

## Antipasti

*Appetizers*

Degustazione della Tavernetta  
*Tavernetta's degustations*

Tartare di Tonno con Burrata e Pomodori Confit  
*Tuna tartare with burrata and Tomato Confit*

Carpaccio di Ricciola con fichi, formaggio feta e misticanza  
*Carpaccio of Amberjack with figs, feta cheese and green salad*

Polpo\* Croccante in crema di Patate, Zafferano e Olive Taggiasche  
*Crispy Octopus in Potatoes Cream, Saffron and Taggiasca olives*

Gamberi\* in pasta kataifi e maionese al curry  
*Kataifi Prawns and curry mayonnaise*

## Primi Piatti

*First Courses*

Fregola Sarda con Frutti di Mare\*  
*Typical Sardinian pasta with Seafood*

Tagliolini al ragù di Polpo con pane aromatizzato alle acciughe  
*Tagliolini with octopus ragout and anchovy-flavoured bread*

Raviolo di Pescato con pesto al basilico, Vongole e Pecorino  
*Fish Raviolo served with basil pesto, Clams and Pecorino cheese*

Spaghetti con Granceola  
*Spaghetti with spiny spider crab*

## Secondi Piatti

*Main Courses*

La tradizionale frittura della Tavernetta\*  
*Traditional Tavernetta's fried deep fish*

Trancio di Ombrina con crema di patate e porri croccanti  
*Slice of Ombrina with potato cream and crispy leeks*

Grigliata mista di Pesce Fresco *(secondo disponibilità del mercato)*  
*Mixed Grilled of Fresh Fish (according to market availability)*

Tonno in Crosta di Mandorle al Nero di Seppia con Salsa Tzatziki  
*Almond Crust Tuna with Cuttlefish Ink and Tzatziki Sauce*

Pescato del Giorno  
*Catch of the Day*

Grigliata mista di Crostacei\*  
*Mixed Shellfish Grill*

Astice Locale  
*Lobster*

Aragosta Locale  
*Mediterranean rock lobster*

## Per chi non Ama il Pesce

*And for who doesn't Love Fish*

Pecorino in crosta di Carasau in salsa Agrodolce  
*Pecorino cheese, Carasau crust in sweet and sour sauce*

Culurgiones con Fonduta di Pecorino e Zafferano con guancialetto croccante  
*Culurgiones with Pecorino Cheese Fondue and Saffron with crispy pork jowl*

Tagliata di Manzo con misticanza e scaglie di Parmigiano  
*Beef tagliata with rucola and Parmesan*