

Antipasti di mare:

Hors-d'œuvre de la mer

Sautè di Cozze e Vongole con Pachino e Crostini di Pane € 12,00

Fricassée de Moules et de Palourdes aux Tomates cerises et Croûtons de Pain

Zuppetta “La Tavernetta 48”

(Cozze, Vongole, Calamari*, Moscardini*, Gamberi*, Scampi *e Pachino) € 14,00

Soupe de poisson « La Tavernetta 48 »

(Moules, Palourdes, Calmars*, Supions*, Crevettes*, Langoustines* et Tomates cerises)

Misto di Mare “ La Tavernetta 48” € 15,00

Assiette de la Mer « La Tavernetta 48 »

(Saumon Sauce à l'Orange, Anchois Marinés et Salade de Fruits de mer)

Misto affumicato di Mare con Carote Julienne € 10,00

Assiette de Poissons Fumés (Thon, Saumon et Espadon) accompagnés d'une Julienne de carottes

Insalata di Polipo* con Capperi e Olive Nere € 12,00

Salade de Poulpe* aux Câpres et Olives Noires

Insalata di Calamari*, Pesto di Rucola e Bottarga € 10,00

Salade de Calmars*, Pesto de Roquette et Poutargue

Cocktail di Gamberi* in Salsa Rosa € 10,00

Cocktail de Crevettes* à la Sauce Rose (Tabasco, Sauce Worcestershire Cognac, Mayonnaise, Ketchup et Sauce à l'Orange)

Tartare di Tonno € 12,00

Tartare de Thon

Antipasto di terra:

Hors-d'œuvre Traditionnel :

Carpaccio di Manzo con Salsa al Rosmarino € 8,00

Carpaccio de Bœuf Sauce au Romarin

Bruschetta al Pomodoro € 5,00

Bruschetta (Pain grillé frotté d'ail arrosé d'huile d'olive) à la Tomate

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

Assortiment de Charcuterie

Degustazione di Formaggi con Pere, Noci e Miele(Cremoso di Bufala, Culumella Pecorino Affumicato, Caciotta al Fieno, Pecorino alle Vinacce e Blu di Bufala) € 12,00

Plateau Dégustation de Fromages accompagnés de Poires, de Noix et de Miel

Prosciutto di Parma e Mozzarella di Bufala € 10,00

Jambon de Parme et Mozzarella de Bufflonne

Bruschette Miste € 6,00

Assortiment de Bruschetta (Tomate, Cèpes et Jambon)

Sformatino di Zucchine con Crema di Pecorino € 8,00

Flan de courgette accompagné d'une Crème de Pecorino (fromage de brebis)

Insalata Caprese € 8,00

Salade Caprese (Tomate, Mozzarella et Basilic)

*(In Assenza Del Prodotto Fresco Potrebbe Esserci Congelato/ En l'Absence de Produits Frais Certains Peuvent Être Surgelés)**(Prodotto Congelato/Produits Surgelés)

Primi:
Entrées :

Spaghetti alle Vongole € 13,00
Spaghetti aux Palourdes

Linguine allo Scoglio € 15,00
(Cozze, Vongole, Calamari*, Moscardini*, Gamberi*, Scampi*, Pachino)
Linguine aux Fruits de mer (Moules, Palourdes, Calmars*, Supions*, Crevettes*, Langoustines* et Tomates Cerises)

Risotto alla Pescatore € 15,00
(Cozze, Vongole, Calamari*, Moscardini*, Gamberi* e Pomodoro)
Risotto du Pêcheur (Moules, Palourdes, Calamars*, Supions*, Crevettes* et Tomate)

Fettuccine al Pesto Fresco di Rughetta con Pistacchi e Gamberi* € 12,00
Fettuccine au Pesto Frais de Roquette aux Pistaches et Crevettes*

Primi Piatti :
Premiers Plats :

Spaghetti alla Carbonara € 12,00
Spaghetti à la Poitrine de Porc, Œuf, Parmesan et Poivre Noir

Bucatini all' Amatriciana € 12,00
Bucatini à la Poitrine de Porc, Sauce Tomate, et fromage Pecorino

Tonnarelli Cacio e Pepe € 12,00
Spaghetti carrés au Fromage Cacio et au Poivre Noir

Ravioli Ricotta e Spinaci al Pomodoro € 12,00
Ravioli à la Ricotta, Épinards, Sauce Tomate et Basilic

Mezze Maniche alla Gricia € 10,00
Petits cannellonis à la Poitrine de Porc, Fromage Pecorino et Poivre Noir

Tagliolini con Crema di Tartufo e Croccante di Prosciutto € 15,00
Spaghetts très fins à la Crème de Truffe et Croustillant de Jambon

Fettuccine al Ragù di Anatra e Arancia € 15,00
Fettuccine à la bolognaise de Canard à l'Orange

Gnocchi alla Sorrentina € 10,00
Gnocchi à la Sauce Tomate, Mozzarella, Basilic et Parmesan

Lasagna alla Bolognese € 12,00
Lasagnes au Bœuf, Sauce Tomate et Parmesan

Risotto al Ragù di Manzo con Cuore di Pecorino € 12,00
Risotto au Bœuf, Sauce Tomate et à la Crème de Fromage Pecorino

*(In Assenza Del Prodotto Fresco Potrebbe Esserci Congelato/ En l'Absence de Produits Frais Certains Peuvent Être Surgelés)

***(Prodotto Congelato/ Produits Surgelés)

Secondi di Pesce:

Poissons

Orata al Cartoccio con Verdure € 20,00
Dorade en Papillote accompagnée de Légumes (Courgettes, Poivrons, Aubergines et Champignons)

Spigola al Forno con Patate Pachino e Olive Nere € 20,00
Bar au Four accompagné de Pommes de terre, Tomates Cerises et Olives Noires

Trancio di Tonno con Crema al Balsamico, Rucola e Pachino € 20,00
Steak de Thon à la Crème de Vinaigre Balsamique, Roquette et Tomates Cerises

Baccalà al Forno (Pinoli, Uva Passa, Origano, Pomodoro) € 20,00
Morue au Four (Pignons, Raisins Secs, Origan, Tomate)

Grigliata Mista (Scampi, Gamberi e Calamari)* € 20,00
Assortiment de Crustacés Grillés (Langoustines, Crevettes et Calmars)*

Secondi Piatti di Carne:

Viandes

Filetto di Manzo con Crema di Patate e Pepe Rosa € 22,00
Filet de Bœuf accompagné d'une Crème de Pommes de terre et de Poivre Rose

Medaglione di Manzo con Salsa Tartufata e Robiola € 25,00
Médaille de Bœuf accompagné de Sauce au Truffe et au Robiola (fromage crémeux)

Cubi di Manzo Lardellati alla La Tavernetta 48 € 22,00
Viande de Bœuf taillés en Cubes puis Lardés, au Vinaigre Balsamique et Roquette

Tagliata di Manzo al Gorgonzola € 20,00
Tranches de Bœuf Sauce Gorgonzola

Tagliata di Manzo ai Ferri con Verdure e Patate € 22,00
Tranches de Bœuf grillées accompagnées de Légumes et de Pommes de terre

Saltimbocca alla Romana € 16,00
Escalopes de Veau au Jambon et Saugé

Scaloppine al Limone € 15,00
Escalope de Veau Sauce au Citron

Costolette di Agnello alla Griglia € 20,00
Côtelettes d'Agneau Grillées

Petto di Pollo alla Griglia € 10,00
Filets de Poulet Grillés

*(In Assenza Del Prodotto Fresco Potrebbe Esserci Congelato/ En l'Absence de Produits Frais Certains Peuvent Être Surgelés)

** (Prodotto Congelato/ Produits Surgelés)

Contorni:

Accompagnements :

Patate al Forno € 6,00
Pommes de terre au Four

Spinaci, Broccoletti, Cicoria** € 6,00
Épinards, Brocolis, Chicorée**

Misto di Verdure Grigliate € 8,00
Assiette de Légumes Grillés (Courgettes, Aubergines, Champignons et Poivrons)

Patate Fritte** € 6,00
Frites**

Insalate:

Salades

Insalata Rucola Pachino e Scaglie di Parmigiano € 8,00
Salade de Roquette, Tomates Cerises et Parmesan

Insalata Greca (Lattuga, Pachino, Cetriolo, Fetta, Cipolla Rossa, Olive Nere) € 10,00
Salade Grecque (Laitue, Tomate Cerises, Concombre, Feta, Oignon Rouge et Olives Noires)

Insalata Tavernetta € 10,00
(Lattuga, Rucola, Radicchio, Mozzarella, Pachino, Tonno, Olive, Uovo, Mais)
Salade Tavernetta (Laitue, Roquette, Salade Trévis, Mozzarella, Tomates Cerises,
Thon, Olives, Œuf, Maïs)

Insalata Mista (Lattuga, Rucola, Radicchio, Carote e Pachino) € 7,00
Salade Mixte (Laitue, Roquette, Salade Trévis, Carottes et Tomates Cerises)

*(In Assenza Del Prodotto Fresco Potrebbe Esserci Congelato/ En l'Absence de Produits Frais Certains Peuvent Être Surgelés)

***(Prodotto Congelato/ Produits Surgelés)

Dolce **Desserts**

Tiramisù € 5,00

Tortino al Cuor di Cioccolato Caldo con Gelato alla Crema € 8,00
Fondant au chocolat accompagné de Crème Glacée

Cremoso ai Frutti Rossi € 7,00
Pan di Spagna con Crema al Gusto di Vaniglia e Cuore ai Frutti Rossi e Cioccolato Bianco con Salsa ai Frutti Rossi
Génoise nappée de Crème à la Vanille avec un Cœur de Fruits Rouges et Chocolat Blanc accompagnée d'une sauce aux Fruits Rouges.

Cremoso al Pistacchio € 7,00
Morbido Biscotto alla Nocciola con Crema di Ricotta e con un Cuore al Pistacchi con Riccioli di Cioccolato Bianco e Granella di Pistacchi.
Biscuit Moelleux aux Noisettes Crème de Ricotta avec un Cœur de Pistache aux Copeaux de Chocolat Blanc et aux éclats de Pistache.

Cupolina al Cioccolato Croccante € 7,00
Pan di Spagna al Cacao Farcito con Crema alla Nocciola e Ricoperto con Cioccolato al Latte e Nocciole
Génoise au Cacao Fourrée à la Crème de Noisette et Recouverte de Chocolat au Lait et Noisettes.

Coppa Crème Brulée e Frutti di Bosco € 7,00
Crema di Vaniglia con Salsa di Lamponi e Frutti di Bosco Ricoperti di Caramello.
Crème à la Vanille avec une Sauce aux Framboises et aux Fruits des Bois Recouverts de Caramel.

Gelati e Semifreddi **Glaces et Entremets**

Tartufo Classico € 8,00
Gelato Semifreddo allo Zabaione e Gelato al Cioccolato con Granella di Nocciole e Cacao
Entremets Glacé au Sabayon et Glace au Chocolat avec des Éclats de Noisettes et Cacao.

Tartufo Bianco € 8,00
Gelato Semifreddo allo Zabaione con Cuore di Gelato al Caffé con Granella di Meringa
Entremet Glacé au Sabayon avec un Cœur de Glace au Café et Éclats de Meringue.

Cocco Ripieno € 7,00
Noce di Cocco Ripiena con Gelato al Cocco
Noix de Coco fourrée à la Glace Coco

Flute di Limoncello € 7,00
Gelato al Limone Variegato al Limoncello
Glace au Citron nappé de Limoncello.

Semifreddo al Pistacchio € 8,00
Entremet Glacé à la Pistache

Sgroppino € 7,00
Gelato al Limone, Vodka, e Prosecco
Glace au Citron, Vodka et Prosecco

Frutta **Fruits**

Carpaccio di Ananas al Maraschino € 6,00
Carpaccio d'Ananas au Marasquin

Macedonia € 7,00
Salade de Fruit

Frutta di Stagioni € 6,00
Fruits de Saison

RÈGLEMENT UE 1169/2011

Cher client, dans la liste suivante sont répertoriés les aliments utilisés dans nos préparations, susceptibles de contenir des substances allergènes.

Les préparations suivantes peuvent contenir des substances allergènes :

Hors-d'œuvre
Entrées
Plats de résistance
Desserts.

Pour toute information, s'adresser au personnel de salle.

Les farines utilisées sont :

Farine de blé

Substances Allergènes pouvant être présentes à l'intérieur des préparations telles que, par exemple :

Céréales
Crustacés
Œufs
Poisson
Soja

Fruits à coque type amandes, noisettes, noix, pistaches ;

Céleri
Moutarde
Trioxysde de soufre et sulfites
Mollusques
Lactose

L'huile utilisée est uniquement

- De l'huile d'olive extra vierge.

La mozzarella de bufflonne est une AOC comme il ressort des documents délivrés par le fournisseur.