



TAGIURA

4 maggio 2021

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) Salame Strolghino (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 € 9,00

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 Limone € 9,00

Primi:

Ciccarelli cacio e pepe € 9,00

Tagliolini al nero di montagna (carbone vegetale) con pomodoro fresco, crema di asparagi e basilico € 9,50

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~~

Piatto freddo del giorno:

Farro in insalata con olio I&P "Gran Cru" (Canino VT) € 9,00

Piatti Unici:

Scaloppine di vitello agli agrumi con risotto (Rizzotti Gran Riserva) al Limone € 11,00

Filetto di merluzzo agli asparagi con risotto (Rizzotti Gran Riserva) al Limone € 12,00



Secondi Piatti

TAGIURA

Secondi di terra:

<i>Insalata di carciofi con cicorino tardivo, mozzarella di bufala e prosciutto crudo (Reale, Parma)</i>	€ 10,00
<i>Tartare di vitellina con scaglie di grana (lodigiano) e rucola</i>	€ 10,00
<i>Polpette di carne al limone con cicorino tardivo e crudità di carciofi ed asparagi</i>	€ 11,00

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 patate caserecce</i>	€ 9,00
<i>Cotoletta di vitello alla carrettiera (con pomodorini) con patate caserecce</i>	€ 9,00
<i>Paillard di vitello con patate caserecce</i>	€ 9,00

Secondi di mare:

<i>Insalata di carciofi con soncino, mozzarella di bufala e gamberi alla griglia</i>	€ 13,00
<i>Carpaccio di spada con cicorino tardivo, insalata di arance e finocchi</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 servito 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, 2018)</i>	€ 4,00	<i>Ribolla Gialla (Buzzinelli, 2019)</i>	€ 6,00
<i>Nebbiolo Langhe (Nota, 2017)</i>	€ 6,00	<i>Sauvignon (Buzzinelli, 2019)</i>	€ 5,00
<i>Dolcetto (Nota, 2018)</i>	€ 5,00	<i>Prosecco (Gregoletto, s.a.)</i>	€ 5,00
<i>Barbera d'Asti (Rizzi, 2019)</i>	€ 5,00	<i>Pinot Bianco (Gregoletto, 2019)</i>	€ 3,00
<i>Bonarda (frizzante, F. Montagna, 2018)</i>	€ 4,00	Vini Rosè	
			€ 3,00
<i>Barbera Tagiura (Vanzini, 2019)</i>	€ 3,00	<i>Pinot Nero (frizzante Vanzini, 2019)</i>	€ 3,00



Menù dei Dolci:

TAGIURA

Torte classiche

Tiramisù al caffè
Mascarpone frutta
Tiramisù all'amaretto
Demi-cuit al cioccolato fondente
Torta pere e cioccolato
Torta di mele della nonna (con yogurt)

Torte del giorno

Amarettosa con mele saltate al profumo di cannella
Crostata con crema al limone e fragole
Panna cotta ai lamponi e mirtilli
Bunet piemontese
Tronchetto di cioccolato e amaretti con gelato
Torta Sacher
Assaggio di primavera

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

Sorbetto al limone

	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