



TAGIURA

29 luglio 2021

Aperture extra: (oltre alle serate di giovedì, venerdì e sabato) Lunedì 2, Martedì 3 e Mercoledì 4

Chiusura Estiva: saremo chiusi dal 9 al 29 Agosto. Riapriremo Lunedì 30

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) ai fiori di zucca con crema di gorgonzola € 9,50

Primi:

Tagliolini di pasta fresca al pesto di basilico, menta e acciughe con tubi di calamaro saltati € 9,50

Lasagne di pasta fresca con melanzane e mozzarella di bufala € 9,50

Penne all'arancia con dadolata di spada al pepe rosa € 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:

Pipe rigate (fredde) con gamberi, feta, zucchine e pomodorini € 9,50

Piatti Unici:

Spiedini di pesce alla griglia con risotto (Rizzotti, Gran Riserva) ai fiori di zucca € 13,00

Involtini di pollo (Miroglò) ai fiori di zucca gratinati al forno con risotto ai fiori di zucca € 12,00



Secondi Piatti

TAGIURA

Secondi di terra:

<i>Tartare di vitellina a coltello con quinoa, rucola e grana</i>	€ 10,00
<i>Insalatona estiva: con avocado, bresaola e caprino condito</i>	€ 10,00
<i>Mozzarella di bufala con insalatina, gnocco fritto e prosciutto crudo (Reale, Parma)</i>	€ 11,00
<i>Roast-beef all'inglese con insalatina e pomodorini</i>	€ 12,00
<i>Prosciutto crudo (reale, Parma) e melone</i>	€ 10,00
<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>	€ 9,50
<i>Cotoletta di vitello alla carrettiera (con pomodorini) con patate caserecce</i>	€ 9,50
<i>Paillard di vitello con patate caserecce</i>	€ 9,50

Secondi di mare:

<i>Filetto di spada al cartoccio con patate prezzemolate</i>	€ 13,00
--	---------

Piatti freddi:

<i>Vitello tonnato (magatello di vitello)</i>	€ 9,50
<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>	€ 9,50
<i>Pollo alla greca (con pollo di Miroglìo, maionese e olive nere)</i>	€ 9,50
<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 Miroglìo)</i>	€ 9,50

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>	€ 5,00	<i>Ribolla Gialla (Buzzinelli, 2020)</i>	€ 7,00
<i>Nebbiolo Langhe (Nota, 2017)</i>	€ 6,00	<i>Sauvignon (Buzzinelli, 2020)</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, 2020)</i>	€ 4,00
<i>Bonarda (frizzante, F. Montagna, 2018)</i>	€ 4,00	Vini Rosè	
<i>Barbera Tagiura (Vanzini, 2019)</i>	€ 3,50	<i>Pinot Nero (frizzante Vanzini, 2020)</i>	€ 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

Ananas fresco

Coppetta di frutti di bosco € 5,00

Macedonia

Fragole

Torte del giorno

Millefoglie alle amarene
Meringa ai frutti di bosco
Semifreddo allo yogurt greco ai lamponi
Demi-cuit al cioccolato bianco
Bonet Piemontese
Crostatina ai frutti di bosco
Cream Caramel
Cuore di caffè e cioccolato con gelato
Torta di ricotta e amaretti

Gelato: Limone - Zabaione		Dolce Special	€ 20,00
Sorbetto al limone		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