

**Antipasti**  
Appetizers

**Sautè di Cozze e Vongole con Pachino e Crostini di Pane**  
Mussels and Clams Sauté with Cherry Tomatoes and Crouton  
€ 12,00

**Misto Mare: Ostrica, Caviale, Insalata di Mare e Salmone all' Arancia x 2**  
Seafood Appetizers with Seafood Salad, Oyster, Caviar and Salmon in Orange Sauce  
€ 20,00

**Misto Affumicato di Mare con Carote Julienne**  
Smoked Seafood Mix (Tuna Fish, Salmon and Sword Fish) with Julienne Carrots  
€ 10,00

**Insalata di Polipo\* con Capperi e Olive Nere**  
Octopus\* Salad with Capers and Black Olives  
€ 12,00

**Bruschetta al Pomodoro**  
Bruschetta with Tomatoes  
€ 5,00

**Bruschette Miste (Pomodoro, Funghi Porcini\* e Carciofi)**  
Mixed Bruschetta (Tomato, Porcini Mushrooms\* and Artichokes)  
€ 6,00

**Selezione di Salumi Stagionati** (Spianata Romana, Ciauscolo, Susianella,  
Ventricina, Prosciutto di Cinghiale, Salame di Cervo, Salame al Tartufo)  
Selection of ColdCuts  
€ 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)  
Cheese Tasting with Pears, Walnuts and Honey  
€ 12,00

**Prosciutto di Parma e Mozzarella di Bufala**  
Bufalo Mozzarella and Parma Prosciutto (Ham)  
€ 10,00

**Insalata Caprese**  
Salad Caprese (Tomato, Mozzarella and Basil)  
€ 8,00

\*(In Assenza Del Prodotto Fresco Potrebbe Esserci Congelato/ In the absence of Freshproductmay be frozen)

\*\*\*(Prodotto Congelato/Frozen Product

## **Primi Piatti:**

First Courses

### **Spaghetti alle Vongole**

Spaghetti Pasta with Clams

€ 13,00

### **Linguine ai Frutti di Mare(Cozze, Vongole, Calamari\*, Gamberi\* e Pachino)**

Seafood Linguini Pasta(Mussels, Clams, Squid\*, Prawns and Cherry Tomatoes)

€ 15,00

### **Fettuccine al Pesto Fresco di Rughetta con Pistacchi e Gamberi\***

Fettuccine Pasta with Rucola Pesto, Pistachio and Prawns\*

€ 12,00

### **Spaghetti all'Astice**

Lobster Spaghetti

€ 20,00

### **Risotto con Fiore di Zucca, Scampi e Zafferano**

Risotto with Pumpkin Flower, Shrimps and Saffron

€ 18,00

### **Spaghetti alla Carbonara**

Spaghetti Pasta with Bacon, Egg, Parmesan and Black Pepper

€ 12,00

### **Bucatini all' Amatriciana**

Bucatini Pasta with Bacon, Tomato Sauce and Pecorino Cheese

€ 12,00

### **Tagliolini Cacio e Pepe**

Tagliolini Pasta with Cacio Cheese and Black Pepper

€ 12,00

### **Ravioli Ricotta e Spinaci al Pomodoro**

Ravioli with Ricotta Cheese, Spinach, Tomato Sauce and Basil

€ 12,00

### **Gnocchi alla Sorrentina**

Gnocchi with Tomato Sauce, Mozzarella, Basil and Parmesan

€ 12,00

### **Lasagna alla Bolognese**

Lasagna with Beef, Tomato Sauce and Parmesan

€ 12,00

### **Risotto Radicchio e Gorgonzola**

Risotto with Italian Chicory and Gorgonzola Cheese

€ 12,00

### **Melanzane alla Parmigiana**

Eggplant Parmesan (Eggplant, Tomato Sauce, Buffalo Mozzarella and Parmesan)

€ 12,00

\*(In Assenza Del Prodotto Fresco Potrebbe Esserci Congelato/ In the absence of Fresh product may be frozen)

\*\* (Prodotto Congelato/Frozen Product)

**Secondi**

Second Courses

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

Oven-Baked Turbot Fish Fillet Amalfi Style

**€ 20,00**

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

Oven-Baked Sea Bass with Cherry Tomatoes, Black Olives, Potatoes and Capers

**€ 20,00**

**Tagliata di Tonno in Crosta di Sesamo e Cotto di Fico**

Thinly Sliced Tuna Fish with Sesame Crust and Cream of Figs

**€ 22,00**

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

Oven-Baked Cod Fish Fillet with Pine Nuts, Raisins and Onion

**€ 20,00**

**Grigliata Mista** (Scampi, Gamberi e Calamari)\*

Mixed Grilled Seafood (Squids, Shrimps and Prawns)\*

**€ 20,00**

**Medaglione di Manzo con Salsa Tartufata e Robiola**

Beef Fillet Steak with Truffle Sauce and Robiola Soft Cheese

**€ 25,00**

**Cubi di Manzo Lardellati alla La Tavernetta 48**

Beef Fillet Steak with Bacon, Balsamic Vinegar and Rucola (Rocket)

**€ 25,00**

**Tagliata di Manzo al Gorgonzola**

Thinly Sliced Beef with Gorgonzola Sauce

**€ 20,00**

**Tagliata di Manzo ai Ferri con Verdure e Patate**

Grilled Thinly Sliced Beef with Vegetables and Baked Potatoes

**€ 22,00**

**Saltimbocca alla Romana**

Veal Escalopes with Prosciutto (Ham) and Sage

**€ 16,00**

**Costolette di Agnello alla Griglia**

Grilled Lamb Chops

**€ 22,00**

**Petto di Pollo alla Griglia**

Grilled Chicken Breast

**€ 10,00**

\*(In Assenza Del Prodotto Fresco Potrebbe Esserci Congelato/ In the absence of Fresh product may be frozen)

\*\* (Prodotto Congelato/Frozen Product)

**Contorni**  
**Sides**

**Patate al Forno**  
Roast Potatoes  
€ 6,00

**Spinaci\*\***  
Spinach  
€ 6,00

**Broccoli\*\***  
Broccoli  
€ 6,00

**Cicoria\*\***  
Chicory  
€ 6,00

**Misto di Verdure Grigliate**  
Grilled Vegetables (Zucchini, Eggplant, Mushrooms and Peppers)  
€ 8,00

**Patate Fritte\*\***  
French Fries\*\*  
€ 6,00

**Insalate**  
**Salads**

**Insalata Rucola Pachino e Scaglie di Parmigiano**  
Rucola (Rockets), Cherry Tomatoes and Parmesan  
€ 8,00

**Insalata Greca**  
(Lattuga, Pachino, Cetriolo, Fetta, Cipolla Rossa, Olive Nere)  
Greek Salad (Lettuce, Cherry Tomatoes, Cucumber, Feta Cheese, Red Onion and Black Olive)  
€ 10,00

**Insalata Tavernetta**  
(Lattuga, Rucola, Radicchio, Mozzarella, Pachino, Tonno, Olive, Mais )  
Tavernetta Salad (Lettuce, Rucola, Chicory, Mozzarella, Cherry Tomatoes,  
Tuna Fish, Olive, Canned Corn)  
€ 10,00

**Insalata Mista (Lattuga, Rucola, Radicchio, Carote Pachino)**  
Mixed Salad (Lettuce, Rucola, Chicory, Carrots and Cherry Tomato)  
€ 7,00

**Pane**  
Bread  
€ 1,50

\*(In Assenza Del Prodotto Fresco Potrebbe Esserci Congelato/ In the absence of Fresh product may be frozen)

\*\* (Prodotto Congelato/Frozen Product)

**Dolce  
Dessert**

**Tiramisù  
€ 5,00**

**Tortino al Cuor di Cioccolato Caldo con Gelato alla Crema**  
Molten Chocolate-Fondant-Filled Cake with Ice Cream  
**€ 8,00**

**Panna Cotta (Fragola, Caramello o Cioccolato)**  
Panna Cotta (Strawberry, Caramel or Chocolate)  
**€ 5,00**

**Creme Brulée  
€ 5,00**

**Gelati e Semifreddi**

**Semifreddo alla Nutella**  
Nutella Semifreddo Ice Cream  
**€ 8,00**

**Semifreddo al Pistacchio**  
Pistacchio Semifreddo Ice Cream  
**€ 8,00**

**Tartufo Classico**  
Gelato Semifreddo allo Zabaione e Gelato al Cioccolato con Granella di Nocciole e Cacao  
Sabayon semifreddo ice cream and chocolate ice cream coated with crushed hazelnuts and cocoa.  
**€ 8,00**

**Tartufo Bianco**  
Gelato Semifreddo allo Zabaione con Cuore di Gelato al Caffé con Granella di Meringa  
A coffee Semifreddo Ice Cream Core in a Sabayon Semifreddo Ice Cream with Sprinkled and Crushed  
Meringue.  
**€ 8,00**

**Cocco Ripieno**  
Noce di Cocco Ripiena con Gelato al Cocco  
Coconut Shell Filled with Coconut Ice Cream  
**€ 8,00**

**Flute di Limoncello**  
Gelato al Limone Variegato al Limoncello  
Lemon Ice Cream with Limoncello Sauce.  
**€ 7,00**

**Sgroppino**  
Gelato al Limone, Vodka, e Prosecco  
Lemon Ice Cream with Vodka and Prosecco  
**€ 7,00**

**Frutta**

**Macedonia**  
Mixed Fruit  
**€ 7,00**

**Frutta di stagione**  
Fruit  
**€ 6,00**

## **Vini Bianchi**

### White

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

## **Bianchi (cl.37,5)**

### White

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

**Rossi  
Red**

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/ Sweetish Wine)	€ 18,00
Lambrusco Grasparossa (Emilia-Romagna) (Frizzante/ Sparkling Wine)	€ 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)  
Red**

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