

Gli antipasti











Selezione di crudi del dì	euro	30	 
Crocante di piovra ai sentori di Caffè	euro	18	
Seppiolina nostrana scottata in oliocottura con marinato dell' orto	euro	18	 
Trilogia di mantecato del Tavern	euro	16	
Tartare di Garronese allevamento Martini	euro	22	 
Insalatina di faraona in saor	euro	16	 
I salumi a Km 0 con formaggi e confetture	euro	18	
Asparago di Pernumia gratinato con frolla			
Salata e spuma di burrata affumicata	euro	18	
Uovo 65° con insalatina di asparago di Pernumia e vaghezze del nostro lardo	euro	18	 

I primi piatti

I tagliolini con scampi e zest di agrumi	euro	19	
I nostri capellacci di seppia ed asparago verde su pesto di rossole	euro	20	
I rigatoni di patate ai frutti del nostro mare	euro	18	
I risotti di stagione	per 2 euro	28	
I bigoli ai 7 cereali con ragu' di cinghiale euganeo ed erbetta cipollina dell' orto	euro	18	
Le pappardelle al ragu' d' anatra muta euganea e ristretto di ortica	euro	17	



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 gratinato del dì	euro	20	
L' oca in onto (coscia o petto) di S.Urbano	euro	18	 
Il pollo fritto allevato a latte e miele alle Corti Benedettine	euro	17	
Filetto di cinghialeto euganeo	euro	22	 
Il brasero del Tavern, Maialino da latte, agnello, quaglia e allo spiedo			
SU PRENOTAZIONE	per 2 euro	60	 
Costine di Maialino da latte con maionese di piselli	euro	17	 

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	
I nostri Chicken nugget	euro	10	
Frittura di calamari e gamberi rosa	euro	10	

COPERTO INCLUSO

