



Ristorante *Taverna degli Artisti*

Antipasti

<i>Sfogliatina calda alle verdurine di stagione</i> <i>Accompagnata dal castelmagno e miele d'acacia</i>	€ 11,00
<i>Cestini caldi di sfoglia con luganega e stracchino</i>	€ 11,00
<i>Culatta di langhirano</i>	€ 11,00
<i>Sgambato toscano</i>	€ 11,00
<i>Carne salada del trentino</i>	€ 11,00
<i>Porchetta di ariccìa</i>	€ 11,00
<i>Petto d'oca affumicato</i> <i>con crostoni di pane e riccioli di burro</i>	€ 11,00
<i>Carpaccio di tonno affumicato con pompelmo rosso</i>	€ 11,00
<i>Carpaccio di spada affumicato</i> <i>con rucola e scaglie di parmigiano</i>	€ 11,00



Ristorante *Taverna degli Artisti*

Primi Piatti

I Risotti

(minimo 2 persone)

Risotto giallo della taverna € 13,00
con salsiccia e funghi porcini

Risotto con funghi porcini e gorgonzola € 13,00

Risotto al chianti classico e pecorino dolce € 13,00

Risotto zucca berettina di lungavilla e radicchio € 13,00

Bigoli al ragù d'asino € 13,00

Paccheri con salsa alle noci, pere e speck, € 13,00

Gnocchetti alle castagne € 13,00
con fonduta allo stracchino, speck e rucola

Raviolotti al baccalà € 13,00
con pomodorini secchi, olive taggiasche e mollica di pane croccante



Ristorante Taverna degli Artisti

Secondi Piatti

I nostri Filetti di bovino adulto irlandese:

<i>Filetto alla piastra</i>	€ 22,00
<i>Filetto ai funghi porcini</i>	€ 22,00
<i>Filetto crudo battuto al coltello</i>	€ 22,00
<i>Tomahawk di bovino adulto irlandese con patate al forno</i>	€ 5,00/hg
<i>Tagliata di scottona piemontese con rucola e scaglie di parmigiano reggiano</i>	€ 18,00
<i>Sella di vitello ai funghi porcini</i>	€ 18,00
<i>Polpa di cinghiale alla maremmana con crostone di polenta taragna</i>	€ 18,00
<i>Tagliata di tonno "Premium" pinne gialle con caponatina siciliana</i>	€ 18,00
<i>Misto di verdura gratinata</i>	€ 13,00



Ristorante Taverna degli Artisti

Contorni

<i>Patate al forno</i>	€ 4,00
<i>Insalata di stagione, verde o mista</i>	€ 4,00
<i>Crostoni di polenta taragna</i>	€ 4,00
<i>Caponatina siciliana</i>	€ 4,00

Formaggi

<i>Selezione di 4 formaggi con marmellata di cipolle al barolo</i>	€ 11,00
--	---------

Dessert

<i>I Dolci dello chef</i>	€ 5,00
<i>Coperto</i>	€ 3,00