

Gli antipasti

Selezione di crudi del di'	euro	25
Croccante di piovra ai sentori di Caffè	euro	17
Cozze del Tavern	euro	14
Lo sgombro affumicato con le foglie dei nostri ulivi	euro	15
Mantecato del Tavern	euro	14
Tartare di Garronese allevamento Martini	euro	22
Carpaccio di Garronese allevamento Martini	euro	18
Insalatina di faraona in saor	euro	15
I salumi a Km 0 con formaggi e confetture	euro	16

I primi piatti

I tagliolini con scampi e agrumi	euro	17
Le linguine di aragosta con pomodorini ed emulsione al basilico	euro	19
I rigatoni di patate ai frutti del nostro mare	euro	16
I risotti di stagione	per 2 euro	24
I rigatoni di patate con ragu' di lumache di Valbona	euro	16
Le tagliatelle al ragu' di corte veneta	euro	15

I secondi piatti

Trittico di cappelante	euro	17
Il tonno rosso nelle sue declinazioni	euro	24
L'imperiale (Plateau con 4 cotture)	per 2 euro	70
La frittura del Tavern	euro	17
Il pescato del giorno	euro	6.00/hg
L'oca in onto (coscia o petto) di S.Urbano	euro	18
Il pollo fritto allevato a latte e miele delle Corti Benedettine	euro	16
Carre' di cinghiale dei Colli affumicato con le foglie dei nostri ulivi	euro	18
Lo Spiedo del Tavern	per 2 euro	50
Zuppetta di lumache di Valbona con chips di polenta	euro	18

I dessert

I dolci del Tavern	euro	7
Quotidiana espressione dello Chef Enrico		

Per i vostri bambini

Pasta corta o lunga con ragu' o pomodoro	euro	8
Chicken nugget	euro	10
Fish & Chips	euro	10

Buona permanenza da tutti noi del Tavern di Arquà

