



LA TAVERNETTA  
RISTORANTE

*Menù*

# Antipasti della Tavernetta

APPETIZERS

Tartare di tonno alla catalana <sup>3,4,9</sup>  
*Catalan-style tuna tartare*

Selezione di antipasti crudi e cotti della Tavernetta <sup>\*1,2,3,4,6,7</sup>  
*Selection of raw and cooked starters from the Tavernetta*

Polpo glassato con salsa bbq, variazione di patate e basilico <sup>\*6,7,14</sup>  
*Glazed octopus with bbq sauce, potato variation and basil*

Gamberi kataifi con zucchine in agro e maionese al curry <sup>1,2,3,11</sup>  
*Kataifi prawns with sour courgettes and curry mayonnaise*

## Primi Piatti

FIRST COURSES

Culurgiones cacio e pepe, gambero rosso marinato al lime e maggiorana <sup>1,2,3,4,7</sup>  
*Culurgiones cheese and pepper, marinated red prawn with lime and marjoram*

Calamarata al polpo affogato e pane aromatizzato <sup>1,4,9</sup>  
*Calamarata with poached octopus and flavoured bread*

Fusillone ai ricci di mare, burrata e pomodoro confit arrosto <sup>\*1,7,14</sup>  
*Fusillone with sea urchins, burrata and roasted confit tomatoes*

Fregola sarda con frutti di mare <sup>1,2,4</sup>  
*Typical Sardinian pasta with seafood*

# Secondi Piatti

MAIN COURSES

La tradizionale frittura della Tavernetta \*<sup>1,2,4,6</sup>

*Traditional Tavernetta's fried fish*

Filetto di scorfano alla Mediterranea <sup>2,4,9</sup>

*Fillet of redfish with Mediterranean sauce (with olives, capers and cherry tomatoes)*

Trancio di pescato su crema di mandorla, melanzane e menta <sup>4,8</sup>

*Fish steak on almond cream, roasted aubergines and mint*

Scaloppa di tonno in crosta di pane <sup>1,3,4,6,7</sup>

*Tuna escalope in a bread crust*

Pescato del giorno <sup>4</sup>

*Catch of the day*

Aragosta a piacere <sup>2</sup>

*Mediterranean rock lobster*

## Per chi non ama il pesce

AND FOR GUEST WHO DON'T LIKE FISH

Tortino di zucchine e melanzane con ricotta mustia e basilico <sup>7</sup>

*Courgette and aubergine pie with ricotta mustia and basil*

Pecorino in crosta di pane carasau e salsa agropiccante <sup>1,7</sup>

*Pecorino cheese in a crust of carasau bread with spicy and sour sauce*

Risotto allo zafferano, fonduta di ovinforth e tartufo <sup>7,9</sup>

*Saffron risotto, ovinforth fondue and truffle*

Costine di manzo, salsa barbeque e variazione di patate <sup>7</sup>

*Beef ribs, barbeque sauce and potato variation*

Pollo con peperoni, cipollotto fondente e olive taggiasche <sup>9</sup>

*Chicken with peppers, fondant onion and taggiasca olives*

Per esigenze di mercato ed al fine di migliorare aspetti qualitativi dei nostri prodotti, segnaliamo la presenza di alimenti freschi selezionati che vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura in loco, nel rispetto delle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. 853/04. La volontà della direzione è quella di offrire prodotti freschi e di qualità, in alcuni periodi dell'anno però non è sempre possibile, per questo motivo segnaliamo che i prodotti contrassegnati con l'asterisco potrebbero essere acquistati all'origine come surgelati, come descritto nelle procedure del piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

*For market needs and in order to improve the quality aspects of our products, we point out the presence of fresh food subjected to negative blast chilling, in compliance with the procedures of the Food Safety Management Manual pursuant to Reg. CE 852/04 and Reg. CE 853/04. The management's desire is to offer fresh and quality products, however, at certain times of the year this is not always possible, which is why we point out that products marked with an asterisk may be originally purchased as frozen, as described in the procedures of the HACCP plan pursuant to Reg. CE 852/04.*

**Allergeni** - Come previsto dal Regolamento UE 1169/2011, nelle seguenti pagine sono riportati tutti gli ingredienti dei nostri piatti, inclusi gli allergeni. Vi invitiamo in ogni caso ad avvisare delle vostre allergie il personale di sala che vi aiuterà non solo a scegliere, ma anche eventualmente a modificare a piacere le nostre ricette in base alle vostre esigenze. Non possiamo escludere la possibilità di contaminazioni crociate riguardanti gli allergeni.

*Allergens - As provided for by UE 1169/2011, the following pages lists all the ingredients contained in each dish, allergens included. We invite you to inform our staff about any of your allergies either way. We will be more than happy to help you choose or change our recipes based on your allergies.*



**LA TAVERNETTA**  
RISTORANTE

Loc. Spiaggia di Porto Taverna Sud  
Ingresso da Vaccileddi SS125 km 299  
Tel.: +39 0789 1776873  
[www.tavernettaristorante.com](http://www.tavernettaristorante.com)

SEGUICI SUI SOCIAL

