



# TAGIURA

17 ottobre 2020

**Aperture extra:** (oltre alle serate di giovedì e venerdì) **Sabato 17 Ottobre**

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

<b>Aperitivo Hugo</b>	€ 6,00	<b>Caffè Shakerato</b>	€ 3,50
<b>Offerta: Calice di Barbera Tagiura (Vanzini, Oltrepo Pavese 2018)</b>			€ 3,00
<b>Offerta: Calice di Muller Thurgau (Pojer e Sandri, Trentino 2018)</b>			€ 4,50
<b>Offerta: Calice di Spumante Pinot Nero Tagiura (Vanzini, Oltrepo Pavese 2018)</b>			€ 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)	€ 9,00
Prosciutto Crudo (Reale, Parma) stagionatura 24 mesi	€ 9,50
Lardo di Arnad	€ 8,50
Gnocco fritto/Farcito	€3,00/€5,00
Bologna Tartufata	€ 8,00

## Primi Piatti:

### Le paste fresche

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

### I nostri Risotti:

Risotto (Rizzotti Gran Riserva) giallo alla milanese con pistilli di zafferano	€ 9,50
--	--------

### Primi:

Gnocchi di ricotta con branzino, olive e pomodorini	€ 9,50
Linguine con cicerchie	€ 9,50
Pizzoccheri	€ 9,50

### I Classici:

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

### Minestra del giorno:

Minestra di cannellini e fiori di zucca con olio I&P "gran cru" (Canino VT)	€ 9,50
---	--------

## Piatti Unici:

Ossobuco con risotto (Rizzotti Gran Riserva) giallo alla milanese con pistilli di zafferano	€ 16,00
---	---------



## Secondi Piatti

# TAGIURA

### Secondi di terra:

Verzata con polenta (farina di Storo)	€ 11,00
Trippa mista (fojolo, lampredotto e chiappa)	€ 11,00

### ~~Piatto Vegano~~

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

### Secondi di mare:

Baccalà alla veneta con polenta (farina di Storo)	€ 12,00
Branzino alla griglia con verdure di stagione e patate prezzemolate	€ 12,00

### Piatti freddi:

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

### I nostri Formaggi:

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

### Proposte di vino al calice

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

Fragole fresche con limone  
Ananas fresco  
Coppetta di frutti di bosco  
Macedonia

### Torte del giorno

Bavarese ai cachi  
Panna cotta ai frutti rossi  
Crostata con crema al limone e frutta mista  
Torta indulgenza  
Pastiera napoletana  
Salame di cioccolato  
Cheesecake ai marron glace  
Torta di zucca e cioccolato con crema allo zabaione  
Torta di caffè e cioccolato con gelato  
Torretta di mele, uvette e cannella con gelato

Sorbetto al limone  
Piatto di frutta mista € 6,00

Gelato: Limone - Zabaione	Dolce Special	€ 20,00
	Selezione di tutti i dolci del menù	

Dolce	€ 5,50	Gelato: Limone - Zabaione	€ 5,00
Mezza porzione	€ 3,50	Aggiunta di gelato	€ 2,00
Bis di dolci	€ 6,50	Pallina di gelato con caffè	€ 3,50
Gelato affogato al caffè	€ 5,00		

### Vini da dessert/Liquorosi al calice:

Vermouth classico	€ 5,00
Moscato di S. Stefano Belbo/Prosecco	€ 5,00
Barolo chinato	€ 8,00
Limoncello/Melogramino	€ 3,00
Brodo di Giuggiole	€ 5,00
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)	€ 14,00
Selezione di Whisky (La Gavulin, Oban, Caol Ila, Glenkinchie, Glenfiddich)	€ 8,00
Selezione di Whisky (Macallan, Laphroaig, Talisker)	€ 8,00