



DAL 1987

LA TAVERNETTA 48

RISTORANTE



Antipasti

前菜

Tartare di salmone con fragole, mandorle e crema della passione

サーモンタルタル アーモンド、ストロベリー、パッションフルーツソースを添えて

€ 14,00

Sautè di cozze e vongole con crostini di pane aromatici

ムール貝とあさりのソテー ハーブ風味クルトンを添えて

€ 12,00

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

シーフードの前菜 牡蠣、キャビア、サーモンのシーフードサラダ* オレンジソース仕立て

€ 14,00

Polipo* alla catalana

カタラン風タコ料理* (ジャガイモ、セロリ、人参、タコ、レッドオニオン、ブラックオリーブ)

€ 12,00

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

ミックスブルスケッタ(ポルチーニ茸*、トマト、イタリアンソーセージクリーム)

€ 6,00

Bruschetta al pomodoro

トマトのブルスケッタ

€ 5,00

Tagliere misto di salumi e formaggi con miele e mostarda

薄切り冷肉とチーズ各種の盛り合わせ 蜂蜜とマスタードを添えて

€ 12,00

Prosciutto e bufala

バッファローモツアレチーズとパルマハム

€ 10,00

Caprese con mozzarella di bufala, pomodoro, olio al basilico

カプレーゼ(バッファローモツアレチーズ、トマト、バジル風味オリーブオイル)

€ 8,00

*(In assenza del prodotto fresco potrebbe esserci congelato/旬の食材がない場合は冷凍の食材を使用する場合があります)

** (Prodotto congelato/冷凍食材)



DAL 1987

LA TAVERNETTA 48

RISTORANTE



Primi piatti:

第一の皿

Spaghetti alle vongole con bottarga

あさりとポツタルガ(カラスミ)のスパゲッティ

€ 15,00

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

ムール貝、あさり、イカ*、えび*、チェリートマトのシーフードリングイネ(自家製ロングパスタ)

€ 15,00

Scrigno ripieno di cuore di burrata all'astice

ブッラータチーズとロブスターを詰めたラビオリ(自家製)

€ 22,00

Spaghetti alla carbonara

ベーコン、卵、パルメザンチーズ、黒コショウのカルボナーラスパゲッティ

€ 13,00

Spaghettoni all' Amatriciana con guanciale di Amatrice DOP

アマトリーチェ産豚頬肉の塩漬け DOP(原産地呼称保護)、トマトソース、黒コショウ、ペッコリーノチーズのスパゲッティ(自家製ロングパスタ)

€ 14,00

Lasagna alla Bolognese

牛肉、トマトソース、バッファローモッツアレラ、ベシャメル、パルメザンチーズのラザーニャ(自家製)

€ 12,00

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

カチョチーズと3種類のコショウのタリオリーニ(自家製ロングパスタ)

€ 13,00

Gnocchi alla Sorrentina con mozzarella di bufala

トマトソース、バッファロモッツアレラ、バジルのニョッキ(自家製)ソレント風

€ 12,00

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

レモン、バター、パルメザン、赤エビ*タルタル、ミントのリゾット

€ 15,00

*(In assenza del prodotto fresco potrebbe esserci congelato/ 旬のものがない場合は冷凍の材料を使う場合があります)

** (Prodotto congelato/ 冷凍食材)



DAL 1987

LA TAVERNETTA 48

RISTORANTE



Secondi
第二の皿

Grigliata mista di pesce

シーフードのグリル(イカ*、小えび*、車エビ、タコ*、本日おすすめの魚)

€ 23,00

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

トラステヴェレ風タラ料理(黒オリーブ、ケツパー、アンチョビ、オニオン、レーズン、松の実)

€ 22,00

Rollè di spigola con caponata di verdure e salsa allo zafferano

スズキのルーラード 野菜カポナータとサフランソースを添えて

€ 22,00

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

マグロの薄切り ピスタチオナッツとレッドオニオンジャムを添えて

€ 23,00

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

各種肉のグリル(ピカンニャ、ソーセージ、鳥胸肉、ラムチョップ)

€ 22,00

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

牛フィレステーキ トリュフソース、マスカーポーネチーズクリーム、新鮮なトリュフを添えて

€ 25,00

Agnello allo scottadito

ラムチョップのグリル

€ 22,00

Filetto di manzo lardellato all'aceto balsamico

牛フィレステーキ、ベーコンとバルサミコビネガーを添えて

€ 25,00

Saltimbocca alla romana

ローマ風仔牛のエスカロップ(白ワイン、パルマ産生ハムプロシュット、セージ)

€ 18,00

Parmigiana di melanzane

茄子のパルミジャーナ(茄子、トマトソース、バッファローモッツアレラ、パルメザン)

€ 14,00

*(In assenza del prodotto fresco potrebbe esserci congelato/ 旬の食材がない場合は冷凍の食材を使用する場合があります)

** (Prodotto congelato/冷凍食材)



DAL 1987

LA TAVERNETTA 48

RISTORANTE



Contorni
副菜

Patate al forno
ローストポテト

€ 6,00

Spinaci**
ほうれん草**

€ 6,00

Broccoli**
ブロッコリー**

€ 6,00

Cicoria**
チコリー**

€ 6,00

Misto di verdure grigliate (zucchine, melanzane, peperoni e funghi)
野菜のグリル(ズッキーニ、ナス、マッシュルーム、ピーマン)

€ 8,00

Insalate
Salads

Insalata rucola, pachino e scaglie di parmigiano
ルッコラ、チェリートマト、パルメザンチーズのサラダ

€ 8,00

Insalata greca
ギリークサラダ(レタス、チェリートマト、キュウリ、フェタチーズ、レッドオニオン、ブラックオリーブ)

€ 8,00

Insalata Caesar (Insalata mista con pollo alla griglia, parmigiano, crostini, salsa Caesar)
シーザーサラダ(グリルチキン、パルメザン、クルトン、シーザーソースのミックスサラダ)

€ 10,00

Insalata mista (lattuga, rucola, radicchio, mozzarella, pachino, olive nera, uova di quaglia)
レタス、ロケットサラダ、イタリア産チコリー、モッツァレラ、チェリートマト、ブラックオリーブ、うずら卵

€ 8,00

Pane
パン

€ 1,50

*(In assenza del prodotto fresco potrebbe esserci congelato/ 旬の食材がない場合は冷凍の食材を使用する場合があります)

** (Prodotto congelato/冷凍食材)



DAL 1987

LA TAVERNETTA 48

RISTORANTE



Dolce
デザート

Tiramisù

€ 5,00

Creme brûlée

€ 5,00

Tortino al cuor di cioccolato caldo con gelato alla crema
温かいビターチョコレートクリームが入ったフォンダンショコラ アイスクリームを添えて

€ 8,00

Panna cotta (frutti di bosco o cioccolato)
パannaコッタ(ミックスフルーツまたはチョコレート)

€ 5,00

Mousse di maracuja
パッションフルーツのムース

€ 7,00

Tartufo Classico
サバイヨーネ・セミフレッドアイスクリームとチョコレートアイスクリーム ヘーゼルナッツとココアを添えて

€ 8,00

Semifreddo al Pistacchio
ピスタチオ・セミフレッドアイスクリーム

€ 8,00

Flute di Limoncello
レモンアイスクリーム レモンチェロソースを添えて

€ 7,00

Sgroppino
レモンアイスクリーム ウォッカとプロセッコ仕立て

€ 8,00

Tagliata di frutta
フルーツの盛り合わせ

€ 8,00

Frutta di stagione
フルーツ

€ 7,00



DAL 1987

LA TAVERNETTA 48

RISTORANTE



Consigliato dallo Chef

シェフのお勧め料理

Antipasti

前菜

Plateau di ostriche (生牡蠣)

03 Ostriche (牡蠣 3 個)

€ 9,00

06 Ostriche (牡蠣 6 個)

€ 18,00

Torreta di panzanella con cuore di burrata

パンツァネッラ・タワー(パン キュウリ、アンチョビー、トマト、オニオン、バジル入り) ブッラーターチ
ーズを添えて

€ 9,00

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

牛フィレタルタル 黒トリュフを添えて

€ 18,00

Ceviche di Spigola Marinata al Lampone con Misticanza

ライムとラズベリーでマリネしたスズキのセビーチェ 黒コショウ、コリアンダー、イクラを添えて

€ 15,00

Primi

第一の皿

Tagliolini con crema tartufata, prosciutto croccante e tartufo fresco

タリオリーニ(自家製ロングパスタ)トリュフクリーム、プロシュット(生ハム)、新鮮なトリュフを添えて

€ 20,00

Risotto con crema di asparagi e scampi *

アスパラガスクリームと車エビ*のリゾット

€ 18,00

Secondi

第二の皿

Trancio di salmone agli agrumi

サーモンステーキ 甘酸っぱいシトラスソースを添えて

€ 20,00

Stinco di agnello brasato al barolo con purea di patate

子羊のスネ肉バローロ赤ワイン煮込み ジャガイモのピューレを添えて

€ 25,00