



DAL 1987

LA TAVERNETTA 48

RISTORANTE



Antipasti
Hors d'œuvre

Tartare di salmone con fragole, mandorle e crema della passione

Tartare de saumon sauce fruit de la passion, amandes et fraises

€ 14,00

Sautè di cozze e vongole con crostini di pane aromatici

Sauté de moules et palourdes avec tomates cerises et croûtons de pains aux herbes.

€ 12,00

Misto Mare: Ostrica, caviale, insalata di mare*, alice marinato e salmone all'arancia

Entrées de la mer avec une salade de fruits de mer*, huîtres, caviar et saumon sauce à l'orange

€ 14,00

Polipo* alla catalana

Poulpe* à la catalane (pommes de terre, céleri, carottes, poulpe, oignon rouge et olives noires)

€ 12,00

Bruschetta mista (funghi porcini*, pomodoro e crema di salsiccia)

Bruschetta mixte (cèpes, tomates et crème à la saucisse)

€ 6,00

Bruschetta al pomodoro

Bruschetta aux tomates

€ 5,00

Tagliere misto di salumi e formaggi con miele e mostarda

Sélection de charcuterie et de fromage accompagnés de miel et de moutarde

€ 12,00

Prosciutto e bufala

Mozzarella di Bufala et jambon de parme

€ 10,00

Caprese con mozzarella di bufala, pomodoro, olio al basilico

Salade caprese (Mozzarella di Bufala, tomates et huile d'olive au basilic)

€ 8,00

*(In assenza del prodotto fresco potrebbe esserci congelato /peut être surgelé si produit frais indisponible)

** (Prodotto congelato/produit surgelé)



DAL 1987

LA TAVERNETTA 48

RISTORANTE



Primi piatti:

Entrées

Spaghetti alle vongole con bottarga

Spaghetti aux palourdes et poutargue

€ 15,00

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

Linguine aux fruits de mer (longues pâtes faites maison) avec moules, palourdes, calmars*, crevettes* et tomates cerises

€ 15,00

Scrigno ripieno di cuore di burrata all'astice

Raviolis (maison) farcis à la burrata et au homard

€ 22,00

Spaghetti alla carbonara

Spaghetti aux lardons, œuf, parmesan et poivre noir

€ 13,00

Spaghettoni all' Amatriciana con guanciale di Amatrice DOP

Spaghettoni (longues pâtes faites maison) avec lardons Amatrice AOP, sauce tomate, poivre noir et pecorino

€ 14,00

Lasagna alla Bolognese

Lasagnes (maison) au bœuf, sauce tomate, Mozzarella di Bufala, béchamel et parmesan

€ 12,00

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

Tagliolini (longues pâtes faites maison) au cacio et aux 3 poivrons

€ 13,00

Gnocchi alla Sorrentina con mozzarella di bufala

Gnocchi (faits maison) à la sorrentina (sauce tomate, Mozzarella di Bufala et basilic)

€ 12,00

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

Risotto au citron, beurre, parmesan, tartare de crevettes rouges*et menthe

€ 15,00

*(In assenza del prodotto fresco potrebbe esserci congelato /peut être surgelé si produit frais indisponible)

** (Prodotto congelato/produit surgelé)



DAL 1987

LA TAVERNETTA 48

RISTORANTE



Secondi Plats

Grigliata mista di pesce

Fruits de mer grillés (calamars*, crevettes*, gambas*, poulpe* et poisson du jour)

€ 23,00

Baccalà alla Trasteverina (olive nere, capperi, alice, cipolla, uva passa e pinoli)
Morue à la trasteverina (olives noires, câpres, anchois, oignons, raisins secs et pignons)

€ 22,00

Rollè di spigola con caponata di verdure e salsa allo zafferano

Roulé de bar à la caponata de légumes et sauce au safran

€ 22,00

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

Fines tranches de thon en croûte de pistaches et confiture d'oignons rouges

€ 23,00

Grigliata mista di carne (picanha, salsiccia, petto di pollo, costoletta di agnello)
Viandes grillées mixtes (picanha, saucisse, blanc de poulet et côtelettes d'agneau)

€ 22,00

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

Filet de bœuf sauce aux truffes, crème de mascarpone et truffe fraîche

€ 25,00

Agnello allo scottadito

Côtelettes d'agneau grillées

€ 22,00

Filetto di manzo lardellato all'aceto balsamico

Filet de bœuf avec lardons et vinaigre balsamique

€ 25,00

Saltimbocca alla romana

€ 18,00

Escalope de veau à la romaine (vin blanc, jambon de Parme et sauge)

Parmigiana di melanzane

Aubergines, sauce tomate, mozzarella de buffle at parmesan

€ 14,00

*(In assenza del prodotto fresco potrebbe esserci congelato /peut être surgelé si produit frais indisponible)

** (Prodotto congelato/produit surgelé)



DAL 1987

LA TAVERNETTA 48

RISTORANTE



Contorni
Accompagnements

Patate al forno
Pommes de terre rôties

€ 6,00

Spinaci**
Épinards

€ 6,00

Broccoli**
Brocolis

€ 6,00

Cicoria**
Chicorée

€ 6,00

Misto di verdure grigliate (zucchine, melanzane, peperoni e funghi)
Légumes grillés (courgettes, aubergines, champignons et poivrons)

€ 8,00

Insalate
Salades

Insalata rucola, pachino e scaglie di parmigiano
Salade de roquette, tomates cerises et parmesan

€ 8,00

Insalata greca
Salade grecque (salade, tomates cerises, concombre, Feta, oignon rouge et olives noires)

€ 8,00

Insalata Caesar (Insalata mista con pollo alla griglia, parmigiano, crostini, salsa Caesar)
Salade César (salade mixte avec poulet grillé, parmesan, croûtons, sauce César)

€ 10,00

Insalata mista (lattuga, rucola, radicchio, mozzarella, pachino, olive nera, uova di quaglia)
Salade, roquette, chicorée italienne, Mozzarella, tomates cerises, olives noires, œufs de caille

€ 8,00

Pane
Pain
€ 1,50

*(In assenza del prodotto fresco potrebbe esserci congelato /peut être surgelé si produit frais indisponible)

** (Prodotto congelato/produit surgelé)



DAL 1987

LA TAVERNETTA 48

RISTORANTE



Dolce
Desserts

Tiramisù

€ 5,00

Creme brûlée

€ 5,00

Tortino al cuor di cioccolato caldo con gelato alla crema

Fondant au chocolat et glace

€ 8,00

Panna cotta (frutti di bosco o cioccolato)

Panna cotta (fruits rouges ou chocolat)

€ 5,00

Mousse di maracuja

Mousse au fruit de la passion

€ 7,00

Tartufo Classico

Glace au sabayon « semifreddo » et glace au chocolat enrobée de noisettes concassées et cacao

€ 8,00

Semifreddo al Pistacchio

Glace « semifreddo » aux pistaches

€ 8,00

Flute di Limoncello

Glace au citron et sauce au limoncello

€ 7,00

Sgroppino

Glace au citron avec vodka et prosecco

€ 8,00

Tagliata di frutta

Salade de fruits

€ 8,00

Frutta di stagione

Fruits

€ 7,00



DAL 1987

LA TAVERNETTA 48

RISTORANTE



Consigliato dallo Chef
Recommandations du chef

Antipasti
Hors d'œuvre

Plateau di ostriche (Plateau d'huîtres)

03 Ostriche (Huîtres)

€ 9,00

06 Ostriche (Huîtres)

€ 18,00

Torreta di panzanella con cuore di burrata

Tour Panzanella (pain avec concombre, anchois, tomates, oignon et basilic) avec burrata

€ 9,00

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

Tartare de filet de bœuf aux truffes noires

€ 18,00

Ceviche di Spigola Marinata al Lampone con Misticanza

Ceviche de bar mariné au citron vert et à la framboise avec poivre noir, coriandre et œufs de saumon

€ 15,00

Primi
Entrées

Tagliolini con crema tartufata, prosciutto croccante e tartufo fresco

Tagliolini (longues pâtes faites maison) à la crème de truffe, jambon de Parme croustillant et truffes fraîches

€ 20,00

Risotto con crema di asparagi e scampi *

Risotto à la crème d'asperges et crevettes*

€ 18,00

Secondi
Plats

Trancio di salmone agli agrumi

Pavé de saumon sauce aux agrumes

€ 20,00

Stinco di agnello brasato al barolo con purea di patate

Jarret d'agneau braisé au barolo (vin rouge) et purée de pommes de terre

€ 25,00