



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

- SALMONE MARINATO** € 15,00  
**CON MISTICANZA D'INSALATA E PEPE ROSA**  
*MARINATED SALMON WITH SALAD AND PINK PEPPER*  
#
- TARTARE DI CHIANINA IGP "AZ. AGR. SAN GIOBBE"** € 16,00  
**CON SALSA VERDE E CIALDA DI PARMIGIANO E NOCCIOLE**  
*CHIANINA BEEF TARTARE WITH GREEN SAUCE, PARMESAN AND HAZELNUTS WAFER*  
A,C,G, #
- MILLEFOGLIE DI MELANZANA** € 14,00  
**CON MOZZARELLA DI BUFALA E COULIS DI POMODORO**  
*EGGPLANT "MILLEFOGLIE" WITH BUFFALO MOZZARELLA AND TOMATO COULIS*  
A,E,G
- BRUSCHETTE MISTE** € 12,00  
*MIXED "BRUSCHETTA"*  
A,G,#
- SELEZIONE DI FORMAGGI** € 16,00  
**CON MIELE E CONFETTURA DI PERE ALLO ZAFFERANO**  
*CHEESES SELECTION WITH HONEY AND JAM OF PEARS AND SAFFRON*  
G,H
- TAGLIERE DI SALUMI DI CINTA SENESE,** € 20,00  
**CROSTINI CON PATÈ DI FEGATINI E**  
**CROSTINI AL LARDO CON MARMELLATA DI CIPOLLA ROSSA**  
*"CINTA SENESE" PORK COLD CUTS WITH TUSCAN CROUTONS WITH LIVERS PATÈ AND LARD CROUTONS WITH RED ONION JAM*  
A, #

# I PRIMI

## FIRST COURSES

**PAPPA AL POMODORO** € 12,00

**CON STRACCIATELLA DI BURRATA E CHIPS DI PANE**

*TUSCAN BREAD AND TOMATO SOUP WITH "BURRATA" CHEESE AND BREAD CHIPS*

A,G,#

**GNOCCHI DI PATATE CON GAMBERI RUCOLA E POMODORINI** € 18,00

*POTATO "GNOCCHI" WITH PRAWNS, ARUGULA AND FRESH TOMATOES*

A,B,C,H,I,\*,#

**TAGLIOLINI ALL'UOVO CON CREMA DI ZUCCHINE,** € 14,00

**FIORI DI ZUCCA E SCAGLIE DI PECORINO DI FOSSA**

*"TAGLIOLINI" PASTA WITH ZUCCHINI CREAM,*

*ITS FLOWERS AND FLAKES OF PECORINO DI FOSSA CHEESE*

A,C,G,#

**RAVIOLI DI MAIALINO DI CINTA SENESE** € 18,00

**CON COULIS DI POMODORO E MELANZANE**

*CINTA SENESE PIGLET "RAVIOLI" WITH TOMATO COULIS AND EGGPLANT*

A,C,G,H,I\*

**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

**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 WHITE RAGOUT* € 16,00

**DI CHIANINA IGP**

# DALLA GRIGLIA

## BBQ SPECIALS

**TAGLIATA DI CHIANINA IGP "AZ. AGR. SAN GIOBBE" € 23,00**  
**CON RUCOLA, PARMIGIANO E POMODORINI**  
*SLICED BEEF WITH ROCKET SALAD, PARMESAN CHEESE AND CHERRY TOMATOES*

**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  
CREAM AND TRUFFLE*

#

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

#

**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 SECONDI MAIN COURSES

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

*GRILLED PECORINO CHEESE WITH TRUFFLE*

A,G

**POLIPETTI IN UMIDO CON PISELLINI** € 20,00

*STEWED OCTOPUS WITH PEAS*

D,#

**GALLETTO ALLA GRIGLIA CON PEPERONATA** € 20,00

*GRILLED COCKEREL WITH STEWED PEPPERS*

#

**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,#

**CARPACCIO DI CHIANINA IGP “AZ. AGR. SAN GIOBBE”** € 16,00

**CON MISTICANZA, CREMOSO AL LIMONE E PEPE NERO**

*CHIANINA BEEF CARPACCIO “AZ. AGR. SAN GIOBBE” WITH MISTICANZA SALAD,  
CREAMY LEMON, AND BLACK PEPPER*

A,G,#

# I CONTORNI

## SIDE DISHES

### **INSALATA MISTA**

*MIXED SALAD*

€ 6,00

### **VERDURE GRIGLIATE**

*GRILLED VEGETABLES*

€ 8,00

### **VERDURE DI STAGIONE**

*SAUTEED VEGETABLES*

€ 7,00

### **PATATE ARROSTO**

*ROASTED POTATOES*

€ 6,00

### **FAGIOLI ALL'OLIO E ROSMARINO**

*BEANS WITH EVO OIL AND ROSEMARY*

#

€ 7,00

# I DOLCI

## DESSERTS

### **SORBETTI DI FRUTTA ARTIGIANALI**

HOMEMADE FRUIT SORBETS

#

€ 8,00

### **CARPACCIO DI ANANAS CON SORBETTO AL COCCO**

PINEAPPLE CARPACCIO WITH COCONUT SORBET

#

€ 8,00

### **CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI**

RED BERRY CHEESECAKE

A,G,#

€ 8,00

### **TIRAMISÙ**

A,C,G

€ 8,00

### **CANTUCCI E VINSANTO**

ALMOND DRY BISCUITS SERVED WITH "VINSANTO" (SWEET WINE)

A,C,G,H

€ 8,00

### **TORTINO AL CIOCCOLATO CON GELATO ALLA VANIGLIA**

CHOCOLATE LAVA CAKE WITH VANILLA ICE-CREAM

A,C,G,\*

€ 8,00

## LE BIBITE *DRINKS*

**ACQUA NATURALE – FRIZZANTE 0,75 CL** € 3,00  
*WATER STILL – SPARKLING 0,75 CL*

**ACQUA NEPI (EFFERVESCENTE NATURALE) 0,75 CL** € 3,50  
*WATER NEPI (NATURAL SLIGHTLY SPARKLING) 0,75 CL*

**BIBITE: COCA COLA (CLASSICA, ZERO), ARANCIATA** € 4,00  
*SOFT DRINKS: COKE (REGULAR, ZERO), FANTA*

**CAFFÈ** € 2,00  
*"ESPRESSO" COFFEE*

**CAPPUCCINO, TÈ (TEA)** € 3,00

## BIRRE *BEER*

**MORETTI 0,33 CL / 0,66 CL** € 3,50 / € 6,00  
*BEER MORETTI 0,33 CL OR 0,66 CL*

**OLMAIA LA5 (BIRRA DI MONTEPULCIANO) 0,33 CL** € 7,00  
*OLMAIA LA5 (MONTEPULCIANO BEER) 0,33 CL*

**OLMAIA LA9 (BIRRA DI MONTEPULCIANO) 0,33 CL** € 7,00  
*OLMAIA LA9 (MONTEPULCIANO BEER) 0,33 CL*

**COPERTO A PERSONA** € 2,50  
*COVER CHARGE PER PERSON*

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)