



La Tavernetta



Menù

Allergie o Intolleranze

Gentile Cliente,
se hai delle **allergie** e/o **intolleranze** alimentari
segnalalo al nostro personale
e chiedi pure informazioni sui nostri piatti.
Siamo preparati per consigliarti nel modo migliore.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati
in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

- Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati.
- Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti.
- Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- Sedano e prodotti a base di sedano.
- Uova e prodotti a base di uova.
- Senape e prodotti a base di senape.
- Pesce e prodotti a base di pesce.
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg.
- Soia e prodotti a base di soia.
- Lupini e prodotti a base di lupini.
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
- Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

Per scoprire la nostra cucina...

Menù degustazione Modenese

Antipasto a buffet

Tortellini in brodo o panna

Tortelloni Tavernetta

Gnocco e Tigelle con affettati

Stracchino

Dessert a scelta o sorbetto

€ 35.00

(Bevande escluse)

1 primi piatti... fatti in casa

Tortellini in brodo o alla panna	€ 13.00
(a scelta Cialda di Parmigiano)	maggiorazione di € 2.00
Tortelloni Tavernetta	€ 10.00
(scaglie di Parmigiano e aceto balsamico)	
Tortelloni burro e salvia	€ 9.00
Tortelloni al ragù	€ 9.00
Tortelloni ai Porcini	€ 12.00
Tortelloni di patate e speck	€ 10.00
Tortelloni di noci e gorgonzola	€ 10.00
Tortelloni radicchio e salsiccia	€ 10.00
Tortelloni alle noci	€ 9.00
Tortelloni di Zucca al burro e salvia	€ 10.00
Tortelloni di Zucca al ragù	€ 10.00
Tortelloni di Zucca ai Porcini	€ 12.00
Bis di primi a scelta	cadauno € 13.00
(minimo per 2 persone)*	
Tris di primi a scelta	cadauno € 15.00
(minimo per 2 persone)*	
*(Bis e Tris con Tortellini in brodo)	maggiorazione di € 3.00

1 nostri primi piatti

Gramigna panna e salsiccia	€ 8.00
Maccheroncini alla boscaiola	€ 9.00
Tagliatelle al ragù	€ 8.00
Tagliatelle ai Porcini	€ 10.00
Gnocchi di patate alla Sorrentina	€ 8.00
Gnocchi di patate ai quattro formaggi	€ 8.00
Risotto agli asparagi (20 minuti)	€ 9.00
Risotto all'ceto balsamico (20 minuti)	€ 9.00
Risotto alla Parmigiana (20 minuti)	€ 9.00
Risotto ai Porcini (20 minuti)	€ 12.00
Bis di primi a scelta (minimo per 2 persone)*	cadauno € 13.00
Tris di primi a scelta (minimo per 2 persone)*	cadauno € 15.00
*(Bis e Tris con Tortellini in brodo)	maggiorazione di € 3.00

1 nostri secondi piatti

Grigliata mista	€ 18.00
Bistecca Paillard	€ 9.00
Bistecca di manzo	€ 12.00
Fiorentina (all'etto)	€ 5.00
Braciola	€ 9.00
Petto di Pollo alla griglia	€ 10.00
Tagliata di filetto di manzo (aglio, olio e rosmarino o Scaglie di parmigiano e rucola)	€ 20.00
Filetto di manzo alla griglia	€ 18.00
Filetto all'aceto balsamico	€ 19.00
Filetto al pepe verde	€ 19.00
Filetto ai Porcini	€ 22.00
Entrecôte	€ 18.00
Scaloppine: (al limone, alla pizzaiola, all'aceto, al vino, alle cipolline)	€ 10.00
Scaloppine ai Porcini	€ 12.00

IN STAGIONE:

Roast-beef, rucola e scaglie di Parmigiano	€ 12.00
Bresaola, rucola e scaglie di Parmigiano	€ 12.00
Melone e prosciutto crudo di Parma	€ 10.00
Vitello tonnato	€ 10.00
Caprese di bufala	€ 10.00
Carpaccio di Manzo	€ 12.00

CONTORNI:

Verdure alla griglia o lesse	€ 5.00
Patatine fritte o al forno	€ 5.00
Insalata verde o mista	€ 5.00
Antipasto a buffet	€ 5.00/8.00

1 nostri secondi piatti

Gnocco e tigelle con affettati misti, lardo e formaggio grattugiato	€ 13.00
Gnocco o Tigelle	al pezzo € 0.60
Aggiunta di affettato misto a porzione	€ 7.00
(maggiorazione solo prosciutto crudo)	€ 2.00
Carne in umido (Costoline e Salsiccia)	€ 9.00
Pinzimonio	€ 5.00
Stracchino	€ 4.50
Formaggi misti	€ 6.00
Antipasto di gnocco con prosciutto crudo	1 pezzo € 2.00
Marmellata	€ 4.00

INSALATONI:

- Tavernetta € 9.00
(insalata, rucola, pomodorini, mozzarella di bufala, cotto, scaglie di Parmigiano)
- Golosa € 9.00
(insalata verde, pomodoro, fagioli, carote, mozzarella di bufala, tonno, uovo)
- Sfziosa € 9.00
(insalata verde, bresaola, rucola, pomodoro, scaglie di Parmigiano, aceto balsamico)
- Classica € 8.00
(insalata verde, carote, pomodoro, radicchio, mais)
- Caesar Salad € 10.00
(petto di pollo, insalata verde, crostini, scaglie di Parmigiano)
- Pugliese € 9.00
(insalata, pomodori, cipolla, fagioli, tonno, mais)
- Capricciosa € 10.00
(prosciutto crudo, insalata, mais, mozzarella di bufala, olive)

Le nostre pizze

Stria	€ 3.50
Stria farcita (cotto, salsiccia, funghi)	€ 7.00
Stria verdure	€ 6.00
Margherita	€ 5.00
Cipolla	€ 6.00
Marinara	€ 4.00
Bianca o rossa	€ 4.00
Bianca o rossa con prosciutto crudo	€ 7.00
Bianca pancetta e grana	€ 7.00
Bianca salsiccia e broccoli	€ 7.00
Rucola	€ 7.00
Ortica	€ 7.00
Napoli	€ 7.00
Funghi	€ 6.00
Funghi freschi	€ 7.00
Salsiccia e funghi	€ 7.00
Würstel e patate	€ 7.00
Würstel	€ 6.00
Prosciutto cotto	€ 6.00
Carciofi	€ 7.00
Salame piccante	€ 6.00
Pancetta e ciancia	€ 6.50
Quattro formaggi (Fontina, Pecorino, Parmigiano, Mozzarella)	€ 8.00
Gorgonzola	€ 7.00
Stracchino	€ 7.00
Pomodorini	€ 6.50
Stracchino e crudo	€ 8.50

Le nostre pizze

Stracchino e rucola	€ 7.50
Stracchino crudo e rucola	€ 9.00
Crudo	€ 8.00
Salsiccia, cipolla e crudo	€ 9.00
Quattro stagioni (funghi, cotto, salsiccia, carciofi)	€ 9.00
Capricciosa (cotto, salsiccia, funghi)	€ 8.00
Romana (mozzarella, pomodoro, capperi, acciughe, olive)	€ 8.00
Siciliana (mozzarella, pomodoro, capperi, acciughe, olive, origano)	€ 8.00
Pancetta e grana	€ 7.00
Calzone (mozzarella, pomodoro, cotto)	€ 8.00
Calzone farcito (mozzarella, pomodoro, cotto, funghi, salsiccia)	€ 9.00
Porcini	€ 8.00
Frutti di mare	€ 12.00
Bufala	€ 8.00
Bufala e pomodorini	€ 8.50
Bufala, pomodorini e crudo	€ 9.50
Bufala, pomodorini e rucola	€ 9.00
Bufala, pomodorini, acciughe e origano	€ 9.50
Bufala, ortica, pomodorini e rucola	€ 9.50
TAVERNETTA	€ 9.50
(bianca, bufala, pomodorini, pancetta, grana, rucola)	
Zio Tom	€ 9.00
(mozzarella, pomodoro, salame piccante, olive nere, ciancia, crudo)	
Porcini, Speck e rucola	€ 9.00
Porcini, gorgonzola e Speck	€ 9.00
Funghi freschi, pancetta e ciancia	€ 8.00
Funghi freschi, Taleggio e Speck	€ 9.00
Funghi freschi e radicchio rosso	€ 7.50

Le nostre pizze

Taleggio, crudo e rucola	€ 9.00
Funghi, gorgonzola e peperoni	€ 8.00
Speck, radicchio rosso e parmigiano	€ 9.00
Tonno e cipolla	€ 7.00
Tonno, cipolla, capperi e olive	€ 8.00
Cipolla, uovo, Speck	€ 9.00
Bianca, patate, cotto, origano	€ 7.50
Salame piccante, cipolla, peperoni	€ 8.00
Bufala, pomodorini, rucola, aceto balsamico	€ 9.00
Vegetariana (zucchine, melanzane, peperoni, patate lesse)	€ 8.00
Bianca, bufala, salsiccia, friarielli	€ 9.00

PIZZE GIGANTI

Margherita	€ 14.00
Farcite a piacere (max. 4 gusti)	€ 20.00

Maggiorazione pizze tirate	€ 2.00
Maggiorazione doppia pasta	€ 1.00
Maggiorazione impasto integrale	€ 1.00
Maggiorazione mozzarella senza lattosio	€ 1.00

I nostri Dessert

DI NOSTRA PRODUZIONE

Mascarpone	€ 5.00
Mascarpone con torta Brownie o cioccolato o frutti di bosco	€ 6.00
Tiramisù	€ 5.00
Panna cotta	€ 4.00
Panna cotta con cioccolato o caramello o frutti di bosco	€ 5.00
Creme-caramel	€ 5.00
Zuppa inglese	€ 5.00
Crema catalana	€ 5.00
Crostata di amarene	€ 5.50

INOLTRE;

Profitterol	€ 5.00
Torta della nonna	€ 5.00
Tartufo bianco o nero	€ 5.00
Tartufo bianco o nero affogato	€ 6.00
Sorbetto al limone	€ 3.00
Sorbetto al caffè	€ 3.00
Gelato (crema, cioccolato, fior di latte, limone)	€ 4.00

FRUTTA

Ananas	€ 5.00
Ananas affogato	€ 6.00
Macedonia con frutta di stagione	€ 6.00
Macedonia con gelato	€ 7.00
Fragole (in stagione)	€ 5.00
Fragole con gelato o panna (in stagione)	€ 6.00

I nostri Vini

ROSSI FRIZZANTI

Lambrusco Grasparossa D.O.C. Vini Del Rè Settecani	Emilia	€ 12.00
Lambrusco Grasparossa D.O.C. L'Acino Corte Manzini	Emilia	€ 15.00
Lambrusco di Sorbara D.O.C. Unico Cantina Divinia	Emilia	€ 15.00
Lambrusco Grasparossa D.O.C. Fattoria Moretto	Emilia	€ 15.00
Lambrusco Reggiano Ottocento Nero	Emilia	€ 15.00
Lambrusco Reggiano Campanone D.O.C. Lombardini	Emilia	€ 15.00

ROSSI FERMI

Morellino di Scansano D.O.C.G. Cala dei Poeti	Toscana	€ 18.00
Sangiovese Superiore di Romagna D.O.C. Villa Bassi	Romagna	€ 15.00
Chianti D.O.C.G. Corte ai Cipressi	Toscana	€ 20.00
Refosco dal Peduncolo Rosso D.O.C. Pighin	Friuli	€ 16.00
Ripasso della Valpolicella Domini Veneti	Veneto	€ 27.00
Amarone Valpolicella Classico D.O.C. Bertani	Veneto	€ 40.00
Brunello di Montalcino Fattoria Dei Barbi	Toscana	€ 48.00
Barolo D.O.C.G. Abbona	Piemonte	€ 40.00

BIANCHI FRIZZANTI

Pignoletto D.O.C. Villa Bassi	Emilia	€ 14.00
Ortugo "Spago"	Emilia	€ 16.00

BIANCHI FERMI

Muller Thurgau D.O.C. Gries	Trentino	€ 18.00
Falanghina Sannio D.O.C. Janare	Campania	€ 18.00
Gewurztraminer D.O.C. Gries	Sud Tirolo	€ 20.00
Pinot Grigio D.O.C. Gries	Friuli	€ 18.00
Ribolla Gialla Collio Pighin	Friuli	€ 18.00

I nostri Vini e Birre

BOLLICINE

Prosecco Foss Marai Strada di Guia, 109 D.O.C.G. Valdobbiadene	Veneto	€ 22.00
Prosecco Treviso D.O.C. Krevis	Veneto	€ 16.00
Brut Mill. Riserva Filanda Rosè D.O.C.G. Bortolomiol	Veneto	€ 20.00
Franciacorta "Cà del Bosco" Prestige Gran Cuveè Brut D.O.C.G.	Lombardia	€ 42.00
Spumante Malvasia D.O.C. Venus	Emilia	€ 18.00

LE MEZZE BOTTIGLIE

Chianti San Lorenzo	Toscana	€ 7.00
Lambrusco Grasparossa Settecani	Emilia	€ 7.00
Greco di Tufo D.O.C.	Campania	€ 7.00

AL CALICE

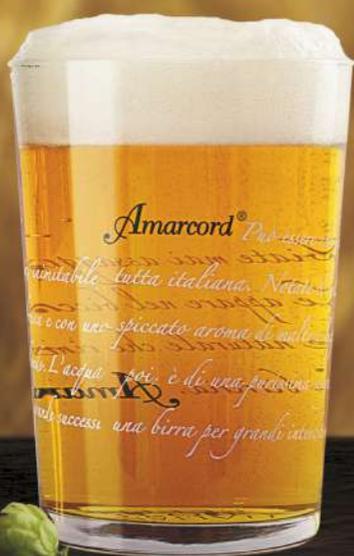
Foss Marai Strada di Guia, 109 D.O.C.G.	Veneto	€ 5.50
Valpolicella Classico Superiore Ripasso	Veneto	€ 6.00
Ribolla Gialla D.O.C. Collio	Friuli	€ 5.00

BIRRE IN BOTTIGLIA

Leffe Blonde	6,6%	75 cl.	Belgio	€ 10.00
Paulaner	5,5%	50 cl.	Germania	€ 6.00
Amarcord Gradisca Artigianale	5,2%	50 cl.	Italia	€ 7.00



Gli innovativi fusti di Birra Amarcord permettono di spillare birra senza CO₂ aggiunta, dunque al 100% naturale, meno gassata nonchè più facile da bere e gustare. In questo modo la birra esce sempre con la naturale gasatura voluta dal Mastro Birraio. Proprio come la "birra a caduta".



Gradisca®

LAGER CHIARA - Alc. 5.2% Vol.



20cl 40cl 1 Lt 1,5 Lt

€ 3.5 € 5 € 12 € 18



Volpina®

RED ALE - Alc. 6.5% Vol.



20cl 40cl 1 Lt 1,5 Lt

€ 4 € 6 € 15 € 20

Le nostre bibite - Il Bar

Acqua cl. 75 Lurisia	€ 2.30
Coca-Cola alla spina (piccola)	€ 3.50
Coca-Cola alla spina (media)	€ 5.00
Coca-Cola alla spina (1 litro)	€ 9.00
Coca-Cola in bottiglia di vetro (1 litro)	€ 10.00
Birra analcolica cl. 33	€ 5.00

BIBITE IN VETRO 33cl.

Coca-Cola (Zero, senza caffeina e normale)	€ 3.00
Fanta	€ 3.00
Sprite	€ 3.00
Thè al limone	€ 3.00
Thè alla pesca	€ 3.00

VINO ALLA SPINA

Bianco frizzante della casa 1 lt.	€ 10.00
Bianco frizzante della casa 1/2 lt.	€ 6.00
Bianco frizzante della casa 1/4 lt.	€ 4.00

Grappe	€ 4.00
Grappa Barricata	€ 5.00
Liquori nazionali	€ 4.00
Whisky	€ 6.00
Whisky invecchiati	€ 8.00
Passito	€ 5.00
Limoncino	€ 3.00
Caffè	€ 1.50
Caffè d'orzo	€ 1.80
Ginseng	€ 1.80
Caffè corretto	€ 2.00

Servizio e coperto	€ 2.50
--------------------	--------



info@latavernettaweb.it - Tel. +39 059 530097 - Tel. +39 346 3165490