

Gli antipasti

Selezione di crudi del dì	euro	28
Crocante di piovra ai sentori di Caffè	euro	17
Ombrina in oliocottura con lenticchie in „Tocio“ e bergamotto	euro	16
Triglia scottata su vellutata di zucca castagna e porcino panato	euro	17
Mantecato del Tavern	euro	15
Tartare di Garronese allevamento Martini	euro	22
Maialino da latte laccato al miele su crema di cannellini	euro	17
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 zest di agrumi	euro	17
La zuppetta di mare con riduzione di bisque ed i nostri passatelli	euro	17
I rigatoni di patate ai frutti del nostro mare	euro	16
I risotti di stagione	per 2 euro	26
I bigoli ai 7 cereali con ragu' di cinghiale euganeo e pioppini	euro	17
Le tagliatelle al ragu' di coniglio e zucca	euro	15



I secondi piatti

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/hg
L'oca in onto (coscia o petto) di S.Urbano	euro	18
Il pollo fritto allevato a latte e miele alle Corti Benedettine	euro	16
Costine di cinghiale dei Colli affumicate con le foglie dei nostri ulivi	euro	18
Il braciere del Tavern, Maialino da latte, agnello, quaglia e allo SPIEDO	per 2 euro	60
Lumache di Valbona alla veneta con Polenta Taragna	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

