

Antipasti

Entradas

Sautè di Cozze e Vongole con Pachino e Crostini di Pane

Sauté de Mexilhões, Mariscos e Tomate Cereja com Croutons de Pão

€ 12,00

Misto Mare: Ostrica, Caviale, Insalata di Mare e Salmone all' Arancia x 2

Ostra, Caviar, Salada de Mar e Salmão com Molho de Laranja

€ 20,00

Misto Affumicato di Mare con Carote Julienne

Misto de Mar Defumado com Cenoura Julienne (Salmão, Atum e Peixe Espada)

€ 10,00

Insalata di Polipo* con Capperi e Olive Nere

Salada de Polvo* com Alcaparra e Azeitona Preta

€ 12,00

Bruschetta al Pomodoro

Bruschetta com Tomate

€ 5,00

Bruschette Miste (Pomodoro, Funghi Porcini* e Carciofi)

Misto de Bruschetta (Tomate, Cogumelos Porcini* e Alcachofra)

€ 6,00

Selezione di Salumi Stagionati (Spianata Romana, Ciauscolo, Susianella,

Ventricina, Prosciutto di Cinghiale, Salame di Cervo, Salame al Tartufo)

Seleção de Salames

€ 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)

Degustação de Queijos com Pera, Nozes e Mel

€ 12,00

Prosciutto di Parma e Mozzarella di Bufala

Mussarela de Bufala e Presunto de Parma

€ 10,00

Insalata Caprese

Tomate, Mussarela e Mangericão

€ 8,00

*(In Assenza Del Prodotto Fresco Potrebbe Esserci Congelato/ Na Ausência de Produto Fresco, pode ser Congelado)

** (Prodotto Congelato/Produto Congelado)

Primi Piatti:
Primeiros Pratos

Spaghetti alle Vongole
Spaghetti com Mariscos
€ 13,00

Linguine ai Frutti di Mare(Cozze, Vongole, Calamari*, Gamberi* e Pachino)
Linguine com Frutos de Mar (Camarão*, Mexilhões, Lula*, Mariscos e Tomate Cereja)
€ 15,00

Fettuccine al Pesto Fresco di Rughetta con Pistacchi e Gamberi*
Fettuccine com Pesto Fresco de Rúcula, Pistachi e Camarão
€ 12,00

Spaghetti all' Astice
Spaghetti con Lagosta
€ 20,00

Risotto con Fiore di Zucca, Scampi e Zafferano
Risotto com Açafraão, Flor de Abóbora e Lagostinha
€ 18,00

Spaghetti alla Carbonara
Spaghetti com Bacon, Ovo, Pimenta do Reino e Queijo Parmesão
€ 12,00

Bucatini all' Amatriciana
Bucatini com Molho de Tomate, Bacon e Queijo Pecorino
€ 12,00

Tagliolini Cacio e Pepe
Tagliolini com Queijo Cacio e Pimenta do Reino
€ 12,00

Ravioli Ricotta e Spinaci al Pomodoro
Ravioli Recheado com Queijo Ricotta e Espinafre com Molho de Tomate e Mangericão
€ 12,00

Gnocchi alla Sorrentina
Gnocchi com Molho de Tomate, Mussarela e Queijo Parmesão
€ 12,00

Lasagna alla Bolognese
Lasagna ao Molho Bolognese e Queijo Parmesão
€ 12,00

Risotto Radicchio e Gorgonzola
Risotto com Chicória Roxa, Queijo Gorgonzola e Parmesão
€ 12,00

Melanzane alla Parmigiana
Beringela, Molho de Tomate, Mussarela de Bufala e Queijo Parmesão
€ 12,00

Secondi
Segundos Pratos

Filetto di Rombo all'Amalfitana (Pachino, Zucchine, Basilico e Limone)

Filé de Peixe Rombo ao Estilo Amalfitano (Tomate Cereja, Abobrinha,
Mangericão e Limão)

€ 20,00

Spigola al Forno con Patate, Pachino, Olive Nere e Capperi

Peixe Spigola ao Forno com Batata, Tomate Cereja, Azeitonas Pretas e Alcaparra

€ 20,00

Tagliata di Tonno in Crosta di Sesamo e Cotto di Fico

Atum em Crosta de Gergelim e Salsa de Figo

€ 22,00

Baccalà alla Vicentina in Agrodolce (Pinoli, Uva Passa e Cipolla)

Bacalhau com Pinhões, Uva Passas e Cebola

€ 20,00

Grigliata Mista (Scampi, Gamberi e Calamari)*

Grelhados Mistos (Camarão, Lula e Lagostinha)*

€ 20,00

Medaglione di Manzo con Salsa Tartufata e Robiola

Filé Mignon ao Molho de Trufas e Queijo Cremoso

€ 25,00

Cubi di Manzo Lardellati alla Tavernetta 48

Medalhão de Filé com Bacon, Rúcula e Vinagre Balsâmico

€ 25,00

Tagliata di Manzo al Gorgonzola

Contra Filé com Molho Gorgonzola

€ 20,00

Tagliata di Manzo ai Ferri con Verdure e Patate

Contra Filé Grelhado com Batatas e Legumes

€ 22,00

Saltimbocca alla Romana

Escalope de Vitelo com Presunto de Parma e Sálvia

€ 16,00

Costolette di Agnello alla Griglia

Costeletas de Cordeiro Grelhadas

€ 22,00

Petto di Pollo alla Griglia

Peito de Frango Grelhado

€ 10,00

*(In Assenza Del Prodotto Fresco Potrebbe Esserci Congelato/ Na Ausência de Produto Fresco, pode ser Congelado)

***(Prodotto Congelato/Produto Congelado)

Contorni
Acompanhamentos

Patate al Forno
Batata ao Forno
€ 6,00

Spinaci**
Espinafre
€ 6,00

Broccoli**
Brocoli
€ 6,00

Cicoria**
Chicória
€ 6,00

Misto di Verdure Grigliate
Legumes Grelhados (Abobrinha, Beringela, Cogumelo e Pimentão)
€ 8,00

PatateFritte**
Batata Frita**
€ 6,00

Insalate
Saladas

Insalata Rucola Pachino e Scaglie di Parmigiano
Salada de Rúcula, Tomate Cereja e
Queijo Parmesão
€ 8,00

Insalata Greca
(Lattuga, Pachino, Cetriolo, Fetta, Cipolla Rossa, Olive Nere)
Salada Greca (Alface, Tomate Cereja, Pepino, Queijo Feta, Cebola Roxa,
Azeitonas Pretas)
€ 10,00

Insalata Tavernetta
(Lattuga, Rucola, Radicchio, Mozzarella, Pachino, Tonno, Olive, Mais)
Salada Tavernetta (Alface, Rúcula, Chicória Roxa, Mussarella de Bufala, Tomate
Cereja, Atum, Azeitonas Pretas, Milho e Alcachofra)
€ 10,00

Insalata Mista (Lattuga, Rucola, Radicchio, Carote Pachino)
Salada Mista (Alface, Rúcula, Tomate Cereja, Chicória Roxa e Cenoura)
€ 7,00

Pane
Pão
€ 1,50

**Dolce
Dessert**

**Tiramisù
€ 5,00**

Tortino al Cuor di Cioccolato Caldo con Gelato alla Crema
Torta de Chocolate com Sorvete de Creme
€ 8,00

Panna Cotta (Fragola, Caramelo o Cioccolato)
Creme de Leite Cozido com Cobertura de Chocolate ou Caramelo ou Morango
€ 5,00

Creme Brulée
Creme de Baunilha com Cobertura de Caramelo
€ 5,00

Gelati e Semifreddi

Semifreddo alla Nutella
Semifreddo de Nutella
€ 8,00

Semifreddo al Pistacchio
Semifreddo de Pistachi
€ 8,00

Tartufo Classico
Semifreddo de Zabaione Recheado com Sorvete de Chocolate e Cobertura de
Avelã e Chocolate
€ 8,00

Tartufo Bianco
Semifreddo de Zabaione Recheado com Sorvete de Café e Suspiro
€ 8,00

Cocco Ripieno
Sorvete de Coco
€ 8,00

Flute di Limoncello
Sorvete de Limão com Licor de Limoncello
€ 8,00

Sgroppino
Sorvete de Limão com Vodka e Prosecco
€ 8,00

Frutta

Macedonia
Salada de Frutas
€ 7,00

Frutta di stagione
Fruta de Estação
€ 6,00

Vini Bianchi
Vinhos Brancos

Vino Rosato di Primitivo Paololeo (Rosé) (Puglia)	€ 16,00
Orvieto Classico Bigi (Amabile/Vinho Suave) (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/Vinho Espumante)(Emilia)	€ 15,00
Cuvée "Bedin" (Vino Frizzante/Vinho Espumante)	€ 18,00
Prosecco Cuvée (Veneto)	€ 22,00
Bianco " Tavernetta" (Vinho da Casa) (750ml)	€ 12,00
Bianco " Tavernetta" (Vinho da Casa) (1/2 lt.)	€ 7,00
Bianco " Tavernetta" (Vinho da Casa) (1/4 lt.)	€ 4,00

Bianchi (cl.37,5)
Vinhos Brancos

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
Vinhos Tintos

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/Vinho Suave)	€ 18,00
Lambrusco Grasparossa (Emilia-Romagna) (Frizzante/ Espumante)	€ 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" (Vinho da Casa) (750ml)	€ 12,00
Rosso " Tavernetta" (Vinho da Casa) (1/2 lt.)	€ 7,00
Rosso " Tavernetta" (Vinho da Casa) (1/4lt.)	€ 4,00
Rossi (cl.37,5)	
Vinhos Tintos	
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