

Allergeni



Si segnala che gli alimenti che formano i nostri piatti possono contenere
It should be noted that the ingredients of our dishes may contain:

Glutine

Gluten



Arachidi

Peanut



Frutta a guscio

Nuts



Latte e derivati

Milk and dairy products



Molluschi

Molluscs



Pesce

Fish



Sesamo

Sesame



Soya

Soy



Crostacei

Crustaceans



Lupini

Lupine



Senape

Mustard



Sedano

Celery



Anidride solforosa/Solfiti

Sulphites



Uova e derivati

Eggs



Coperto per persona € 5,00. I prezzi del menù si intendono IVA inclusa

Cover charge € 5,00. Prices in €, VAT included

Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti (polpo, gamberi, calamaro, scampi, branzino e rombo) possono essere surgelati all'origine o congelati in loco rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento CE 852/2004.

Dear guest, the following products: octopus, turbot, squid, etc. might have been frozen in compliance with EU 852/2004

Menu à la Carte



Antipasti

Starters

Il menù alla carta comprende la scelta di sempre 2 portate escluso il dolce
A la carte menu includes the choice of always 2 courses excluding dessert

Battuta di ricciola*, guacamole, datterino confit, dressing ai lamponi

Amberjack tartare, guacamole, confit date tomatoes, raspberry dressing

€ 22,00



Tartare di Fassona*, senape di Dijon, nocciole Piemonte, cipolla rossa marinata al karkadè

Fassona meat tartare, Dijon mustard, Piedmont hazelnuts, karkadè marinated red onion

€ 21,00



Polpo croccante*, stracciatella di bufala, datterini, basilico, crumble di olive

Crispy octopus, buffalo stracciatella cheese, date tomatoes, basil, olive crumble

€ 21,00



Caponata di melanzane*, fior di capperi, olive verdi, mandorle e cacao

Eggplant caponata, caper flower, green olives, almonds and cocoa

€ 18,00



Scaloppa di foie gras*, dattero di Medjool ripieno di foie gras, mele al Sauternes, mostarda di mele cotogne, noci pecan, pan brioche

Foie gras escalope, Medjool date stuffed with foie gras, Sauternes apples, quince mustard, pecans, brioche brea

€ 28,00



Carpaccio di gambero* rosso, cipolle rosse caramellate, olive di riviera, mayo al lime

Red Prawn carpaccio, caramelized red onions, olives, lime mayo

€ 23,00



*Il prodotto potrebbe essere congelato all'origine



LA TAVERNA DEL PITTORE

Menu à la Carte



Primi

First Cours

Il menù alla carta comprende la scelta di sempre 2 portate escluso il dolce
A la carte menu includes the choice of always 2 courses excluding dessert

Linguine di Gragnano aglio, olio, peperoncino, lime, tonno Katsuobushi

Gragnano Linguine pasta with garlic, olive oil, chilly pepper, lime, Katsuobushi tuna

€ 21,00



Rigatoni cacio e pepe (mantecati a tavola)

Rigatoni pasta, cacio cheese and black pepper (finalized at the table)

€ 20,00



Plin di arrosto*, ristretto di cottura, scaglie di comtè 36 mesi

Plin pasta stuffed with roast meat, gravy, 36 month old comtè cheese flakes

€ 21,00



Risotto carnaroli “Riserva Barone” mantecato all’olio EVO BIO, gamberi rossi* di Mazara del Vallo, crick crock di pistacchi

*Carnaroli risotto “Riserva Barone” creamed with olive oil, red Mazara del Vallo prawns,
crick crock of pistachios*

€ 24,00



Spaghettoni di Gragnano IGP, salsa di pomodoro San Marzano, basilico, olio EVO BIO, Parmigiano 48 mesi

*Gragnano Spaghettoni pasta with San Marzano tomato sauce, basil, olive oil,
48 month old Parmesan cheese*

€ 21,00



*Il prodotto potrebbe essere congelato all'origine



LA TAVERNA DEL PITTORE

Menu à la Carte



Secondi

Main Cours

Il menù alla carta comprende la scelta di sempre 2 portate escluso il dolce

A la carte menu includes the choice of always 2 courses excluding dessert

Cubi di tonno^{*} rosso al sesamo, spinacino fresco, salsa teriyaki all'arancia

Red tunafish cubes with sesame seeds, fresh baby spinach, orange teriyaki sauce

€ 27,00



Trancio di ombrina^{*} del Mediterraneo arrosto, salsa alla mugnaia, pepe rosa, fiore del capperro

Roasted Mediterranean croacker fish, meunière sauce, pink pepper, caper flower

€ 26,00



Ganassino di maiale CBT, jus di cottura, purè di patate, Chips viola

CLT pork cheeks, gravy, mashed potatoes, purple chips

€ 27,00



Filetto di manzo alla senape antica, pan brioche, patate al forno

Fillet steak with ancient mustard, brioche bread, oven baked potatoes

€ 30,00



Carrè di agnello^{*} a scottadito, pan brioche, patate, salsa al Barolo Chinato, amarene

Grilled rack of lamb, brioche bread, potatoes, Barolo Chinato wine sauce, black cherries

€ 28,00



*Il prodotto potrebbe essere congelato all'origine



LA TAVERNA DEL PITTORE