



TAGIURA

10 settembre 2020

Aperture Extra (oltre alle serate di Giovedì e Venerdì): **Sabato 12 e Domenica 13 (Pranzo)**

Ace (Arancia, limone e carota)	Verde (Mela, kiwi e sedano)	Estratti: € 4,00
Rossa (Fragola, mela, pera e lamponi)	Gialla (Mela ananas, zenzero) Nuovo!!!	

Aperitivo Hugo	€ 6,00	Caffè Shakerato	€ 3,50
Offerta: Calice di Barbera Tagiura (Vanzini, Oltrepo Pavese 2018)			€ 3,00
Offerta: Calice di Muller Thurgau (Pojer e Sandri, Trentino 2018)			€ 4,50
Offerta: Calice di Spumante Pinot Nero Tagiura (Vanzini, Oltrepo Pavese 2018)			€ 4,00

Antipasti:

Affettato misto con prosciutto crudo (Reale Parma), coppa di Rovescala e salame	€ 9,00	
Culaccia di Culatello (Zibello)	€ 9,50	
Coppa di Pianello (Val Tidone, PC)	Gnocco fritto/Farcito €3,00/€5,00	€ 9,00
Prosciutto Crudo (Reale, Parma) stagionatura 24 mesi	€ 9,50	
Lardo di Arnad	Bologna Tartufata € 8,00	€ 8,50
Prosciutto Crudo (Reale, Parma) stagionatura 24 mesi e melone	€ 9,50	

Primi Piatti:

Le paste fresche

Ravioli di magro (ricotta e spinaci) serviti burro e salvia	€ 9,50
Ravioli di zucca serviti burro e salvia	€ 9,50
Ravioli di pasta fresca verdi alle cipolle di Breme caramellate serviti con crema di gorgonzola	€ 10,00

I nostri Risotti:

Risotto (Rizzotti Gran Riserva) al fumo	€ 9,00
--	--------

Primi:

Ravioli di pasta fresca con ricotta aromatizzata al limone con crema di pistacchio	€ 10,00
Penne con gamberi, zucchine e pomodoro	€ 9,50
Tagliatelle ai fiori di zucca e pomodorini	€ 9,00

I Classici:

Melanzane alla parmigiana classica	€ 9,00
Parmigiana "Tagiura" con mozzarella di bufala e prosciutto crudo reale Parma	€ 9,00

Piatto freddo del giorno:

Piatti Unici:

Straccetti di carne alla griglia con risotto (Rizzotti Gran Riserva) al fumo	€ 11,00
Involtini di carne alla valdostana con risotto (Rizzotti Gran Riserva) al fumo	€ 11,00



Secondi Piatti

TAGIURA

Secondi di terra:

<i>Prosciutto Crudo (Reale, Parma) stagionatura 24 mesi e melone</i>	€ 9,50
<i>Tartare di manzo e vitellina con rucola e scaglie di grana</i>	€ 10,00

Piatto Vegano :

<i>Filetto di manzo (Gr.220 Charolaise Francia) con patatine, insalatina e maionese</i>	€ 16,00
<i>Orecchia d'elefante (maiale) con rucola, pomodori Pachino e patatine</i>	€ 9,00
<i>Cotoletta di vitello alla carrettiera (con pomodorini) con patatine</i>	€ 9,00
<i>Paillard di vitello con patatine</i>	€ 9,00

Secondi di mare:

<i>Tagliatelle di seppie saltate con vellutata di piselli alla maggiorana</i>	€ 12,00
<i>Baccalà alla veneta con patate prezzemolate ed insalatina</i>	€ 12,00
<i>Tartare di tonno con riso nero, mango ed insalatina</i>	€ 13,00

Piatti freddi:

<i>Vitello tonnato (magatello di vitello)</i>	€ 9,00
<i>Bresaola con rucola e scaglie di grana (Carena, Lodi)</i>	€ 9,50
<i>Carpaccio di Chianina servita con rucola e scaglie di grana</i>	€ 9,50
<i>Carpaccio (Fassone) servito con rucola e scaglie di grana (Carena, Lodi)</i>	€ 9,00
<i>Pollo alla greca (con pollo di Miroglio, maionese e olive nere)</i>	€ 9,00
<i>Gamberi in salsa (code di gambero)</i>	€ 10,00
<i>Insalata con gamberi (code di gamberi)</i>	€ 10,00
<i>Insalata Carmen (con tonno 160gr. o pollo di Miroglio)</i>	€ 9,00

I nostri Formaggi:

<i>Gran tagliere di formaggi servito con miele, marmellate e composte di frutta</i>	€ 10,00
<i>Grana (Lodi DOP) di Carena</i>	€ 7,50
<i>Mozzarella di bufala (Gr. 150) con pomodorini ed insalatina</i>	€ 10,00

Proposte di vino al calice

Vini Rossi:		Vini Bianchi	
<i>Rosso di Montalcino (Altesino, 2017)</i>	€ 4,00	<i>Ribolla Gialla (Buzzinelli, 2018)</i>	€ 6,00
<i>Rosso Bolgheri (Tringali, Casanuova, 2017)</i>	€ 6,00	<i>Sauvignon (Buzzinelli, 2018)</i>	€ 5,00
<i>Dolcetto di Dogliani (Gillard, 2017)</i>	€ 5,00	<i>Prosecco (Gregoletto, s.a.)</i>	€ 5,00
<i>Barbera d'Asti Nemesys (Urscheler, 2016)</i>	€ 5,00	<i>Pinot Bianco (Gregoletto, 2018)</i>	€ 3,00
<i>Bonarda (frizzante, F. Montagna, 2018)</i>	€ 4,00	Vini Rosè	
		<i>Rosè Pinot Nero (Vanzini, 2018)</i>	€ 3,00
<i>Barbera Tagiura (Vanzini, 2018)</i>	€ 3,00	<i>Salento Rosato (Negroamaro, 2018)</i>	€ 3,00



Menù dei Dolci:

TAGIURA

Torte classiche

Tiramisù al caffè
Mascarpone frutta
Tiramisù all'amaretto
Torta di pere e cioccolato
Torta di mele della nonna
Demi-cuit al cioccolato fondente
Crostatina di frutta mista

Fragole fresche con limone

Ananas fresco

Coppetta di frutti di bosco € 5,00

Macedonia

Torte del giorno

Pesca cotta al forno ripiene di amaretti
Strudel alle mele
Tarta Tatin di pesche
Cuore di caffè e cioccolato con gelato allo zabaione
Sbrisolona di ricotta e cioccolato
Panna cotta alle more
Bunet piemontese
Cream caramel
Cheesecake ai marron glaces
Crumble ai frutti di bosco (Vegano)

Sorbetto al limone

Piatto di frutta mista € 6,00

Gelato: Limone - Zabaione

Dolce Special

€ 20,00

Selezione di tutti i dolci del menù

Dolce € 4,50

Mezza porzione € 3,00

Bis di dolci € 5,50

Gelato affogato al caffè € 4,80

Gelato: Limone - Zabaione € 4,50

Aggiunta di gelato € 1,50

Pallina di gelato con caffè € 3,50

Vini da dessert/Liquorosi al calice:

Vermouth classico € 4,00

Moscato di S. Stefano Belbo/Prosecco € 5,00

Barolo chinato € 5,00

Limoncello/Melogramino € 3,00

Brodo di Giuggiole € 4,00

Marsala vergine € 5,00

Amari/Zibibbo/Digestivo al Finocchietto € 3,00

Grappa di Bardolino € 3,00

Selezione di grappe (Moscato, Prosecco, Amarone, Brunello) € 8,00

Selezione di Rum (Guadalupe, Guyana, Jamaica e Carribean) € 10,00

Selezione di Whisky (La Gavulin, Oban, Caol Ila, Glenkinchie, Glenfiddich) € 8,00

Selezione di Whisky (Macallan, Laphroaig, Talisker) € 8,00