



TAGIURA

3 novembre 2020

Aperture extra: (oltre alle serate di giovedì e venerdì)

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 2019)			€ 3,00
Offerta: Calice di Muller Thurgau (Pojer e Sandri, Trentino 2019)			€ 4,50
Offerta: Calice di Spumante Pinot Nero Tagiura (Vanzini, Oltrepo Pavese 2019)			€ 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	€ 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 Prosecco (Gregoletto, Valdobbiadene) con crema di zucca e zola	€ 9,00
---	--------

Primi:

Gnocchi di ricotta ai funghi porcini e salamella	€ 9,50
Conchiglioni spada, calamari e pomodorini	€ 9,00

Ravioli di carne in brodo	€ 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 ceci e farro con olio I&L "Gran Cru" (Canino VT)	€ 9,00
--	--------

Piatti Unici:

Filetto di maialino toscano alla griglia con risotto (Rizzotti Gran Riserva) al Prosecco	€ 12,00
Scaloppine di vitello ai funghi e castagne con risotto (Rizzotti Gran Riserva) al Prosecco	€ 12,00



Secondi Piatti

TAGIURA

Secondi di terra:

Spezzatino di vitello ai funghi porcini e polenta	€ 12,00
Gatò di patate con prosciutto cotto, insalatina e patate	€ 9,00

~~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:

Tubi di calamaro ripieni al forno con polenta	€ 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, 2018)	€ 4,00	Ribolla Gialla (Buzzinelli, 2019)	€ 6,00
Rosso Bolgheri (Tringali, Casanuova, 2019)	€ 6,00	Sauvignon (Buzzinelli, 2019)	€ 5,00
Dolcetto di Dogliani (Gillard, 2018)	€ 5,00	Prosecco (Gregoletto, s.a.)	€ 5,00
Barbera d'Asti Nemesys (Urscheler, 2016)	€ 5,00	Pinot Bianco (Gregoletto, 2019)	€ 3,00
Bonarda (frizzante, F. Montagna, 2018)	€ 4,00	Vini Rosè	
Barbera Tagiura (Vanzini, 2019)	€ 3,00	Rosè Pinot Nero (Vanzini, 2019)	€ 3,00
		Salento Rosato (Negroamaro, 2019)	€ 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

Torte del giorno

Meringa ai marron glaces
Cream caramel
Crostatina di frutta mista
Torta di ricotta, mele, uvetta e cannella
Torta di pane e cioccolato con zabaione

Fragole fresche con limone
Ananas fresco
Coppetta di frutti di bosco € 5,00
Macedonia

Sorbetto al limone

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

Dolce	€ 4,50	Gelato: Limone - Zabaione	€ 4,50
Mezza porzione	€ 3,00	Aggiunta di gelato	€ 1,50
Bis di dolci	€ 5,50	Pallina di gelato con caffè	€ 3,50
Gelato affogato al caffè	€ 4,80		

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