ausencia de los Productos frescos, pueden ser congelados)

** (Prodotto Congelato/Producto Congelado)

**Contorni
Verduras**

Patate al Forno
Patatas al Hornos
€ 6,00

Patate Fritte**
Patatas Fritas**
€ 6,00

Spinaci**
Espinacas
€ 6,00

Broccoli**
Bròcoli
€ 6,00

Cicoria**
Achicoria
€ 6,00

Misto di Verdure Grigliate
Verduras a La Parrilla (Calacacin, Berenjena, Hongos y Pimiento)
€ 8,00

**Insalate
Ensaladas**

Insalata Rucola Pachino e Scaglie di Parmigiano
Ensalada con Rùcula, Tomates Cereza y Parmesano
€ 8,00

Insalata Greca
(Lattuga, Pachino, Cetriolo, Fetta, Cipolla Rossa, Olive Nere)
Ensalada Greca (Tomate Cereza, Pepino, Queso Feta, Cebolla Roja y Aceitunas Negras)
€ 10,00

Insalata Tavernetta
(Lattuga, Rucola, Radicchio, Mozzarella, Pachino, Tonno, Olive, Mais)
Ensalada Tavernetta (Lechuga, Rùcula, Achicoria Roja, Mozzarella, Tomate Cereza, Atùn, Aceitunas, Maiz y Alcachofas)
€ 10,00

Insalata Mista (Lattuga, Rucola, Radicchio, Carote Pachino)
Ensalata Mista (Lechuga, Rùcula, Tomate Cereza, Achicoria Roja, Zanahoria)
€ 7,00

Pane
Pan
€ 1,50

*(In Assenza Del Prodotto Fresco Potrebbe Esserci Congelato/ En Ausencia de los Productos frescos, pueden ser congelados)

** (Prodotto Congelato/Producto Congelado)

**Dolce
Dulce**

Tiramisù
€ 5,00

Tortino al Cuor di Cioccolato Caldo con Gelato alla Crema
Dulce Relleno de Crema de Chocolate Caliente com Helado de Crema de Vanilla
€ 8,00

Panna Cotta (Fragola, Caramello o Cioccolato)
€ 5,00

Creme Brulée
€ 5,00

Gelati e Semifreddi

Semifreddo alla Nutella
Semifrió de Nutella
€ 8,00

Semifreddo al Pistacchio
Semifrió de Pistacho
€ 8,00

Tartufo Classico
Gelato Semifreddo allo Zabaione e Gelato al Cioccolato con Granella di Nocciole e Cacao
Helado Eggnog Parfait y Helado de Chocolate con Avellanas Picadas y Cacao
€ 8,00

Tartufo Bianco
Gelato Semifreddo allo Zabaione con Cuore di Gelato al Caffé con Granella di Meringa
Rompope Parfait Helado con Corazòn de Helado de Café con Trozos de Merengue
€ 8,00

Cocco Ripieno
Noce di Cocco Ripiena con Gelato al Cocco
Helado de Coco
€ 8,00

Flute di Limoncello
Gelato al Limone Variegato al Limoncello
Helado de Limòn Abigarrado Limoncello
€ 7,00

Sgroppino
Gelato al Limone, Vodka, e Prosecco
Sorbete de Limòn con Vodka e Prosecco
€ 7,00

Frutta

Macedonia
Ensalada de Frutas
€ 7,00

Frutta di stagione
Fruta
€ 6,00

Vini Bianchi

Blancos

| | |
|---|----------------|
| Vino Rosato di Primitivo Paololeo (Rosé) (Puglia) | € 16,00 |
| Orvieto Classico Bigi (Amabile/ Vino dolce) (Umbria) | € 16,00 |
| Falanghina Del Sannio Taburno Fattoria La Rivolta(Campania) | € 22,00 |
| Greco di Tufo "D'Antiche Terre" (Campania) | € 28,00 |
| Sauvignon Collio "Fiegl" (Friuli) | € 24,00 |
| Chardonay Collio "Fiegl" (Friuli) | € 25,00 |
| Pinot Grigio Collio "Fiegl"(Friuli) | € 24,00 |
| Ribolla Gialla Collio "Fiegl"(Friuli) | € 24,00 |
| Gewurz Traminer Justina " St.Paulus" (T.Alto Adige) | € 26,00 |
| Müller Thurgau "Valle Isarco" (T.Alto Adige) | € 28,00 |
| Pecorino " Terre Valse" (Abruzzo) | € 20,00 |
| Vermentino di Gallura "Gemellae" (Sardegna) | € 18,00 |
| Frascati Superiore Casale Marchese (Lazio) | € 18,00 |
| Oppidum Moscato di Terracina "Sant'Andrea" (Lazio) | € 18,00 |
| Pignoletto " Quatro Ville" Vino Frizzante/ Vino Espumoso) (Emilia) | € 15,00 |
| Cuvée "Bedin" (Vino Fizzante/ Vino Espumoso) | € 18,00 |
| Prosecco Cuvée (Veneto) | € 22,00 |
| Bianco " Tavernetta" (HouseWine) (750ml) | € 12,00 |
| Bianco " Tavernetta" (HouseWine) (1/2 lt.) | € 7,00 |
| Bianco " Tavernetta" (HouseWine) (1/4 lt.) | € 4,00 |

Bianchi (cl.37,5)

Blancos

| | |
|---|----------------|
| Chardonay Paololeo (Veneto) | € 12,00 |
| Pinot Grigio Delle Venezie "Lamberti" (T.Alto Adige) | € 12,00 |
| Satrico "Casale Del Giglio" (Lazio) | € 12,00 |
| Vino Rufino Rosatello (Rosé) (Toscana) | € 10,00 |

Rossi
Rojos

| | |
|--|---------|
| Barolo "Terre del Barolo" (Piemonte) | € 40,00 |
| Amarone della Valpolicella "Montezovo" (Veneto) | € 50,00 |
| Valpolicella D.O.C. "Montresor" (Veneto) | € 24,00 |
| Refosco Dal Penducolo Rosso D.O.C " Conte D' Attimis-Maniago" (Friuli) | € 30,00 |
| Canigna Romagna "Celi" (Romagna) (Vino Dolce/ Vino dulce) | € 18,00 |
| Lambrusco Grasparossa (Emilia-Romagna) (Frizzante/ Vino Espumoso) | € 25,00 |
| Bolgheri "Campo al Mare" (Toscana) | € 30,00 |
| Brunello di Montalcino "Fattoria dei Barbi" (Toscana) | € 65,00 |
| Brunello di Montalcino " Banfi" (Toscana) | € 60,00 |
| Chianti Classico "Vila Vistarenni" (Toscana) | € 22,00 |
| Rosso di Montalcino "Ban fi" (Toscana) | € 22,00 |
| Morelino di Scansano "Strozzi"(Toscana) | € 18,00 |
| Vino Nobile di Montepulciano "TorCalvano" (Toscana) | € 30,00 |
| Peperino I.G.T." Teruzzi & Puthod | € 18,00 |
| Montepulciano D'Abruzzo Orsetto Oro "Casal Thaulero" (Abruzzo) | € 18,00 |
| Merlot "Casale del Giglio" (Lazio) | € 18,00 |
| Shiraz "Casale del Giglio" (Lazio) | € 18,00 |
| Cesanese del Piglio "De Antiochia" (Lazio) | € 18,00 |
| Petit Verdot "Casale del Giglio" | € 28,00 |
| Primitivo di Manduria "Lirica" (Puglia) | € 22,00 |
| Nero d' Avola "MandraRossa" (Sicilia) | € 16,00 |
| SYRAH Desertico "MandraRossa" (Sicilia) | € 20,00 |
| Rosso " Tavernetta" (House Wine) (750ml) | € 12,00 |
| Rosso " Tavernetta" (House Wine) (1/2 lt.) | € 7,00 |
| Rosso " Tavernetta" (House Wine) (1/4lt.) | € 4,00 |
| Rossi (cl.37,5) Rojos | |
| Rosso di Montalcino "Banfi" (Toscana) | € 12,00 |
| Chianti Classico "Granaio" (Toscana) | € 12,00 |
| Valpolicella Classico DOC "Bolla" | € 12,00 |
| Shiraz "Casale del Giglio" (Lazio) | € 10,00 |