



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

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

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 € 12,00

TRADITIONAL VEGETABLES SOUP WITH BREAD

A,I,#

BOSCAIOLA CON CHIPS DI PANE € 12,00

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

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 CHEECK WITH CREAMY POTATO

G,I,#

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

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

LE BIBITE

DRINKS

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

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.





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