



TAGIURA

13 luglio 2021

Aperture extra: (oltre alle serate di giovedì, venerdì e sabato) Martedì 13 e Mercoledì 14 Luglio

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	€ 7,00	Caffè Shakerato	€ 4,00
-----------------------	--------	------------------------	--------

Offerta: Calice di Barbera Tagiura (Vanzini, Lombardia 2020) € 3,50

Offerta: Calice di Pinot Grigio (Vanzini, Lombardia 2020) € 4,00

Offerta: Calice di Spumante Pinot Nero Tagiura (Vanzini, Lombardia 2020) € 4,00

Antipasti:

Affettato misto con prosciutto crudo (Reale Parma), coppa di Rovescala e salame € 9,50

Culaccia di Culatello (Zibello) Salame Strolghino (Zibello) € 9,50

Coppa di Pianello (Val Tidone, PC) **Gnocco fritto/Farcito €3,00/€5,00** € 9,50

Prosciutto Crudo (Reale, Parma) stagionatura 24 mesi € 9,50

Lardo di Arnad **Bologna Tartufata € 8,00** € 9,50

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) al Castelmagno € 9,50

Primi:

Lasagne di pasta fresca alla bolognese € 9,50

Fusilli con pomodorini, pesto di menta e basilico € 9,50

Conchiglioni con pomodoroni, olive taggiasche, capperi e calamari € 9,50

Ravioli di carne in brodo	€ 9,50
----------------------------------	-------------------

I Classici:

Melanzane alla parmigiana classica € 9,50

Parmigiana "Tagiura" con mozzarella di bufala e prosciutto crudo reale Parma € 9,50

Piatto freddo del giorno:

Penne integrali (fredde) con pomodorini, feta e zucchine a julienne con olio I&P "Gran Cru" (Canino, € 9,50

Piatti Unici:

Polpettone di carne con risotto (Rizzotti Gran Riserva) al Castelmagno € 12,00



Secondi Piatti

TAGIURA

Secondi di terra:

Mozzarella di bufala con insalatina, gnocco fritto e prosciutto crudo (Reale, Parma)	€ 11,00
Roast-beef all'inglese con insalatina e pomodorini	€ 12,00
Prosciutto crudo (reale, Parma) e melone	€ 10,00
Filetto di manzo (Gr.220 Charolaise Francia) con patatine, insalatina e maionese	€ 16,00
Orecchia d'elefante (maiale) con rucola, pomodori Pachino e patate caserecce	€ 9,50
Cotoletta di vitello alla carrettiera (con pomodorini) con patate caserecce	€ 9,50
Paillard di vitello con patate caserecce	€ 9,50

Secondi di mare:

Spiedini di seppie gratinati al forno con riso nero e verdure saltate	€ 13,00
Salmone alla griglia con patate arrosto ed insalatina	€ 13,00
Filetto di tonno (Pinna Gialla) ai pistacchi con piselli saltati e patate al forno	€ 13,00
Filetto di branzino al cartoccio con pomodorini, olive e fiori di capperi	€ 12,00

Piatti freddi:

Vitello tonnato (magatello di vitello)	€ 9,50
Bresaola con rucola e scaglie di grana (Carena, Lodi)	€ 9,50
Carpaccio di Chianina servito con rucola e scaglie di grana	€ 9,50
Carpaccio (Fassone) servito con rucola e scaglie di grana (Carena, Lodi)	€ 9,50
Pollo alla greca (con pollo di Miroglio, maionese e olive nere)	€ 9,50
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)	€ 9,50

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)	€ 5,00	Ribolla Gialla (Buzzinelli, 2020)	€ 7,00
Nebbiolo Langhe (Nota, 2017)	€ 6,00	Sauvignon (Buzzinelli, 2020)	€ 5,00
Dolcetto (Nota, 2018)	€ 5,00	Prosecco (Gregoletto, s.a.)	€ 5,00
Barbera d'Asti (Rizzi, 2019)	€ 5,00	Pinot Bianco (Gregoletto, 2020)	€ 4,00
Bonarda (frizzante, F. Montagna, 2018)	€ 4,00	Vini Rosè	
Barbera Tagiura (Vanzini, 2019)	€ 3,50	Pinot Nero (frizzante Vanzini, 2020)	€ 3,50



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 crema pasticcera)

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

Torte del giorno

Pesche ripiene al forno
Torretta di mele con uvette e cannella con gelato
Crostatina di pesche
Crostatina con nutella e fragole
Demi-cuit al cioccolato bianco
Panna cotta ai frutti di bosco
Cream Caramel
Salame di cioccolato

Sorbetto al limone

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

Dolce	€ 4,50	Gelato: Limone - Crema	€ 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