



LA TAVERNA DI VIA PIA
RISTORANTE

TRA IL MOLO E IL MARE

Crudità del pescato

Scampo Porcupine, gambero rosso di Mazara del Vallo, mazzancolla adriatica,
tonno rosso, branzino, ostrica gillardeau [2, 4, 7, 14]

35

Tartare di Tonno rosso del Mar mediterraneo, citronette agli agrumi, limone candito [4, 7]

18

Ostrica concava Gillardeau n°3 [4, 14]

6 cad

Misto freddo di pesce

Insalata di mare, tartare di tonno rosso, carpaccio di branzino, baccalà [2, 3, 4, 7, 9, 10, 14]

23

Insalata di baccalà,
con olive, capperi e cipolla caramellata [4, 7]

16

Il mare nell'insalata [2, 3, 4, 7, 9, 10, 14]

14

Polpo croccante, patate, timo [3, 4, 7, 10, 14]

19

Coperto € 3

** nei nostri piatti sono utilizzati prodotti regolarmente abbattuti



LA TAVERNA DI VIA PIA
RISTORANTE

DAL CASARO AL MACELLAIO

Tartare di Fassona piemontese, senape di Digione, germogli, uova,
cappero di Pantelleria [3, 7, 10]

17

Culatello di Zibello DOP "Salumificio Dallatana"

16

Degustazione di Formaggi

Accompagnati con miele d'acacia, marmellata di cipolla rossa e confettura [7]

9,5

Formaggi misti al coltello

Pecorino Bragazzi, Taleggio Sant'Antonio, Gorgonzola Oro dolce DOP,
Stracchino Nonno Nanni [7]

5

Tagliere di Parma "Salumificio Dallatana"

Spalla di Palasone, Strolghino, Coppa di Roncole Verdi e Pancetta arrotolata Piacentina

12,5

Gnocco fritto (6 pz) e tigelle (6pz):

Prosciutto crudo "Gran Riserva Galloni 30 mesi"

Mortadella "Favola" di Palmieri

Salame felino "salumificio dalla tana"

Coppa di Zibello "Negrone" 24 mesi

Ciccioli campagnoli "Salumificio Franceschini" [1, 7]

15

Aggiunta gnocco e tigelle [1, 7]

0,5 cad

Pinzimonio, sale grosso, olio extravergine di oliva pugliese [9]

4,5

Nutella/Marmellata

0,5 cad

Coperto € 3

** nei nostri piatti sono utilizzati prodotti regolarmente abbattuti



LA TAVERNA DI VIA PIA
RISTORANTE

LE PASTE E IL RISO

Riso vialone nano "Melotti", zucchine, gamberi, lime, prezzemolo [2, 4, 7, 9, 12, 14]

14

Paccheri alla corsara

Paccheri "Felicetti", seppia, polpo, calamari, granchio,
datterino, prezzemolo [1, 2, 4, 9, 12, 14]

15

Spaghetti alla chitarra del pescato del giorno [1, 3, 6]

s.q.

Coperto € 3

** nei nostri piatti sono utilizzati prodotti regolarmente abbattuti

DALLA TRADIZIONE

Tortellini in brodo di cappone [1, 3, 6, 7, 9, 10, 13]
13

Tortellini alla panna [1, 3, 6, 7, 9, 10, 13]
13

Tortelloni ripieni di zucca con scaglie di Parmigiano Reggiano DOP
stagionato 26 mesi, aceto balsamico di Modena [1, 3, 6, 7, 9, 10, 13]
10

Tortelloni ricotta e spinaci, panna di centrifuga, pancetta [1, 3, 6, 7, 10, 13]
10

Tortelloni ricotta e spinaci, burro, salvia [1, 3, 6, 7, 10, 13]
10

Tagliatella al ragù bolognese [1, 3, 6, 7, 9, 10, 13]
10

Gramigna, ragù di salsiccia come vuole la Tradizione [1, 7, 9]
10

SECONDI DI MARE

Filetto di branzino alla mediterranea [4, 9]
19

Frittura di calamari, gamberi, verdure croccanti, salsa chimichurri [1, 2, 4, 14]
19

Grigliata mista di mare
Gambero, branzino, pesce spada, rana pescatrice, calamaro [1, 2, 4, 14]
24

Tagliata di Tonno rosso del Mar Mediterraneo, rucola e datterino siciliano [4, 7]
18

SECONDI DI TERRA

Filetto di Black Angus 220 gr alla griglia
24

Filetto di Black Angus 220 gr al pepe verde [7]
25

Filetto Black Angus 220 gr all'Aceto Balsamico Di Modena
25

Tagliata di filetto 190 gr con olio evo e rosmarino e sale Maldon
22

Picanha di Black Angus americano
7 hg

Guancialino con purè [1, 7]
18

Costine di agnello in crosta di erbe aromatiche con purè [1, 6, 7, 10]
22



LA TAVERNA DI VIA PIA
RISTORANTE

CELLE FROLLATURA CARNE

Costata / fiorentina "Rubia Gallega"
frollata minimo 28 giorni
9,8 hg

Costata / fiorentina finlandese "sashi freygaard"
frollata minimo 28 giorni
8 hg

Costata / fiorentina americana macello "Creekstone Farms"
frollata minimo 28 giorni
9,5 hg

Tomahawk black angus irlandese macello "Greenest Fields"
frollato minimo 14 giorni
8 hg

CONTORNI

Insalata Mista
5

Patate al forno ^[9]
5

Patate fritte ^[1]
5

Spinaci saltati con aglio, olio e peperoncino
5

Coperto € 3

** nei nostri piatti sono utilizzati prodotti regolarmente abbattuti



LA TAVERNA DI VIA PIA
RISTORANTE

DOLCI

Torta brownie tipo Barozzi [1, 3, 5, 6, 7, 8]
5

Zuppa inglese [1, 3, 7]
5,5

Mascarpone [3, 7]
6

Mascarpone con Barozzi con scaglie di cioccolato [3, 7]
6,5

Dolce mattone della casa [1, 3, 7]
5,5

Salamino dolce al cioccolato [1, 3, 7]
5

Panna cotta con cioccolato o con caramello - con frutti di bosco [7]
5 - 5,5

Tartufo bianco o tartufo nero [1, 3, 5, 6, 7, 8]
5

Tartufo bianco affogato o tartufo nero affogato [1, 3, 5, 6, 7, 8]
6

Gelato artigianale (crema, cioccolato o fior di latte) [1, 3, 5, 6, 7, 8]
5

Gelato artigianale affogato (crema, cioccolato o fior di latte) [1, 3, 5, 6, 7, 8]
6

Sorbetto al limone - Sorbetto al caffè [3, 5, 6, 7, 8]
4 - 5

Coperto € 3

** nei nostri piatti sono utilizzati prodotti regolarmente abbattuti



LA TAVERNA DI VIA PIA
RISTORANTE

DOPOCENA

GRAPPE

Grappa 903 barrique
(Bonaventura Maschio)
5

Grappa
Prime uve nere
(Bonaventura Maschio)
5,5

Grappa Most Bepi Tosolini
(barrique di ciliegio)
5,5

Grappa Most Bepi Tosolini
invecchiata
6,5

Grappa Poli
morbida/secca/barrique
5

RUM

Diplomatico Riserva
7

Santa teresa 1976
5

Zacapa Et. Nera (23 anni)
8

Zacapa Xo (25 anni)
12

Don Papa
6

WHISKY

Caol Ila Moch
7

Chivas Regal
5

Jack Daniels
5

Lagavulin
12

Macallan
10

Talisker
10

Oban
10

Amari
Classici
3

CAFFÈ

Caffè espresso
1,5

Caffè decaffeinato
2

Caffè corretto
2,2

Caffè doppio /
americano
2,8

Caffè freddo
3

Caffè al ginseng
2

Caffè d'orzo
2

Cappuccino
2

The caldo /
Camomilla
2

Coperto € 3

** nei nostri piatti sono utilizzati prodotti regolarmente abbattuti