

Qualcosa su di noi

Abbiamo messo al centro del progetto culinario della Taverna la necessità di affidarci solamente a fornitori di fiducia che trattano la loro materia prima con il giusto rispetto e considerazione.

Le carni che utilizziamo provengono dalla storica macelleria Bayslach di piazza Alessandria oltre che dalle aziende Orme Valori Agricoli e Fedro Gusto Autentico. Tutte le uova sono fornite da un'azienda agricola dell'Agro Pontino che alleva galline libere, l'Uovo Felice.

La pasta fresca (oltre che prepararla in casa) la prendiamo dalla "Drogheria Fratelli Alecci" di Piazza Bologna.

Il pesce che cuciniamo è pescato nel Mediterraneo e ci viene fornito da Ittica 3 Esse, mentre la frutta e le verdure ci arrivano fresche ogni giorno dal banco di "Urka Che Frutta" di Piazza Alessandria.

Latticini e formaggi provengono dalla bottega storica Micocci della vicina via Collina, solo a pochi passi.

Il pane fresco è del Forno Roscioli.

Quanto al resto, è tutta farina del nostro sacco.

Buon appetito

La cucina e la sala del Flavia

ANTIPASTI

Tartare

*tartare di Fassona piemontese, accompagnata con
salse e vegetali di stagione (1,9)*

12 euro

Pizza e mortadella

*crocchette di mortadella con panatura di pizza bianca, Parmigiano
Reggiano Dop e cipolla rossa caramellata (1,3,6,7,14)*


9 euro

Pan brioche e alici

*alici mediterranee marinate, pan brioche fatto in casa,
stracchino e limone (1,3,4,6,7,14)*

10 euro

Ricciola stagionata
*con asparagi, kiwi, arancia e
latte di noci (4,7)*
12 euro

Frittatina di patate 
*uovo da allevamento a terra al padellino, rosti di patate,
creme fraiche agli agrumi ed erba cipollina (3,6)*
9 euro

Pollo e peperoni
*roll di pollo ripieno di rigaje, peperoni,
fondo e senape (3,6,9,14)*
10 euro

Cestino di pane - 3 euro

PRIMI PIATTI

Tonnarelli Carbonara

*pasta fresca artigianale, uovo, Pecorino Romano Dop,
pepe nero e guanciale stagionato (1,3,6,14)*

12 euro

Rigatoni Amatriciana

*pasta secca, pomodoro, Pecorino Romano Dop,
pepe nero e guanciale stagionato (1,3,6,14)*

12 euro

Risone al "formaggino mio"

*pasta secca, estrazione di bufala, burro e parmigiano,
sorpresa al ragù di cortile (1,3,6,8,14)*

14 euro

Tonnarelli Cacio e Pepe

*pasta fresca artigianale, Pecorino Romano Dop e
pepe nero (1,3,6,14)*

12 euro

Bottoncini di coniglio

*pasta fresca fatta in casa ripiena di coniglio alla cacciatora,
scottata in padella, spuma di mozzarella di bufala affumicata
e limone nero fermentato (1,3,6,8,14)*

16 euro

Fusillone di baccalà alla trasteverina

*con gel di cipolla bruciata, latte di pinoli
e sommacco (1,3,4,7,14)*

15 euro

Tagliolini alle erbe di campo

*pasta fresca fatta in casa, burro affumicato, ragù di verdure,
salsa aglio e liquirizia, mollica croccante (1,3,6,8,10,14)*

14 euro

SECONDI PIATTI

Polpo rosticciato

*con crema di carote, lattuga arrostita e maionese di polpo
all'aceto di lamponi (13,14)*

22 euro

Il nostro galletto

*galletto del vercellese al mattone laccato al finto miele di pere,
jus de volaille e patata croccante (6,14)*

25 euro

Filetto di manzo

*taglio da 300 grammi con
salsa Bernese (3,6,14)*

29 euro

Salsiccia e broccoletti

*di rana pescatrice mediterranea in crepinette, broccoletti ripassati,
cime in conserva, fondo e spuma di salsa verde (3,4,6,14)*

22 euro

Zucchini ripiena

*zucchina romanesca, beurre blanc alla menta,
zucchina alla scapece (6,14)*

16 euro

Pecora, carciofi e mugnaia

*Pecora, carciofo brulée, salsa mugnaia e
olio al rosmarino (1,6,14)*

21 euro

CONTORNI

Verdure ripassate

misto di campo spadellato aglio e olio

6 euro

Friggitelli arrostiti

con salsa yogurt e marinara (6,11)

7 euro

Patate di Avezzano croccanti

aromatizzate al timo, scalogno e rosmarino (6)

6 euro

Misticanza di campo

con caprino e aceto balsamico (6,14)

8 euro

Fare presente eventuali intolleranze e/o allergie alimentari

ALLERGENI

1 Cereali e derivati - 2 Crostacei - 3 Uova - 4 Pesce - 5 Arachidi - 6 Latte -
7 Frutta a guscio - 8 Sedano - 9 Senape - 10 Soia - 11 Sesamo - 12 Lupini -
13 Molluschi - 14 Solfiti

* In assenza di prodotto fresco, gli ingredienti con asterisco potrebbero essere congelati o surgelati

BEVANDE

Acqua minerale in bottiglia, San Pellegrino frizzante
oppure Panna liscia

4 euro

Acqua microfiltrata gassata o liscia

2,5 euro

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta

4 euro

Birra alla Spina - Lager 4 Luppoli Poretti *vol.5%*

3,5 euro da 0,2 l - 6 euro da 0,4 l

Birra alla Spina - IPA 9 Luppoli Poretti *vol.5,9%*

4 euro da 0,2 l - 7 euro da 0,4 l

Birra Poretti Analcolica vol. 0,5%

6 euro da 0,33 l - bottiglia

Caffè espresso, macchiato, decaffeinato

2,5 euro

Cappuccino, latte macchiato

4 euro

Costo del servizio - 3 euro per persona

VINI AL CALICE

Bollicine

Gian Marco e Letizia Moratti, *Metodo Classico*, vol. 12,5%
- 10 euro

Villa Sandi, *Prosecco Doc Treviso*, vol. 11% - 7 euro

Rossi del Lazio

Giovanni Terenzi, Velobra, *Cesanese del Piglio*, Lazio
DOCG, vol. 14,5% - 7 euro

D'Amico, Villa Tirrenia, *Merlot*, Lazio IGT, vol. 14% -
8 euro

Giangirolami, Pancarpo, *Cabernet Sauvignon*, Lazio IGP,
Biologico, vol. 13,5% - 9 euro

Bianchi del Lazio

Principe Pallavicini, *Frascati*, Lazio, vol. 12,5 % - 7 euro

D'Amico, Calanchi di Vajano, *Chardonnay*, Lazio IGT,
vol. 13% - 8 euro

Carpinetti, Capolemole, *Bellone*, Lazio, Biologico, vol.
13,5% - 9 euro