



# Ristorante *Taverna degli Artisti*

## *Antipasti*

<i>Sfogliatina calda alle verdure 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>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 Toma piemontese e Barolo delle Langhe* € 12,00

*Risotto alla monzese, con luganega* € 12,00

*Risotto giallo con asparagi e robiola* € 12,00

*Risotto con cuori di carciofo e provola affumicata* € 12,00

*Spaghetti alla chitarra con ragù di capriolo* € 12,00

*Paccheri con crema di noci, pere e gorgonzola* € 12,00

*Quadrelli d'agnello e timo, con pecorino dolce toscano* € 12,00

*Mammoli di patate viola* € 12,00  
*con fonduta di squacquerone e rucola*

*Scialatielli con filetti di branzino,* € 12,00  
*olive taggiasche, rucola e pomodorino ciliegino*



# Ristorante *Taverna degli Artisti*

## *Secondi Piatti*

*I nostri Filetti di bovino adulto:*

<i>Filetto alla piastra</i>	€ 22,00
<i>Filetto alla senape antica</i>	€ 22,00
<i>Filetto al gorgonzola</i>	€ 22,00
<i>Filetto crudo battuto al coltello</i>	€ 22,00
<i>Tomahawk con patate al forno</i>	€ 5,00/hg
<i>Tagliata di scottona piemontese con rucola e scaglie di grana</i>	€ 18,00
<i>Sella di vitello agli asparagi</i>	€ 18,00
<i>Arista di vitello con pere e gorgonzola</i>	€ 18,00
<i>Tagliata di tonno "Premium" pinne gialle con caponatina siciliana</i>	€ 18,00
<i>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