



LA TAVERNA DI VIA PIA

RISTORANTE PIZZERIA

MENÙ INVERNO

ANTIPASTI

Tartare di filetto di fassona piemontese ^[7]	17
Acciughe del Cantabrico, con crostini e burratina ^[1-4-7]	16,5
Culatello di Zibello stagionato 17 mesi "Salumificio Dallatana"	16
Formaggi misti stagionati accompagnati da miele e marmellate ^[7]	9,5
Gran Tagliere di Parma "Salumificio Dallatana" Spalla cruda di Palasone Strolghino Coppa di Roncole Verdi Pancettona gigante arrotolata	12,5
Gnocco fritto (6 pezzi) tigelle (6 pezzi) accompagnati da: ^[1 - 7] Prosciutto crudo "Gran riserva Galloni" stagionato 30 mesi Mortadella "Favola" di Palmieri Salame "Settecorde Villani" affinato al sangiovese Coppa di Zibello "Negroni" Pancetta di Zibello "Negroni" stagionata 24 mesi Ciccioli campagnoli "Salumificio Franceschini"	15
Affettati misti	9
Prosciutto crudo "Gran Riserva Galloni" stagionato 30 mesi	9,5
Formaggi misti (pecorino misto Bragazzi, taleggio Sant'Antonio, gorgonzola Oro, stracchino Nonno Nanni) ^[7]	5
Pinzimonio ^[9]	4,5
Aggiunta gnocco/tigelle ^[1 - 7]	0,5 cad

DAL MARE

Gli Antipasti

Antipasto misto freddo: tonno rosso, branzino, cocktail di gamberi, insalata di mare ** [2-3-4-7-10-14]	22
Gran crudités: scampo, gambero rosso di Mazara del Vallo, mazzancolla di Mazara del Vallo, tonno rosso, branzino [2-4-14]	35
Tartare di tonno rosso del Mar Mediterraneo [4]	18
Insalata di mare ** [4-9-14]	13
Cocktail di gamberi [2-3-4-10]	13
Tentacolo di polpo scottato con purè di patate ** [7-12-14]	18

I Primi

Risotto con zucchine e gamberetti ** [2-4-7-9-12-14]	12
Spaghetti alla corsara con seppia, polpo, vongole, calamari, granchio e datterini siciliani ** [1-2-4-9-12-14]	15
Spaghetti alle vongole veraci [1-2-4-9-12-14]	14

I Secondi

Filetto di branzino fresco alla griglia [4]	18
Frittura di gamberi e calamari freschi ** [1-2-4-14]	18
Grigliata mista composta da gamberone, branzino fresco, pesce spada del mar mediterraneo, pescatrice [2-4-14]	24
Tagliata di tonno rosso del Mar Mediterraneo con rucola e pomodorini [4]	18
Spiedino di calamaro	5/cad

PRIMI

Di Nostra Produzione

Tortellini in brodo di cappone <small>[1-3-7-9]</small>	13
Tortellini alla panna <small>[1-3-7-9]</small>	13
Tortelloni ripieni di ricotta e spinaci vecchia Modena con panna e pancetta <small>[1-3-7]</small>	10
Tortelloni ripieni di ricotta e spinaci conditi con burro e salvia <small>[1-3-7]</small>	10
Gramigna al ragù di salsiccia <small>[1-7-9]</small>	9
Ravioli verdi ripieni di scamorza affumicata al ragù di salsiccia <small>[1-3-7]</small>	10
Tortelloni ripieni di zucca con scaglie di Parmigiano Reggiano DOP stagionato 26 mesi, aceto balsamico di Modena <small>[1-3-7]</small>	10
Risotto ai funghi porcini <small>[7]</small>	9
Tagliatelle al ragù bolognese	9

SECONDI

Filetto fresco di Black Angus (220 g) alla griglia	24
Filetto fresco di Black Angus (220 g) al pepe verde ^[7]	25
Filetto fresco di Black Angus (220 g) all'aceto balsamico	25
Tagliata di filetto fresco (190 g) con olio & rosmarino	22
Picanha di Black Angus americano	6,5/hg
Tomahawk di Black Angus irlandese	6,5/hg
Costata / Fiorentina	S.Q
Grigliata mista	18
Filetto di maiale con pancetta croccante e purè ^[7]	16
Guancialino di maiale con purè ^[7]	16

CONTORNI

Insalata Mista	5
Patate al forno ^[9]	5
Patate fritte ^[1]	5
Spinaci saltati con aglio, olio e peperoncino	5

PIZZE

Le Classiche

Napoli (acciuغه, origano) ^[1-4-7]	7,5
Margherita ^[1-7]	6
Marinara (doppio pomodoro, ciancia) ^[1]	5
4 Stagioni (salsiccia, funghi, cotto, carciofini) ^[1-7]	8,5
Calzone (mozzarella, pomodoro, cotto, funghi) ^[1-7]	9
Capricciosa (cotto, funghi, salsiccia) ^[1-7]	8,5
Diavola (salame piccante, olive) ^[1-7]	7,5
Funghi ^[1-7]	8
Funghi Porcini ^[1-7]	9
Prosciutto cotto "Gran Cotto Ferrarini" ^[1-7]	8
Prosciutto crudo "Gran Riserva Galloni" 30 mesi ^[1-7]	9,5
Pugliese (cipolla) ^[1-7]	7
Romana (acciuغه, capperi, olive, origano) ^[1-4-7]	8,5
Salsiccia ^[1-7]	7
Stria bianca/rossa ^[1]	4,5
Tedesca (wurstel, patatine fritte) ^[1-7]	7,5
Verace (bufala, pomodorini) ^[1-7]	9,5
Verdure ^[1-7]	8,5

I Calzoni Giganti

Calzone emiliano (pomodoro "San Marzano", mozzarella, pancetta di Zibello Negroni fuori forno, Parmigiano Reggiano grattugiato ed aceto balsamico) ^[1-7]	11
Calzone gigante (mozzarella, pomodoro, cotto, funghi) ^[1-7]	11
Calzone goloso (pomodoro, mozzarella, salame piccante, spinaci, gorgonzola) ^[1-7]	11
Calzone speciale (mozzarella, cotto, pomodorini, funghi, crudo fuori forno, Parmigiano Reggiano, olio EVO) ^[1-7]	11
Calzonaccio (mozzarella, pomodoro, funghi, salame piccante, speck fuori forno) ^[1-7]	11

Le Speciali

Benson (salame piccante, spinaci, gorgonzola, radicchio rosso) ^[1-7]	9
Braccio di ferro (bianca, cotto, spinaci, Parmigiano Reggiano grattugiato) ^[1-7]	8,5
Cantabrica (acciuغه del Cantabrico, burratina, basilico) ^[1-4-7]	10,5
Campagnola (salsiccia, cipolla, funghi, crudo fuori forno) ^[1-7]	9,5
Chiara (taleggio, funghi porcini, speck fuori forno) ^[1-7]	10
Cianca (crudo fuori forno, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano) ^[1-7]	11
Fresca (mozzarella di bufala, olive nere, speck fuori forno) ^[1-7]	8,5
Giova (bianca, zucchine trifolate, pomodorini, crudo fuori forno) ^[1-7]	10
Giuditta (bianca, bufala, pomodorini, Parmigiano Reggiano grattugiato, rucola) ^[1-7]	8,5
Golosa (salame piccante, gorgonzola) ^[1-7]	7,5
Locanda (bianca, pomodorini, lardo di colonnata fuori forno, scaglie di Parmigiano Reggiano, aceto balsamico) ^[1-7]	10
4 Formaggi ^[1-7]	7,5
Frutti di mare ^[1-2-4-7-14]	12
Marylin (bufala, salsiccia, crudo e radicchio rosso fuori forno) ^[1-7]	10,5
Messicana (salame piccante, acciuغه, ciancia, origano) ^[1-4-7]	8,5
Primavera (pancetta dolce, funghi porcini, Parmigiano Reggiano grattugiato) ^[1-7]	10
Rustica (bianca, salsiccia, pancetta affumicata, Parmigiano Reggiano grattugiato) ^[1-7]	7,5
Speciale (stracchino, pancetta dolce, pomodorini, rucola) ^[1-7]	8,5
Spiritosa (bufala, spinaci, crudo fuori forno, scaglie di Parmigiano Reggiano) ^[1-7]	11
Taverna (stracchino, funghi porcini, pomodorini, crudo fuori forno) ^[1-7]	11,5
Uva d'oro (bufala, zucchine grigliate, scaglie di pecorino, crudo fuori forno) ^[1-7]	10,5
Vecchia Modena (bianca, pancetta dolce di Zibello, scaglie di Parmigiano Reggiano, aceto balsamico) ^[1-7]	9
Vesuvio (funghi porcini, Parmigiano Reggiano grattugiato, pomodorini, speck fuori forno, rucola) ^[1-7]	9,5
Supplemento impasto a lunga lievitazione (36 ore) con lievito madre	2,5
Supplemento pizza tirata	1,5

BEVANDE

In Bottiglia

Acqua 75cl	3
Birra Heineken 66cl	5
Birre artigianali 50cl	6
Birre artigianali 33cl	5
Coca-Cola/Zero/Fanta 33cl	3,5

Alla Spina

Birra piccola (Spaten)	3,5
Birra media (Spaten)	4,5
Caraffa birra 1lt	10

Al Calice

Vino bianco fermo/frizzante ^[12]	da 5 a 8
Vino rosso fermo/frizzante ^[12]	da 5 a 8
Spritz ^[12]	6
Cocktail analcolico ^[12]	6
Cocktail alcolico ^[12]	da 7 a 10

DOPOCENA

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

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	6
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

Limoncino^[7] / Meloncino^[7] / Liquirizia^[7]

3

DOLCI

Torta della nonna	5
Torta cheesecake	5
Torta brownie tipo Barozzi	5
Torta alle marasche	5
Zuppa inglese	5
Mascarpone	5
Mascarpone con Barozzi / scaglie di cioccolato / frutti di bosco	5,5
Dolce mattone della casa	5
Profiteroles	5
Salamino dolce al cioccolato	5
Panna cotta con cioccolato / caramello	5
Panna cotta con frutti di bosco	5,5
Tartufo bianco/nero	5
Tartufo bianco/nero affogato	5,5
Gelato artigianale (crema, cioccolato, fior di latte)	5
Gelato artigianale affogato	5,5
Sorbetto al limone	3,5
Sorbetto al caffè	4