



LA TAVERNA

del PATRIARCA

Come da note a fine menu: Allergeni, segnalati in lettere. Abbattimento termico, segnalato in asterisco.  
*As per note at the end of the menu: Allergens indicated in letters. Thermal abatement indicated in an asterisk.*



# GLI ANTIPASTI

## STARTERS

<b>UOVO AL TEGAMINO CON SCAMORZA E BIETOLINE</b> <i>FRIED EGG WITH SCAMORZA CHEESE AND CHARD</i> C,G	<b>€ 14,00</b>
<b>LINGUA DI VITELLO</b> <b>CON SALSA VERDE E GEL DI BARBABIETOLA</b> <i>BEEF TONGUE WITH GREEN SAUCE AND BEETROOT GEL</i> A,I,#	<b>€ 14,00</b>
<b>CARPACCIO DI CHIANINA "AZ. AGR. SAN GIOBBE"</b> <b>CON FONDUTA DI PECORINO E CHIPS DI PORRI</b> <i>CHIANINA BEEF TARTARE "AZ. AGR. SAN GIOBBE" CARPACCIO WITH PECORINO CHEESE FONDUE AND CRISPY LEEK</i> A,C,H,#	<b>€ 16,00</b>
<b>CROSTINI MISTI</b> <i>MIXED CROUTONS</i> A,G*	<b>€ 12,00</b>
<b>SELEZIONE DI FORMAGGI</b> <b>CON MIELE E CONFETTURA DI PERE ALLO ZAFFERANO</b> <i>CHEESES SELECTION WITH HONEY AND JAM OF PEARS AND SAFFRON</i> G,H	<b>€ 16,00</b>
<b>TAGLIERE DI SALUMI DI CINTA SENESE,</b> <b>CROSTINI CON PATÈ DI FEGATINI E</b> <b>CROSTINI AL LARDO CON MARMELLATA DI CIPOLLA ROSSA</b> <i>"CINTA SENESE" PORK COLD CUTS WITH TUSCAN CROUTONS WITH LIVERS PATÈ AND LARD CROUTONS WITH RED ONION JAM</i> A,H	<b>€ 20,00</b>

# I PRIMI

## FIRST COURSES

**SPAGHETTI "PASTA PANARESE" AL BURRO** € 18,00

**CON ACCIUGHE DEL CANTABRICO E PANE ALLE ERBETTE**

*SPAGHETTI "PASTA PANARESE" WITH BUTTER*

*CANTABRICO ANCHOVIES AND HERB BREAD*

A,G,H

**FUSILLONI "PASTA PANARESE"** € 16,00

**CIPOLLA ROSSA, GUANCIALE DI CINTA SENESE E PECORINO DI PIENZA**

*FUSILLONI "PANARESE", RED ONION, CINTA SENESE PORK CHEEK*

*AND PIENZA PECORINO CHEESE*

A,G

**RAVIOLI DI FARAONA** € 18,00

**CON FONDUTA DI PECORINO E GUANCIALE CROCCANTE**

*GUINEA FOWL RAVIOLI WITH PECORINO FONDUE AND CRISPY BACON*

A,C,G,I\*

**GNOCCHI DI RAPA ROSSA CON ERBORINATO** € 16,00

**NOCI PECAN E RIDUZIONE AL VINO NOBILE**

*GNOCCHI PASTA WITH BLUE CHEESE FONDUE AND NOBLE RED WINE REDUCTION*

A,C,H,#

**PICI FATTI A MANO - HOMEMADE PICI PASTA**

**CACIO E PEPE** A,C,G,\*# *PECORINO CHEESE AND PEPPER* € 14,00

**ALL'AGLIONE** A,C,# *TOMATO AND "AGLIONE" GARLIC* € 14,00

**AL RAGÙ DI CHIANINA IGP** A,C,I,# *CHIANINA BEEF RAGOUT* € 16,00

**AL RAGÙ BIANCO** A,C,G,I,# *CHIANINA BEEF* € 16,00

**DI CHIANINA IGP** *WHITE RAGOUT*

## LE ZUPPE

### OUR SOUPS

**RIBOLLITA CON CHIPS DI PANE ALLE ERBETTE** € 12,00

*TRADITIONAL VEGETABLES SOUP WITH HERBS BREAD*

A,I,#

**BOSCAIOLA** € 12,00

*"WOODMAN" SOUP WITH MUSHROOMS, CHESTNUTS, SPELT AND LENTILS*

I,#

**PORRI E PATATE CON FILETTI DI MANDORLE TOSTATE** € 12,00

*SOUP WITH LEEKS, POTATOES AND TOASTED ALMOND FILLETS*

A,C,G,H\*

## I SECONDI

### MAIN COURSES

**PECORINO ALLA GRIGLIA CON TARTUFO** € 16,00

*GRILLED PECORINO CHEESE WITH TRUFFLE*

A,G

**POLPO ALLA PIASTRA CON CREMA DI PORRI** € 25,00

*STEWED OCTOPUS WITH LEEK CREAM*

I,#

**OSSOBUCO IN UMIDO CON FARRO ALLO ZAFFERANO** € 25,00

*"OSSOBUCO" (BRAISED VEAL SHANK) "AZ. AGR. SAN GIOBBE" WITH SAFFRON SPELT*

A,G,I,#

**STRACOTTO DI GUANCIA DI CHIANINA** € 22,00

**CON MORBIDO DI PATATE**

*STEW CHIANINA BEEF CHEEK WITH CREAMY POTATO*

# DALLA GRIGLIA

## BBQ SPECIALS

**PANINO AL SESAMO CON BURGER DI CHIANINA IGP** € 18,00

**“AZ. AGR. SAN GIOBBE”, PECORINO, POMODORO E PATATE**

*CHIANINA IGP BEEF-BURGER “AZ. AGR. SAN GIOBBE” WITH SESAME BREAD, PECORINO CHEESE, TOMATO AND POTATOES*

A,C,E,G,#

**TAGLIATA DI CHIANINA IGP “AZ. AGR. SAN GIOBBE”** € 22,00

**CON TOMINO E FUNGHI**

*SLICED BEEF WITH TOMINO CHEESE AND MUSHROOMS*

G,\*

**TAGLIATA DI CHIANINA IGP “AZ. AGR. SAN GIOBBE”** € 22,00

**AL LARDO E ROSMARINO**

*SLICED BEEF WITH LARD AND ROSEMARY*

**FILETTO DI CHIANINA IGP “AZ. AGR. SAN GIOBBE”** € 30,00

**SU CREMA DI CIPOLLA ROSSA E TARTUFO**

*CHIANINA BEEF FILLET “AZ. AGR. SAN GIOBBE” ON RED ONION SAUCE AND TRUFFLE*

**AGNELLO ALLA BRACE** *GRILLED LAMB* € 22,00

**GRIGLIATA MISTA:** € 22,00

**MAIALE (SALSICCE, COSTOLE), TAGLIATA DI VITELLO, GALLETTO**

*GRILLED MEAT: PORK (SAUSAGES, PORK RIBS), SLICED BEEF, COCKEREL*

**COSTATA CON OSSO “BEEF-STEAK”**

**SCOTTONA** € 5,50 ALL' HG (€ 55,00 AL KG)

**CHIANINA IGP “AZ. AGR. SAN GIOBBE”** € 7,50 ALL' HG (€ 75,00 AL KG)

**BISTECCA ALLA “FIORENTINA”** *“FIORENTINA” T-BONE BEEF-STEAK*

**SCOTTONA** € 6,50 ALL' HG (€ 65,00 AL KG)

**CHIANINA IGP “AZ. AGR. SAN GIOBBE”** € 8,50 ALL' HG (€ 85,00 AL KG)

# I CONTORNI

## *SIDE DISHES*

**INSALATA MISTA** € 6,00  
*MIXED SALAD*

**FINOCCHI GRATINATI** € 8,00  
*GRATIN FENNELS*  
A,G

**VERDURE DI STAGIONE** € 7,00  
*SAUTEED VEGETABLES*

**PATATE ARROSTO** € 6,00  
*ROASTED POTATOES*

**FAGIOLI ALL'UCCELLETTO** € 7,00  
*BEANS WITH TOMATO SAUCE*  
I

# I DOLCI

## DESSERTS

<b>MOUSSE ALLA NOCCIOLA CON CREMOSO AL FRUTTO DELLA PASSIONE</b> HAZELNUT MOUSSE WITH CREAMY PASSION FRUIT C,E,G,#	<b>€ 8,00</b>
<b>PERA COTTA NEL VIN BRULÉE CON GELATO ALLA CANNELLA</b> COOKED PEAR IN SPICY WINE WITH CINNAMON ICE-CREAM G,C,L,#	<b>€ 8,00</b>
<b>CRÈME BRULÉE ALL'ARANCIA</b> <i>CRÈME BRULÉE WITH ORANGE</i> C,G	<b>€ 8,00</b>
<b>TIRAMISÙ</b> A,C,G	<b>€ 8,00</b>
<b>CANTUCCI E VINSANTO</b> <i>ALMOND DRY BISCUITS SERVED WITH "VINSANTO" (SWEET WINE)</i> A,C,G,H	<b>€ 8,00</b>
<b>TORTINO AL CIOCCOLATO CON GELATO ALLA VANIGLIA</b> <i>CHOCOLATE LAVA CAKE WITH VANILLA ICE-CREAM</i> A,C,G,*	<b>€ 8,00</b>



# LE BIBITE

## DRINKS

<b>ACQUA NATURALE – FRIZZANTE 0,75 CL</b> <i>WATER STILL – SPARKLING 0,75 CL</i>	<b>€ 3,00</b>
<b>ACQUA NEPI (EFFERVESCENTE NATURALE) 0,75 CL</b> <i>WATER NEPI (NATURAL SLIGHTLY SPARKLING) 0,75 CL</i>	<b>€ 3,50</b>
<b>BIBITE: COCA COLA (CLASSICA, ZERO), ARANCIATA</b> <i>SOFT DRINKS: COKE (REGULAR, ZERO), FANTA</i>	<b>€ 4,00</b>
<b>CAFFÈ</b> <i>"ESPRESSO" COFFEE</i>	<b>€ 2,00</b>
<b>CAPPUCCINO, TÈ (TEA)</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>COPERTO A PERSONA</b> <i>COVER CHARGE PER PERSON</i>	<b>€ 2,00</b>

Elenco degli ingredienti e alimenti allergenici presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 – "Sostanze o prodotti che provocano allergie"

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intolerances"

- A. Cereali contenenti glutine e derivati<sup>\*1</sup>
- B. Crostacei e prodotti base crostacei
- C. Uova e prodotti base uovo
- D. Pesce e prodotti base pesce
- E. Arachidi e prod. base arachidi
- F. Soia e prodotti base soia
- G. Latte e prodotti base latte
- H. Frutta a guscio e derivati<sup>\*2</sup>
- I. Sedano e derivati
- J. Senape e derivati
- K. Semi di sesamo e derivati
- L. Anidride solforosa e solfiti<sup>\*3</sup>
- M. Lupino e derivati
- N. Molluschi e derivati

- A. Cereals containing gluten, their derivative strains and by-products<sup>\*1</sup>
- B. Crustaceans and products based on shellfish
- C. Eggs and by-products
- D. Fish and products based on fish
- E. Peanuts and peanut-based products
- F. Soy and soy-based products
- G. Milk and dairy products (lactose included)
- H. Fruits in shell and their by-products<sup>\*2</sup>
- I. Celery and products based on celery
- J. Mustard and mustard-based products
- K. Sesame seeds and sesame seeds-based products
- L. Sulphur dioxide and sulphites<sup>\*3</sup>
- M. Lupine and lupine-based products
- N. Molluscs and products based on molluscs

<sup>\*1</sup> grano, segale, orzo, avena, farro, kamut

<sup>\*1</sup> i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut

<sup>\*2</sup> mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia

<sup>\*2</sup> in concentrations above 10 mg/kg

<sup>\*3</sup> in concentrazioni maggiori di 10 mg/kg

<sup>\*3</sup> i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts

**\*PRODOTTI SURGELATI:** I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON ( \* ) SONO PREPARATI CON MATERIA PRIMA CONGELATA O SURGELATA ALL'ORIGINE

**\*FROZEN PRODUCTS:** DISHES MARKED WITH ( \* ) ARE PREPARED WITH RAW MATERIALS FROZEN OR FROZEN AT ORIGIN

**# MATERIE PRIME/PRODOTTI ABBATTUTI IN LOCO:** ALCUNI PRODOTTI FRESCHI VENGONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA PER GARANTIRE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA DEGLI STESSI

**# THERMAL ABATEMENT:** IN COMPLIANCE WITH THE CURRENT NATIONAL FOOD SAFETY REGULATIONS, WE INFORM YOU THAT ALL THE FRESH PRODUCTS ON THE MENU MAY HAVE BEEN SUBJECTED TO A PROCESS OF THERMAL ABATEMENT, EVEN NEGATIVE.





del PATRIARCA

di VENETO IMMOBILIARE SRL

Via Colombara 113, 30176 – Venezia

Codice fiscale: 03276470279 Partita iva: 04681350270

Tel. +39 0578 274594

[info@ilpatriarca.it](mailto:info@ilpatriarca.it) - [www.ilpatriarca.it](http://www.ilpatriarca.it)