



# TAGIURA

31 agosto 2021

**Aperture extra:** (oltre alle serate di giovedì, venerdì e sabato) Martedì 31 Agosto

<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>	€ 7,00	<b>Caffè Shakerato</b>	€ 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 Barolo € 9,50

### Primi:

Gnocchi di ricotta con crema di gamberi al brandy e granella di pistacchi € 9,50

Pappardelle alla bolognese € 9,50

Fusilli con pesto di pomodori secchi, crema di caprino e grana lodigiano € 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 feta, olive nere, pomodorini e basilico, con olio I&LP "Gran Cru" (Canino) € 9,50

## Piatti Unici:

Spiedini di seppie e gamberi gratinati al forno con risotto (Rizzotti Riserva) al Barolo € 13,00

Tonno (Pinna Gialla) scottato ai semi di papavero con risotto (Rizzotti Riserva) al Barolo € 13,00

Sarde ripiene fritte con risotto (Rizzotti Riserva) al Barolo € 11,00



## Secondi Piatti

# TAGIURA

### Secondi di terra:

Tartare di manzo alle olive taggiasche, capperi, acciughe con riso nero ed insalatina	€ 11,00
Coscia di pollo (Miroglio) disossata alla griglia con patatine ed insalatina	€ 11,00
Burratina con insalatina, gnocco fritto e prosciutto crudo (Reale, Parma)	€ 11,00
<del>Roast beef all'inglese con insalatina e pomodorini</del>	<del>€ 12,00</del>
<del>Prosciutto crudo (reale, Parma) e melone</del>	<del>€ 10,00</del>
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:

### 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

<b>Vini Rossi:</b>		<b>Vini Bianchi</b>	
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	<b>Vini Rosè</b>	
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 yogurt)

### Torte del giorno

Cheesecake ai frutti di bosco  
Crostatina alle pasche  
Torta di ricotta e amarene  
Cream Caramel

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

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

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

### Vini da dessert/Liquorosi al calice:

<b>Vermouth classico</b>	€ 5,00
<b>Moscato di S. Stefano Belbo/Prosecco</b>	€ 5,00
<b>Barolo chinato</b>	€ 8,00
<b>Limoncello/Melogramino</b>	€ 3,00
<b>Brodo di Giuggiole</b>	€ 5,00
<b>Marsala vergine</b>	€ 5,00
<b>Amari/Zibibbo/Digestivo al Finocchietto</b>	€ 3,00
<b>Grappa di Bardolino</b>	€ 3,00

<b>Selezione di grappe (Moscato, Prosecco, Amarone, Brunello)</b>	€ 8,00
<b>Selezione di Rum (Guadalupe, Guyana, Jamaica e Carribean)</b>	€ 14,00
<b>Selezione di Whisky (La Gavulin, Oban, Caol Ila, Glenkinchie, Glenfiddich)</b>	€ 8,00
<b>Selezione di Whisky (Macallan, Laphroaig, Talisker)</b>	€ 8,00