



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** € 14,00  
*EGGPLANT "PARMIGIANA", ANCHOVIES AND CHERRY TOMATOES*  
A,D,E,G
- BURRATINA** € 14,00  
**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"** € 16,00  
**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** € 12,00  
*MIXED CROUTONS*  
A,D,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,  
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"** € 18,00  
**CON GAMBERI, RUCOLA E POMODORINI**  
*CALAMARATA WITH SHRIMPS, ROCKET SALAD AND CHERRY TOMATOES*  
A,B \*#
- PAPPA AL POMODORO** € 12,00  
**CON SFOGLIA DI PANE AL BASILICO**  
*TRADITIONAL BREAD AND TOMATO FRESH SOUP WITH BASIL PUFF PASTRY*  
A\*
- CREMA DI ZUCCHINE E MENTA CON FILETTI DI MANDORLE** € 12,00  
*AUBERGINE CREAM WITH MINT AND ALMOND FILLETS*  
H,I #
- FUSILLONI "PASTA PANARESE"** € 14,00  
**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** € 16,00  
**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** € 16,00  
**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* € 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

# I SECONDI

## MAIN COURSES

<b>PECORINO ALLA GRIGLIA CON TARTUFO</b> <i>GRILLED PECORINO CHEESE WITH TRUFFLE</i> A,G	<b>€ 16,00</b>
<b>MOSCARDINI IN UMIDO CON PISELLI</b> <i>STEWED OCTOPUS WITH PEAS</i> D,I	<b>€ 22,00</b>
<b>CARRÈ DI MAIALINO</b> <b>CON TORTINO DI PATATE, PORRI E CIPOLLOTTI</b> <i>LOIN OF PIGLET WITH POTATO, LEEKS AND SPRING ONIONS PIE</i> A,C,G,H*	<b>€ 25,00</b>
<b>CARPACCIO DI CHIANINA IGP "AZ. AGR. SAN GIOBBE"</b> <b>CON FONDUTA DI PECORINO E CAPPERI FRITTI</b> <i>CHIANINA BEEF CARPACCIO "AZ. AGR. SAN GIOBBE", PECORINO CHEESE FONDUE AND FRIED CAPERS</i> E,G,H,#,*	<b>€ 18,00</b>

# 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,#
- GALLETTO ALLA DIAVOLA CON PEPERONATA** € 18,00  
*SPICY COCKEREL WITH STEWED SWEET PEPPERS*
- TAGLIATA DI CHIANINA IGP “AZ. AGR. SAN GIOBBE”** € 22,00  
**CON RUCOLA, POMODORINI E PARMIGIANO**  
*SLICED BEEF WITH ROCKET, CHERRY TOMATOES AND PARMIGIANO CHEESE*  
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**  
*MIXED SALAD*

**€ 6,00**

**VERDURE GRIGLIATE**  
*GRILLED VEGETABLES*

**€ 7,00**

**VERDURE SALTATE DI STAGIONE**  
*SAUTEED VEGETABLES OF THE SEASON*

**€ 7,00**

**PATATE ARROSTO**  
*ROASTED POTATOES*

**€ 6,00**

**FAGIOLI ZOLFINI ALL'OLIO**  
*ZOLFINI BEANS WITH EVO OIL*

**€ 6,00**

# I DOLCI

## DESSERTS

**SORBETTI ARTIGIANALI ALLA FRUTTA** € 7,00

HOME MADE FRUIT SORBET

\*

**CARPACCIO DI ANANAS CON SORBETTO AL COCCO** € 8,00

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,** € 8,00

**GLASSA FONDENTE E SORBETTO AL LAMPONE**

*WHITE CHOCOLATE PYRAMID, FONDANT ICING AND RASPBERRY SORBET*

A,G,H

**TIRAMISÙ** € 8,00

A,C,G

**CANTUCCI E VINSANTO** € 8,00

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

A,C,G,H

**TORTINO AL CIOCCOLATO CON GELATO ALLA VANIGLIA** € 8,00

*CHOCOLATE LAVA CAKE WITH VANILLA ICE-CREAM*

A,C,G,#



# 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<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

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

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

<sup>\*3</sup> 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<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> i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut

<sup>\*2</sup> in concentrations above 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)