



# Ristorante *Taverna degli Artisti*

## *Antipasti*

<i>Sfogliatina calda al radicchio</i> <i>accompagnata da castelmagno e miele d'acacia</i>	€ 10,00
<i>Lasagnetta vegetariana con pane carasau</i>	€ 10,00
<i>Culatta di langhirano</i>	€ 10,00
<i>Prosciutto crudo di norcia</i>	€ 10,00
<i>Porchetta di ariccina IGP</i>	€ 10,00
<i>Carne salada del trentino</i>	€ 10,00
<i>Carpaccio di tonno affumicato</i>	€ 10,00
<i>Carpaccio di spada affumicato</i>	€ 10,00
<i>Petto d'oca affumicato</i> <i>con crostoni di pane e riccioli di burro</i>	€ 10,00
<i>Cestini di sfoglia con luganega e stracchino</i>	€ 10,00



# Ristorante *Taverna degli Artisti*

## *Primi Piatti*

### *I Risotti*

*(minimo 2 persone)*

<i>Risotto giallo della Taverna con funghi porcini e salsiccia</i>	€ 12,00
<i>Risotto ai funghi porcini e gorgonzola</i>	€ 12,00
<i>Risotto zucca e salsiccia</i>	€ 12,00
<i>Risotto barolo delle langhe e toma piemontese</i>	€ 12,00
<i>Spaghetti alla chitarra con ragù di capriolo</i>	€ 12,00
<i>Paccheri con crema alle noci, pere e gorgonzola</i>	€ 12,00
<i>Mammoli di patate viola con squacquerone e rucola</i>	€ 12,00
<i>Panciotti con melanzane e provola affumicata</i>	€ 12,00
<i>Scialatielli con filetto di branzino, olive taggiasche, rucola e pomodoro pachino</i>	€ 12,00



## Ristorante *Taverna degli Artisti*

### *Secondi Piatti*

*I nostri Filetti di bovino adulto:*

<i>Filetto alla piastra</i>	€ 20,00
<i>Filetto alla senape antica</i>	€ 20,00
<i>Filetto crudo battuto al coltello</i>	€ 20,00
<i>Filetto ai funghi porcini</i>	€ 24,00
<i>Tagliata di petto d'anatra con pere al vino rosso</i>	€ 18,00
<i>Tagliata di scottona piemontese al radicchio</i>	€ 18,00
<i>Sella di vitello alle prugne</i>	€ 16,00
<i>Carré di cervo ai mirtilli neri con crostone di polenta taragna</i>	€ 18,00
<i>Gran misto di verdure gratinate al forno</i>	€ 13,00
<i>Gamberi alla piastra</i>	€ 17,00
<i>Tagliata di tonno con caponata</i>	€ 17,00



# 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>Caponata siciliana</i>	€ 4,00

## *Formaggi*

<i>Selezione di 4 formaggi del territorio con marmellata di cipolle al barolo</i>	€ 10,00
---	---------

## *Dessert*

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