



DAL 1987

LA TAVERNETTA 48

RISTORANTE



**Antipasti
Appetizers**

Tartare di salmone con fragole, mandorle e crema della passione
Salmon tartar with passion fruit (maracuja) sauce, almonds and strawberry

€ 14,00

Sautè di cozze e vongole con crostini di pane aromatici
Sauteed mussels and clams with cherry tomatoes and bread croutons with herbs

€ 12,00

Misto Mare: Ostrica, caviale, insalata di mare*, alice marinato e salmone all'arancia
Seafood appetizers with seafood salad*, oyster, caviar and salmon in orange sauce

€ 14,00

Polipo* alla catalana
Catalan style octopus* (potatoes, celery, carrots, octopus, red onion and black Olives)

€ 12,00

Bruschetta mista (funghi porcini*, pomodoro e crema di salsiccia)
Mixed bruschetta (porcini mushrooms*, tomatoes and italian sausage cream)

€ 6,00

Bruschetta al pomodoro
Bruschetta with tomatoes

€ 5,00

Tagliere misto di salumi e formaggi con miele e mostarda
Selection of cold cuts and cheese with honey and mustard

€ 12,00

Prosciutto e bufala
Bufalo mozzarella and Parma's ham

€ 10,00

Caprese con mozzarella di bufala, pomodoro, olio al basilico
Caprese (bufalo mozzarella, tomato and basil oil)

€ 8,00

*(In assenza del prodotto fresco potrebbe esserci congelato/ in the absence of fresh product may be frozen)

** (Prodotto congelato/frozen product)



DAL 1987

LA TAVERNETTA 48

RISTORANTE



**Primi piatti:
First courses**

Spaghetti alle vongole con bottarga

Spaghetti pasta with clams and bottarga (egg fish)

€ 15,00

Linguine ai frutti di mare (cozze, vongole, calamari*, gamberi *e pachino)

Seafood linguine (Homemade long pasta) with mussels, clams, squid*, shrimps* and cherry tomatoes

€ 15,00

Scrigno ripieno di cuore di burrata all'astice

Ravioli (Homemade) stuffed with burrata and lobster

€ 22,00

Spaghetti alla carbonara

Spaghetti pasta with bacon, egg, parmesan and black pepper

€ 13,00

Spaghettoni all' Amatriciana con guanciale di Amatrice DOP

Spaghettoni (Homemade long pasta) with bacon Amatrice DOP, tomato sauce, black pepper and pecorino Cheese

€ 14,00

Lasagna alla Bolognese

Lasagna (Homemade) with beef, tomato sauce, bufalo mozzarella, bechamel and parmesan cheese

€ 12,00

Tagliolini cacio ai 3 pepi (pepe di Sichuan, pepe rosa, grani di pepe nero di Cayenna)

Tagliolini (Homemade Long) pasta with cacio cheese and 3 peppers

€ 13,00

Gnocchi alla Sorrentina con mozzarella di bufala

Gnocchi (Homemade) Sorrentina style (tomato sauce, bufalo mozzarella and basil)

€ 12,00

Risotto mantecato al limone con tartare di gambero rosso* e menta

Risotto with lemon, butter, parmesan, red shrimps* tartare and mint

€ 15,00

*(In assenza del prodotto fresco potrebbe esserci congelato/ in the absence of fresh product may be frozen)

** (Prodotto congelato/frozen product)



DAL 1987

LA TAVERNETTA 48

RISTORANTE



Secondi
Second courses

Grigliata mista di pesce

Grilled seafood (squid*, shrimps*, prawns*, octopus* and fish of the day)

€ 23,00

Baccalà alla Trasteverina (olive nere, capperi, alice, cipolla, uva passa e pinoli)

Cod fish Trasteverina style (black olives, capers, anchovies, onion, raisins and pine nuts)

€ 22,00

Rollè di spigola con caponata di verdure e salsa allo zafferano

Sea bass roulade with vegetable's caponata and saffron sauce

€ 22,00

Tagliata di tonno in crosta di pistacchio e confettura di cipolla rossa

Thinly sliced tuna fish with pistachio crust and red onion jam

€ 23,00

Grigliata mista di carne (picanha, salsiccia, petto di pollo, costoletta di agnello)

Mixed grill meat (picanha, sausage, chicken breast and lamb chops)

€ 22,00

Medaglione di manzo con crema al tartufo, mascarpone e tartufo fresco

Beef fillet steak with truffle sauce, cream of mascarpone cheese and fresh truffle

€ 25,00

Agnello allo scottadito

Grilled lamb chops

€ 22,00

Filetto di manzo lardellato all'aceto balsamico

Beef fillet steak with bacon and balsamic vinegar

€ 25,00

Saltimbocca alla romana

Veal escalope roman style (white wine, prosciutto (ham) of Parma and sage)

€ 18,00

Parmigiana di melanzane

Eggplant parmesan (Eggplant, tomato sauce, bufalo mozzarella and parmesan)

€ 14,00

*(In assenza del prodotto fresco potrebbe esserci congelato/ in the absence of fresh product may be frozen)

** (Prodotto congelato/frozen product)



DAL 1987

LA TAVERNETTA 48

RISTORANTE



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 (zucchine, melanzane, peperoni e funghi)
Grilled vegetables (zucchini, eggplant, mushrooms and peppers)

€ 8,00

Insalate
Salads

Insalata rucola, pachino e scaglie di parmigiano
Salad with rucola, cherry tomatoes and parmesan cheese

€ 8,00

Insalata greca
Greek salad (lettuce, cherry tomatoes, cucumber, feta cheese, red onion and black olives)

€ 8,00

Insalata Caesar (Insalata mista con pollo alla griglia, parmigiano, crostini, salsa Caesar)
Caesar Salad (Mixed Salad with Grilled Chicken, Parmesan, Croutons, Caesar Sauce)

€ 10,00

Insalata mista (lattuga, rucola, radicchio, mozzarella, pachino, olive nera, uova di quaglia)
Lettuce, rocket salad, italian chicory, mozzarella, cherry tomatoes, black olives, quail eggs

€ 8,00

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)



DAL 1987

LA TAVERNETTA 48

RISTORANTE



Dolce
Dessert

Tiramisù

€ 5,00

Creme brûlée

€ 5,00

Tortino al cuor di cioccolato caldo con gelato alla crema
Molten chocolate-fondant-filled cake with ice cream

€ 8,00

Panna cotta (frutti di bosco o cioccolato)
Panna cotta (mixed berries or chocolate)

€ 5,00

Mousse di maracuja
Passion fruit mousse

€ 7,00

Tartufo Classico
Sabayon semifreddo ice cream and chocolate ice cream coated with crushed hazelnuts and cocoa

€ 8,00

Semifreddo al Pistacchio
Pistacchio semifreddo ice cream

€ 8,00

Flute di Limoncello
Lemon ice cream with limoncello sauce.

€ 7,00

Sgroppino
Lemon ice cream with vodka and prosecco

€ 8,00

Tagliata di frutta
Mixed fruit

€ 8,00

Frutta di stagione
Fruit

€ 7,00



DAL 1987

LA TAVERNETTA 48

RISTORANTE



Consigliato dallo Chef
The Chef Recommends

Antipasti
Appetizers

Plateau di ostriche (Oyster plateau)

03 Ostriche (Oysters)

€ 9,00

06 Ostriche (Oysters)

€ 18,00

Torreta di panzanella con cuore di burrata

Panzanella tower (bread with cucumber, anchovies, tomato, onion and basil) with burrata

€ 9,00

Tartare di filetto di manzo al tartufo nero (150 gr.)

Beef fillet tartare with black truffles

€ 18,00

Ceviche di Spigola Marinata al Lampone con Misticanza

Ceviche of sea bass marinated in lime and raspberry with black pepper, coriander and salmon eggs

€ 15,00

Primi
First courses

Tagliolini con crema tartufata, prosciutto croccante e tartufo fresco

Tagliolini (Homemade long pasta) with truffle's cream, crispy prosciutto (ham) of Parma and fresh truffles

€ 20,00

Risotto con crema di asparagi e scampi *

Risotto with asparagus cream and prawns*

€ 18,00

Secondi
Second courses

Trancio di salmone agli agrumi

Salmon steak with citrus sauce

€ 20,00

Stinco di agnello brasato al barolo con purea di patate

Braised lamb shank with barolo (red wine) and potato puree

€ 25,00