

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.

LA TAVERNA
del PATRIARCA

GLI ANTIPASTI
STARTERS

UOVO AL TEGAMINO CON SCAMORZA E BIETOLINE **€ 16,00**
FRIED EGG WITH SCAMORZA CHEESE AND SWISS CHARD
C,G,L,#

CARPACCIO DI CHIANINA IGP "AZ. AGR. SAN GIOBBE" **€ 20,00**
CON MISTICANZA E SCAGLIE DI PARMIGIANO
CHIANINA BEEF CARPACCIO "AZ. AGR. SAN GIOBBE"
WITH MISTICANZA SALAD AND PARMESAN FLAKES
#

MILLEFOGLIE DI RADICCHIO E PECORINO **€ 16,00**
CON CREMA DI CECI E ACCIUGHE
RED RADICCHIO "MILLEFOGLIE" WITH PECORINO CHEESE AND CHICKPEAS CREAM AND ANCHOVIES
I,D#

CROSTINI MISTI CON VERDURE SOTT'OLIO **€ 14,00**
MIXED CROUTONS WITH VEGETABLES IN OIL
A,G,#

SELEZIONE DI FORMAGGI
CON MIELE E CONFETTURA DI PERE ALLO ZAFFERANO **€ 18,00**
CHEESE SELECTION WITH HONEY AND JAM OF PEARS AND SAFFRON
G,H

TAGLIERE DI SALUMI DI CINTA SENESE DOP, **€ 28,00**
CROSTINI CON PATÈ DI FEGATINI E
CROSTINI AL LARDO CON MARMELLATA DI CIPOLLA ROSSA (PER 2 PERSONE)
"CINTA SENESE" PORK COLD CUTS WITH TUSCAN CROUTONS WITH LIVERS PATÈ AND LARD CROUTONS WITH RED ONION JAM
A, #

I PRIMI
FIRST COURSES

PICI FATTI A MANO - *HOMEMADE PICI PASTA*

CACIO E PEPE A,C,G,*# *PECORINO CHEESE AND PEPPER* **€ 16,00**

ALL'AGLIONE A,C,# *TOMATO AND "AGLIONE" GARLIC* **€ 16,00**

AL RAGÙ DI CHIANINA IGP A,C,I,# *CHIANINA BEEF RAGOUT* **€ 18,00**

AL RAGÙ BIANCO A,C,G,I,# *CHIANINA BEEF WHITE RAGOUT* **€ 19,00**
DI CHIANINA IGP

GNOCCHI DI PATATE CON GAMBERI E FUNGHI PORCINI **€ 20,00**
POTATO "GNOCCHI" WITH PRAWNS AND PORCINI MUSHROOMS
A,B,C,*,#

PAPPARDELLE ALL'UOVO CON RAGU' DI CINGHIALE **€ 19,00**
AL GINEPRO
"PAPPARDELLE" PASTA WITH WILD BOAR RAGU AND JUNIPER BERRIES
A,CI,#

CANNOLI RIPIENI DI CHIANINA IGP **€ 20,00**
CON FONDUTA DI PECORINO E OLIO AL PREZZEMOLO
CHIANINA BEEF "CANNOLI" WITH PECORINO CHEESE FONDUE AND PARSLEY OIL
A,C,G,H,I,*,#

FUSILLONI *"PASTA* PANARESE" **€ 18,00**
CIPOLLA ROSSA, GUANCIALE DI CINTA SENESE E PECORINO DI PIENZA
FUSILLONI "PANARESE", RED ONION, CINTA SENESE PORK CHEEK
AND PIENZA PECORINO CHEESE
A,G

MINESTRA DI PANE **€ 14,00**
BREAD AND VEGETABLES SOUP
A,I,#

VELLUTATA DI ZUCCA CON CREMOSO DI ERBORINATO **€ 14,00**
PUMPKIN VELOUTÉ WITH CREAMY BLUE CHEESE TOPPING
G,I,#

DALLA GRIGLIA
BBQ SPECIALS

TAGLIATA DI CHIANINA IGP "AZ. AGR. SAN GIOBBE" **€ 30,00**
CON TOMINO E FUNGHI
SLICED BEEF WITH TOMINO CHEESE AND MUSHROOMS
G,*

TAGLIATA DI CHIANINA IGP "AZ. AGR. SAN GIOBBE" **€ 28,00**
AL LARDO E ROSMARINO
SLICED BEEF WITH LARD AND ROSEMARY

FILETTO DI CHIANINA IGP "AZ. AGR. SAN GIOBBE" **€ 35,00**
SU CREMA DI CIPOLLA ROSSA
CHIANINA BEEF FILLET "AZ. AGR. SAN GIOBBE" ON RED ONION CREAM
#

AGNELLO ALLA BRACE **€ 25,00**
GRILLED LAMB
#

GRIGLIATA MISTA: **€ 25,00**
MAIALE (SALSICCE, COSTOLE), TAGLIATA DI VITELLO, GALLETTO
GRILLED MEAT: PORK (SAUSAGES, PORK RIBS), SLICED BEEF, COCKEREL
#

COSTATA CON OSSO *"BEEF-STEAK"*
SCOTTONA € 6,50 ALL' HG (€ 65,00 AL KG)
CHIANINA IGP ***"AZ. AGR. SAN GIOBBE"*** € 8,00 ALL' HG (€ 80,00 AL KG)

BISTECCA ALLA "FIORENTINA" *"FIORENTINA" T-BONE BEEF-STEAK*
SCOTTONA € 7,50 ALL' HG (€ 75,00 AL KG)
CHIANINA IGP ***"AZ. AGR. SAN GIOBBE"*** € 9,00 ALL' HG (€ 90,00 AL KG)

I SECONDI
MAIN COURSES

PECORINO ALLA GRIGLIA CON TARTUFO **€ 18,00**
GRILLED PECORINO CHEESE WITH TRUFFLE
A,G

POLIPETTI IN UMIDO CON PISELLINI **€ 22,00**
STEWED OCTOPUS WITH PEAS
D,#

GUANCIA DI VITELLO CON MORBIDO DI PATATE **€ 28,00**
VEAL CHEEK WITH CREAMY POTATOES
G,I,#

PANINO AL SESAMO CON BURGER DI CHIANINA IGP **€ 20,00**
"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,#

I CONTORNI
SIDE DISHES

INSALATA MISTA **€ 7,00**
MIXED SALAD

VERDURE GRATINATE **€ 8,00**
GRATINATED VEGETABLES
A,G

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

PATATE ARROSTO **€ 7,00**
ROASTED POTATOES

FAGIOLI ALL'OLIO E ROSMARINO **€ 7,00**
BEANS WITH OIL AND ROSEMARY

I DOLCI
DESSERTS

SACCOTTINO CON MELE E CANNELLA **€ 9,00**
E GELATO ALLA VANIGLIA
APPLE PIE WITH CINNAMON AND VANILLA ICE-CREAM
A,C,G,#

PERA AL VINO CON GELATO ALLA CANNELLA **€ 9,00**
PEAR COOKED IN VIN BRULÈ WITH CINNAMON ICE-CREAM
C,G, #

CREME BRULÉE ALL'ARANCIA **€ 9,00**
ORANGE CREME BRULÉE
C,G,#

TIRAMISÙ **€ 9,00**
A,C,G

CANTUCCI E VINSANTO **€ 9,00**
ALMOND DRY BISCUITS SERVED WITH "VINSANTO" (SWEET WINE)
A,C,G,H

TORTINO AL CIOCCOLATO CON GELATO ALLA VANIGLIA **€ 9,00**
CHOCOLATE LAVA CAKE WITH VANILLA ICE-CREAM
A,C,G,*

LE BIBITE
DRINKS

ACQUA NATURALE – FRIZZANTE 0,75 CL **€ 3,50**
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 **€ 4,00 / € 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 **€ 3,00**
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"

A. Cereali contenenti glutine e derivati[*1]

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[*2]

I. Sedano e derivati

J. Senape e derivati

K. Semi di sesamo e derivati

L. Anidride solforosa e solfiti[*3]

M. Lupino e derivati

N. Molluschi e derivati

[*1] grano, segale, orzo, avena, farro, kamut

[*2] mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia

[*3] in concentrazioni maggiori di 10 mg/kg

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. Cereals containing gluten, their derivative strains and by-products[*1]

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[*2]

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[*3]

M. Lupine and lupine-based products

N. Molluscs and products based on molluscs

[*1] i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut

[*2] in concentrations above 10 mg/kg

[*3] i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts

***PRODOTTI SURGELATI**: I PIATTI CONTRASSEGNATI 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*.


LA TAVERNA
del PATRIARCA

LA TAVERNA

del PATRIARCA

di VENETO IMMOBILIARE SRL
Via Colombara 113, 30176 – Venezia
Codice fiscale: 03276470279 Partita iva: 04681350270

Tel. +39 0578 274594
info@ilpatriarca.it - www.ilpatriarca.it