

Antipasti
Vorspeisen

Sautè di Cozze e Vongole con Pachino e Crostini di Pane

Geschmorte Mies- und Venusmuschel mit Pachino-Tomaten und Röstbrotwürfeln
€ 12,00

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

Aus dem Meer: Auster, Kaviar, Meeresfrüchtesalat und Orangen-Lachs für 2
€ 20,00

Misto Affumicato di Mare con Carote Julienne

Geräucherte Fischplatte (Thunfisch, Lachs und Schwertfisch) mit Karottenjulienne
€ 10,00

Insalata di Polipo* con Capperi e Olive Nere

Oktopussalat* mit Kapern und schwarzen Oliven
€ 12,00

Bruschetta al Pomodoro

Bruschetta mit Tomaten
€ 5,00

Bruschette Miste (Pomodoro, Funghi Porcini* e Carciofi)

Gemischte Bruschetta (Tomaten, Steinpilze und Artischocken)
€ 6,00

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

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

Aufschnitt

€ 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)

Käseverkostung mit Birnen, Walnüssen und Honig

€ 12,00

Prosciutto di Parma e Mozzarella di Bufala

Parmaschinken und Büffelmozzarella

€ 10,00

Insalata Caprese

Caprese-Salat (Tomaten, Mozzarella und Basilikum)

€ 8,00

*(In Assenza Del Prodotto Fresco Potrebbe Esserci Congelato/ Solltees nicht als frisches Produkt vorhanden sein, könntees eingefrorenverwendet werden)

** (Prodotto Congelato/ Eingefrorenes Produkt)

Primi Piatti:

1.Hauptgang

Spaghetti alle Vongole

Spaghetti mit Venusmuscheln

€ 13,00

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

Linguine-Pasta(schmale Bandnudeln) mit Meeresfrüchten(Miesmuscheln, Venusmuscheln,
Thunfisch*, Garnelen*, Pachino-Tomaten)

€ 15,00

Fettuccine al Pesto Fresco di Rughetta con Pistacchi e Gamberi*

Fettuccine-Pasta (schmale Bandnudeln) mit Raukenpesto, Pistazien und Garnelen*

€ 12,00

Spaghetti all'Astice

Spaghetti mit Hummer

€ 20,00

Risotto con Fiore di Zucca, Scampi e Zafferano

Risotto mit Zucchini Blüten, Scampi und Safran

€ 18,00

Spaghetti alla Carbonara

Spaghetti nach Köhlerart mit Speck, Eiern, Parmesan und schwarzem Pfeffer

€ 12,00

Bucatini all' Amatriciana

Bucatini-Pasta(dünne Hohnudeln) mit Speck, Tomatensauce und Schafskäse

€ 12,00

Tagliolini Cacio e Pepe

Tagliolini-Pasta (spaghettiähnliche Nudeln) mit Käse und schwarzem Pfeffer

€ 12,00

Ravioli Ricotta e Spinaci al Pomodoro

Ravioli mit Ricotta, Spinat, Tomatensauce und Basilikum

€ 12,00

Gnocchi alla Sorrentina

Nocken mit Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum und Parmesan

€ 12,00

Lasagna alla Bolognese

Lasagna mit Rindfleisch, Tomatensauce und Parmesan

€ 12,00

Risotto Radicchio e Gorgonzola

Risotto mit Radicchio und Gorgonzola-Sauce

€ 12,00

Melanzane alla Parmigiana

(Auberginen, Tomatensauce, Büffelmozzarella und Parmesan)

€ 12,00

*(In Assenza Del Prodotto Fresco Potrebbe Esserci Congelato/ Solltees nicht als frisches Produkt vorhanden sein, könntees eingefrorenverwendet werden)

** (Prodotto Congelato/ Eingefrorenes Produkt)

Secondi
2. Hauptgang

Filetto di Rombo all'Amalfitana (Pachino, Zucchini, Basilico e Limone)
Steinbutt-Filet nach Amalfi-Art (mit Kirschtomaten, Zucchini, Basilikum und
Zitrone)
€ 20,00

Spigola al Forno con Patate, Pachino, Olive Nere e Capperi
Gebackener Seebarsch mit Pachino-Tomaten, schwarzen Oliven, Kartoffeln
und Kapern
€ 20,00

Tagliata di Tonno in Crosta di Sesamo e Cotto di Fico
Tranche vom Thunfisch mit Sesamkruste und Feigencreme
€ 22,00

Baccalà alla Vicentina in Agrodolce (Pinoli, Uva Passa e Cipolla)
Gebackener Stockfisch mit Pinienkernen, Rosinen, und Zwiebel)
€ 20,00

Grigliata Mista (Scampi, Gamberi e Calamari)*
Gemischte Fischgrillplatte(Kaisergranate, Garnelen und Thunfisch)*
€ 20,00

Medaglione di Manzo con Salsa Tartufata e Robiola
Rindsmedaillonmit Trüffelsauce und Robiola-Weichkäse
€ 25,00

Cubi di Manzo Lardellati alla La Tavernetta 48
Rindswürfel mit Speck, Balsamessig und Rauke
€ 25,00

Tagliata di Manzo al Gorgonzola
Rindfleisch-Tagliatamit Gorgonzola-Sauce
€ 20,00

Tagliata di Manzo ai Ferri con Verdure e Patate
Gegrillte Rindfleisch-Tagliata mit Gemüseund Ofenkartoffeln
€ 22,00

Saltimbocca alla Romana
Gebratenes Kalbsschnitzel mit Schinken und Salbei
€ 16,00

Costolette di Agnello alla Griglia
Gegrillte Lammrippchen
€ 22,00

Petto di Pollo alla Griglia
Gegrillte Hähnchenbrust
€ 10,00

*(In Assenza Del Prodotto Fresco Potrebbe Esserci Congelato/ Solltees nicht als frisches Produkt vorhanden sein, könnte eingefroren verwendet werden)

** (Prodotto Congelato/ Einfrorenes Produkt)

Contorni

Beilagen:

Patate al Forno

Ofenkartoffeln

€ 6,00

Spinaci**

Spinat

€ 6,00

Broccoli**

Broccoli

€ 6,00

Cicoria**

Chicorée

€ 6,00

Misto di Verdure Grigliate

Gegrilltes Gemüse (Zucchini, Auberginen, Pilze und Paprika)

€ 8,00

Patate Fritte**

Pommes frites **

€ 6,00

Insalate

Salate

Insalata Rucola Pachino e Scaglie di Parmigiano

Rauke (Rockets), Pachino-Tomaten und Parmesansplitter

€ 8,00

Insalata Greca

(Lattuga, Pachino, Cetriolo, Fetta, Cipolla Rossa, Olive Nere)

Griechischer Salat (Kopfsalat, Pachino-Tomaten, Gurken, Feta-Käse, rote Zwiebel und schwarze Oliven)

€ 10,00

Insalata Tavernetta

(Lattuga, Rucola, Radicchio, Mozzarella, Pachino, Tonno, Olive, Mais)

Salat „Tavernetta“ (Kopfsalat, Rauke, Radicchio, Mozzarella, Pachino-Tomaten, Thunfisch, Oliven, Eier, Mais)

€ 10,00

Insalata Mista (Lattuga, Rucola, Radicchio, Carote Pachino)

Mischsalat (Kopfsalat, Rauke, Radicchio, Karotten und Pachino-Tomaten)

€ 7,00

Pane

Brot

€ 1,50

*(In Assenza Del Prodotto Fresco Potrebbe Esserci Congelato/ Solltees nicht als frisches Produkt vorhanden sein, könnte eingefroren verwendet werden)

** (Prodotto Congelato/ Einfrorenes Produkt)

**Dolce
Süßspeisen**

Tiramisù
€ 5,00

Tortino al Cuor di Cioccolato Caldo con Gelato alla Crema
Törtchen mit warmem Schokoladenkern und Cremeeis
€ 8,00

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

Creme Brulée
€ 5,00

**Gelati e Semifreddi
Speiseeis und Parfaits**

Semifreddo alla Nutella
Nutella-Halbgefrorenes
€ 8,00

Semifreddo al Pistacchio
Pistazien-Parfait
€ 8,00

Tartufo Classico
Gelato Semifreddo allo Zabaione e Gelato al Cioccolato con Granella di Nocciole e Cacao
Zabaione-Parfait und Schokoladeneis mit gehackten Haselnüssen und Kakao
€ 8,00

Tartufo Bianco
Gelato Semifreddo allo Zabaione con Cuore di Gelato al Caffé con Granella di Meringa
Zabaione-Parfait mit einem Kern aus Kaffee-Eiscreme und gehacktem Baiser
€ 8,00

Cocco Ripieno
Noce di Cocco Ripiena con Gelato al Cocco
Kokosnuss, gefüllt mit Kokoseis
€ 8,00

Flute di Limoncello
Gelato al Limone Variegato al Limoncello
Zitroneneis mit Limoncellocreme (Zitronenlikör).
€ 7,00

Sgroppino
Gelato al Limone, Vodka, e Prosecco
Zitroneneis mit Wodka und Prosecco
€ 7,00

**Frutta
Obst
Macedonia**
Obstsalat
€ 7,00

Frutta di stagione
Saisonobst
€ 6,00

Vini Bianchi

Weißwein

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

Bianchi (cl.37,5)

Weißwein

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
Rotwein

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/ Süßwein)	€ 18,00
Lambrusco Grasparossa (Emilia) (Frizzante/ Perlwein)	€ 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" (750ml)	€ 12,00
Rosso " Tavernetta" (1/2 lt.)	€ 7,00
Rosso " Tavernetta" (1/4lt.)	€ 4,00
Rossi (cl.37,5) Rotwein	
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