



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

- PARMIGIANA DI MELANZANE,
ALICI E POMODORINI DATTERINI** € 12,00
EGGPLANT "PARMIGIANA", ANCHOVIES AND CHERRY TOMATOES
A,D,E,G
- BURRATINA** € 12,00
CON VERDURE SOTT'OLIO AL ROSMARINO E ACETO BALSAMICO
"BURRATA" WITH VEGETABLES IN ROSEMARY OIL AND BALSAMIC VINEGAR
G
- TARTARE DI CHIANINA IGP "AZ. AGR. SAN GIOBBE"** € 14,00
CON PESTO TOSCANO E CHIPS DI PARMIGIANO E NOCCIOLE
*CHIANINA BEEF TARTARE "AZ. AGR. SAN GIOBBE" WITH TUSCAN PESTO AND
PARMIGIANO AND HAZELNUTS CHIPS*
A,G,H,J*
- CROSTINI MISTI** € 10,00
MIXED CROUTONS
A,D,G*
- SELEZIONE DI FORMAGGI** € 14,00
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,
CROSTINI CON PATÈ DI FEGATINI E
CROSTINI AL LARDO CON MARMELLATA DI CIPOLLA ROSSA** € 18,00
*"CINTA SENESE" PORK COLD CUTS WITH TUSCAN CROUTONS WITH LIVERS PATÈ AND
LARD CROUTONS WITH RED ONION JAM*
A,H

I PRIMI

FIRST COURSES

- CALAMARATA "PASTA PANARESE"** € 16,00
CON GAMBERI, RUCOLA E POMODORINI
CALAMARATA WITH SHRIMPS, ROCKET SALAD AND CHERRY TOMATOES
A,B *#
- PAPPA AL POMODORO** € 10,00
CON SFOGLIA DI PANE AL BASILICO
TRADITIONAL BREAD AND TOMATO FRESH SOUP WITH BASIL PUFF PASTRY
A*
- INSALATA DI FARRO SU CREMA DI PEPERONI** € 12,00
SPELT SALAD ON SWEET PEPPER SAUCE
A*
- FUSILLONI "PASTA PANARESE"** € 13,00
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 MAIALINO DI CINTA SENESE** € 15,00
COULIS DI POMODORO E MELANZANE
CINTA SENESE PIGLET FILLED RAVIOLI WITH TOMATO COULIS AND EGGPLANT
A,C,G,H,I*
- TAGLIOLINI "PASTA PANARESE" CON RAGÙ BIANCO DI** € 15,00
CHIANINA IGP "AZ. AGR. SAN GIOBBE",
FONDUTA DI PECORINO DI FOSSA E POLVERE DI OLIVE NERE
*TAGLIOLINI "PASTA PANARESE" WITH WHITE RAGOUT OF CHIANINA BEEF
"AZ. AGR. SAN GIOBBE", PECORINO CHEESE FONDUE AND BLACK OLIVES POWDER*
A,C,G,I*
- PICI FATTI A MANO - HOMEMADE PICI PASTA**
- CACIO E PEPE** A,C,G,*# *PECORINO CHEESE AND PEPPER* € 12,00
- ALL'AGLIONE** A,C,# *TOMATO AND "AGLIONE" GARLIC* € 12,00
- AL RAGÙ DI CHIANINA IGP** A,C,I,# *CHIANINA BEEF RAGOUT* € 14,00

I SECONDI

MAIN COURSES

PECORINO ALLA GRIGLIA CON TARTUFO € 14,00

GRILLED PECORINO CHEESE WITH TRUFFLE

A,G

MOSCARDINI IN UMIDO CON PISELLI € 18,00

STEWED OCTOPUS WITH PEAS

D,I

CARRÈ DI MAIALINO € 20,00

CON TORTINO DI PATATE, PORRI E CIPOLLOTTI

LOIN OF PIGLET WITH POTATO, LEEKS AND SPRING ONIONS PIE

A,C,G,H*

CARPACCIO DI CHIANINA IGP "AZ. AGR. SAN GIOBBE" € 14,00

CON FONDUTA DI PECORINO E CAPPERI FRITTI

CHIANINA BEEF CARPACCIO "AZ. AGR. SAN GIOBBE", PECORINO CHEESE FONDUE AND FRIED CAPERS

E,G,H,#,*

DALLA GRIGLIA

BBQ SPECIALS

- PANINO AL SESAMO CON BURGER DI CHIANINA IGP** € 15,00
“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,#
- GALLETTO ALLA DIAVOLA CON PEPERONATA** € 18,00
SPICY COCKEREL WITH STEWED SWEET PEPPERS
- TAGLIATA DI CHIANINA IGP “AZ. AGR. SAN GIOBBE”** € 20,00
CON RUCOLA, POMODORINI E PARMIGIANO
SLICED BEEF WITH ROCKET, CHERRY TOMATOES AND PARMIGIANO CHEESE
G
- TAGLIATA DI CHIANINA IGP “AZ. AGR. SAN GIOBBE”** € 20,00
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* € 20,00
- GRIGLIATA MISTA:** € 20,00
MAIALE (SALSICCE, COSTOLE), TAGLIATA DI VITELLO, GALLETTO
GRILLED MEAT: PORK (SAUSAGES, PORK RIBS), SLICED BEEF, COCKEREL
- COSTATA CON OSSO “BEEF-STEAK”**
- SCOTTONA** € 4,00 ALL' HG (€ 40,00 AL KG)
CHIANINA IGP “AZ. AGR. SAN GIOBBE” € 6,00 ALL' HG (€ 60,00 AL KG)
- BISTECCA ALLA “FIORENTINA”** *“FIORENTINA” T-BONE BEEF-STEAK*
- SCOTTONA** € 5,00 ALL' HG (€ 50,00 AL KG)
CHIANINA IGP “AZ. AGR. SAN GIOBBE” € 7,00 ALL' HG (€ 70,00 AL KG)

I CONTORNI

SIDE DISHES

INSALATA MISTA

MIXED SALAD

€ 5,00

VERDURE GRIGLIATE

GRILLED VEGETABLES

€ 5,00

VERDURE SALTATE DI STAGIONE

SAUTEED VEGETABLES OF THE SEASON

€ 5,00

PATATE ARROSTO

ROASTED POTATOES

€ 5,00

FAGIOLI ZOLFINI ALL'OLIO

ZOLFINI BEANS WITH EVO OIL

€ 5,00

I DOLCI

DESSERTS

SORBETTI ARTIGIANALI ALLA FRUTTA € 7,00

HOME MADE FRUIT SORBET

*

CARPACCIO DI ANANAS CON SORBETTO AL COCCO € 7,00

PINEAPPLE CARPACCIO WITH COCONUT SORBET

*

PANNA COTTA ALLA VANIGLIA, € 7,00

CARAMELLO SALATO E CRUMBLE ALLA MANDORLA

VANILLA PANNA COTTA, SALTED CARAMEL AND ALMOND CRUMBLE

A,G,H*

PIRAMIDE AL CIOCCOLATO BIANCO, € 7,00

GLASSA FONDENTE E SORBETTO AL LAMPONE

WHITE CHOCOLATE PYRAMID, FONDANT ICING AND RASPBERRY SORBET

A,G,H

TIRAMISÙ € 7,00

A,C,G

CANTUCCI E VINSANTO € 8,00

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

A,C,G,H

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

COPERTO A PERSONA € 2,00
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 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.





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