



# 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 alle fragole</i> <i>con riduzione di aceto balsamico I.G.T. di modena</i>	€ 12,00
<i>Risotto ai mirtilli</i>	€ 12,00
<i>Risotto al gorgonzola e miele d'acacia</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>Scrigni di burrata di puglia, speck croccante</i> <i>e zucchine a rondelle</i>	€ 12,00
<i>Gnocchetti all'ortica con salsiccia e squaquerone</i>	€ 12,00
<i>Scialatielli con filetti di branzino,</i> <i>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 al gorgonzola</i>	€ 20,00
<i>Filetto crudo battuto al coltello</i>	€ 20,00
<i>Petto d'anatra con pere al vino rosso</i>	€ 18,00
<i>Tagliata di scottona piemontese con rucola e parmigiano</i>	€ 17,00
<i>Tagliata di scottona piemontese al radicchio</i>	€ 17,00
<i>Sella di vitello con pere e taleggio</i>	€ 16,00
<i>Gran misto di verdure gratinate al forno</i>	€ 12,00
<i>Gamberi alla piastra</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