



DAL 1987

LA TAVERNETTA 48

RISTORANTE



Antipasti
전채

Tartare di salmone con fragole, mandorle e crema della passione
시계꽃 (마라쿠자) 열매 소스, 아몬드, 딸기를 곁들여 다진 생 연어회 (타타르)

€ 14,00

Sautè di cozze e vongole con crostini di pane aromatici
허브를 살짝 뿌려 튀긴 빵조각과 방울 토마토를 가미한 홍합과 조개 볶음

€ 12,00

Misto Mare: Ostrica, caviale, insalata di mare*, alicie marinato e salmone all'arancia
오렌지 소스에 해물 샐러드*, 굴, 캐비어, 연어가 들어간 해물 전채

€ 14,00

Polipo* alla catalana
카탈로니아식 문어 요리* (감자, 셀러리, 당근, 문어, 빨간 양파, 검정 올리브 함유)

€ 12,00

Bruschetta mista (funghi porcini*, pomodoro e crema di salsiccia)
각종 브루셰타 (빵) (포치니 버섯*, 토마토, 이태리 소시지 크림 함유)

€ 6,00

Bruschetta al pomodoro
토마토 브루셰타 (빵)

€ 5,00

Tagliere misto di salumi e formaggi con miele e mostarda
꿀과 겨자를 곁들인 절인 고기와 치즈

€ 12,00

Prosciutto e bufala
버팔로 모짜렐라 치즈와 파마햄

€ 10,00

Caprese con mozzarella di bufala, pomodoro, olio al basilico
카프레세 (버팔로 모짜렐라, 토마토, 베이즐 기름)

€ 8,00

*(In assenza del prodotto fresco potrebbe esserci congelato/ 신선한 재료가 없을시 냉동 재료 사용)

** (Prodotto congelato/ 냉동 재료)



DAL 1987

LA TAVERNETTA 48

RISTORANTE



Primi piatti:
첫번째 식사 코스

Spaghetti alle vongole con bottarga
조개와 보타가 (금붕어)가 가미된 스파게티

€ 15,00

Linguine ai frutti di mare (cozze, vongole, calamari*, gamberi *e pachino)
홍합, 조개, 오징어*, 새우*, 방울 토마토가 가미된 해물 링귀니 파스타 (긴 수제 파스타)

€ 15,00

Scrigno ripieno di cuore di burrata all'astice
뷰라타 치즈와 가재살을 넣어 만든 수제 라비올리

€ 22,00

Spaghetti alla carbonara
베이컨, 계란, 파미산 치즈, 후추가 가미된 스파게티

€ 13,00

Spaghettoni all' Amatriciana con guanciale di Amatrice DOP
아마트리스산 DOP 베이컨, 토마토 소스, 후추, 페코리노 치즈가 가미된 스파게토니(긴 수제 파스타)

€ 14,00

Lasagna alla Bolognese
소고기, 토마토 소스, 버팔로 모짜렐라 치즈, 베이셔멜 소스, 파미산 치즈가 가미된 수제 라자냐

€ 12,00

Tagliolini cacio ai 3 pepi (pepe di Sichuan, pepe rosa, grani di pepe nero di Cayenna)
카쇼 치즈와 세가지 후추가 가미된 긴 수제 파스타 타그리오리니

€ 13,00

Gnocchi alla Sorrentina con mozzarella di bufala
소렌티나 스타일의 수제 노끼 (토마토 소스, 버팔로 모짜렐라, 베이즐)

€ 12,00

Risotto mantecato al limone con tartare di gambero rosso* e menta
레몬, 버터, 파미산, 빨간 새우*, 타타르, 민트가 가미된 리조토

€ 15,00

*(In assenza del prodotto fresco potrebbe esserci congelato/신선한 재료가 없을시 냉동 재료 사용)

** (Prodotto congelato/냉동 재료)



DAL 1987

LA TAVERNETTA 48

RISTORANTE



Secondi

두번째 식사 코스

Grigliata mista di pesce

해물 구이 (오징어*, 작은 새우*, 새우*, 문어* 오늘의 특별 생선)

€ 23,00

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

트라스테베리나식 대구 요리 (검정 올리브, 케이퍼, 멸치, 양파, 건포도, 잣)

€ 22,00

Rollè di spigola con caponata di verdure e salsa allo zafferano

가지와 야채 카포나타, 사프론 소스가 가미된 농어 루라드 요리

€ 22,00

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

피스타치오 가루와 빨간 양파잼이 가미된 얇게 썬 참치 요리

€ 23,00

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

구이 고기 요리 (소고기 피카나, 소시지, 닭가슴살, 양고기)

€ 22,00

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

트리플 소스, 마스카포네 치즈 크림, 생 트리플이 가미된 소고기 (살코기)

€ 25,00

Agnello allo scottadito

양고기 구이

€ 22,00

Filetto di manzo lardellato all'aceto balsamico

베이컨과 발사믹 식초가 가미된 소고기 (살코기)

€ 25,00

Saltimbocca alla romana

로마식 송아지 고기 (백포도주, 프로슈 파마햄과 세이지 잎)

€ 18,00

Parmigiana di melanzane

가지와 파미산 치즈로 만든 요리 (가지, 토마토 소스, 버팔로 모짜렐라와 파미산 치즈)

€ 14,00

*(In assenza del prodotto fresco potrebbe esserci congelato/ 신선한 재료가 없을시 냉동 재료 사용)

** (Prodotto congelato/냉동 재료)



DAL 1987

LA TAVERNETTA 48

RISTORANTE



Contorni

반찬

Patate al forno

구운 감자

€ 6,00

Spinaci**

시금치

€ 6,00

Broccoli**

브로콜리

€ 6,00

Cicoria**

치커리

€ 6,00

Misto di verdure grigliate (zucchine, melanzane, peperoni e funghi)

구운 야채 (애호박, 가지, 버섯, 피망)

€ 8,00

Insalate

Salads

Insalata rucola, pachino e scaglie di parmigiano

루콜라, 방울 토마토, 파미산 치즈 샐러드

€ 8,00

Insalata greca

그리스 샐러드 (상추, 방울 토마토, 오이, 페타 치즈, 빨간 양파, 검정 올리브)

€ 8,00

Insalata Caesar (Insalata mista con pollo alla griglia, parmigiano, crostini, salsa Caesar)

시저 샐러드 (구운 닭고기, 파미산 치즈, 크루통, 시저 소스가 가미된 샐러드)

€ 10,00

Insalata mista (lattuga, rucola, radicchio, mozzarella, pachino, olive nera, uova di quaglia)

상추, 라켓 샐러드 (이태리 치커리, 모짜렐라, 방울 토마토, 검정 올리브, 메추리알)

€ 8,00

Pane

빵

€ 1,50

*(In assenza del prodotto fresco potrebbe esserci congelato/ 신선한 재료가 없을시 냉동 재료 사용)

** (Prodotto congelato/냉동 재료)



DAL 1987

LA TAVERNETTA 48

RISTORANTE



Dolce
후식

티라미수

€ 5,00

크렘블레

€ 5,00

Tortino al cuor di cioccolato caldo con gelato alla crema

몰턴 초코렛-퐁당 케익과 아이스 크림

€ 8,00

Panna cotta (frutti di bosco o cioccolato)

파나 코타 (각종 베리 열매 또는 초코렛)

€ 5,00

Mousse di maracuja

시계꽃 열매 (패션 프룻) 무스

€ 7,00

Tartufo Classico

사바운 세미프레도 (살짝 얼린) 아이스크림과 헤이즐넛 가루와 코코아가 덮힌 초코렛 아이스크림

€ 8,00

Semifreddo al Pistacchio

피스타치오 세미프레도 아이스크림

€ 8,00

Flute di Limoncello

리몬첼로 소스가 가미된 레몬 아이스크림

€ 7,00

Sgroppino

보드카와 프로세코 (술)가 가미된 레몬 아이스크림

€ 8,00

Tagliata di frutta

각종 과일

€ 8,00

Frutta di stagione

과일

€ 7,00



DAL 1987

LA TAVERNETTA 48

RISTORANTE



Consigliato dallo Chef

요리사 추천 요리

Antipasti

전채

Plateau di ostriche (플라투 굴)

03 Ostriche (03 굴)

€ 9,00

06 Ostriche (06 굴)

€ 18,00

Torreta di panzanella con cuore di burrata

부라타 치즈와 판자넬라 탑 (오이, 멸치, 토마토, 양파, 베이즐이 가미된 빵)

€ 9,00

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

검정 트러플이 가미된 소고기 타타르

€ 18,00

Ceviche di Spigola Marinata al Lampone con Misticanza

후추, 코리안더, 연어알을 가미한 라임과 산딸기를 넣어 절인 농어 세비체

€ 15,00

Primi

첫번째 식사 코스

Tagliolini con crema tartufata, prosciutto croccante e tartufo fresco

트러플 크림, 바삭한 프로슈토 파마햄, 생 트러플을 넣어 만든 타그리오리니(긴 수제 파스타)

€ 20,00

Risotto con crema di asparagi e scampi *

아스파라거스 크림과 새우를 넣어 만든 리조또*

€ 18,00

Secondi

두번째 식사 코스

Trancio di salmone agli agrumi

감귤 소스로 구운 연어 스테이크

€ 20,00

Stinco di agnello brasato al barolo con purea di patate

바롤로 (적포도주)와 부드럽게 으갠 감자가 가미된 양고기 찜

€ 25,00