



# *La Taverna*

*Relais Castrum Boccea*

## *Menu*



## Antipasti – Starters

DEGUSTAZIONE DI SALUMI DI NORCIA E FORMAGGI SELEZIONATI CON MOSTARDE E MIELE €32.00  
Selection of salami and cheese with mustard and honey

Allergeni: Latte e Derivati; Frutta Secca

FIORI DI ZUCCA CREMA DI BURRATA E ALICI DEL CANTABRICO E DATTERINO ARROSTO € 14.00  
Zucchini flowers, burrata cream, Cantabrian anchovies, and roasted datterino tomatoes

Allergeni: Latte e Derivati, Pesce

CARPACCIO DI MANZO MARINA A FREDDO CON RICOTTA AL FORNO E MIELE € 18.00  
Cold-marinated beef carpaccio with baked ricotta and honey.

Allergeni: Latte e Derivati.

CAPRESE CON BUFALA ( 125GR ) € 13.00  
Caprese salad whit bufalo mozzarella ( 125 gr )

Allergeni: Latte e Derivati

CARPACCIO DI SALMONE HOME MADE MARINATO AGLI AGRUMI, CRUDO DI ZUCCHINE € 17.00  
SALSA LAMPONI E CIPOLLA DI TROPEA  
Homemade citrus-marinated salmon carpaccio raw zucchini, raspberry sauce, and tropea red onion

Allergeni: Frutti di bosco

ALICI FRITTE MAIONESE E LIME € 14.00  
Fried anchovies with lime mayonnaise

Allergeni: Uovo, Pesce



## I PRIMI – First Courses

<b>FETTUCCINE AL RAGÙ DI MAREMMA</b> Fettuccine with Maremma-style Ragù	€ 15.00
Allergeni: Uovo, Glutine	
<b>PACCHERO ALL'AMATRICIANA</b> Paccheri with Amatriciana sauce with cured pork jowl tomato, and pecorino cheese	€ 14.00
Allergeni: Glutine, Latte e Derivati	
<b>TONNARELLO ALLA CARBONARA</b> Tonnarelli with Carbonara sauce made of eggs, pecorino romano cheese, guanciale, and black pepper	€ 14.00
Allergeni: Glutine, Uovo, Latte e Derivati	
<b>TONNARELLO DEL BORGO CON ASPARAGI*, DATTERINO E GUANCIALE</b> Tonnarelli whit Asparagus*, datterino tomatoes, and guanciale	€ 18.00
Allergeni: Uovo, Glutine	
<b>RAVIOLIO CACIO E PEPE SU VELLUTATA DI ZUCCHINE E MOLLIKA DI PANE AROMATIZZATO ALLE ALICI</b> € 18.00 Cacio e Pepe Ravioli on a zucchini velouté with anchovy-flavored breadcrumbs	
Allergeni: Uovo, Glutine, Latte e Derivati, Pesce	
<b>LASAGNA DEL BORGO</b> Lasagna Classic with ragù sauce	€ 18.00
Allergeni: Uovo, Glutine, Latte e Derivati	
<b>LASAGNA DELL'ORTO</b> Vegetables Lasagna	€ 16.00
Allergeni: Uovo, Glutine, Latte e Derivati	
<b>TONNARELLO SPIGOLA* E LIMONE</b> Tonnarello with Sea Bass* and Lemon	€ 20.00
Allergeni: Uovo, Glutine, Pesce	
<b>SPAGHETTONI CON ARAGOSTELLE*</b> Spaghettoni with baby lobsters*	€ 23.00
Allergeni: Glutine, Crostacei	

\* Prodotto surgelato all'origine



## I SECONDI – Main Courses

<b>TAGLIATA CLASSICA</b> Traditional slice beef, with rocket and parmigiano cheese	€ 25.00
Allergeni: Latte e Derivati, Solfiti	
<b>TAGLIATA AI PORCINI</b> Slice beef with porcini mushrooms	€ 30.00
Allergeni: Funghi	
<b>PETTO DI POLLO IN CBT</b> Chicken breast in cbt	€ 14.00
Allergeni: Spezie	
<b>FILETTO DI MAIALINO IN CBT CON SALSA AI FRUTTI DI BOSCO E CICORIA</b> Pork fillet with cicory and raspberry demi-glass	€ 20.00
Allergeni: Frutti di Bosco, Spezie	
<b>ORECCHIE DI ELEFANTE CON PATATE DIPPERS</b> Fried veal cutlet with dippers potatoes	€ 16.00
Allergeni: Glutine, Uovo	
<b>GUANCIA DI MANZO E PURE'</b> Beef cheek with potatoes	€ 20.00
Allergeni: Latte e Derivati, Spezie	
<b>ROLLE' DI VITELLA ALLE ERBE AROMATICHE</b> Rolled Veal with Aromatic Herbs	€ 18.00
Allergeni:	
<b>COCCIO DI PARMIGIANA</b> Eggplant parmigiana	€ 12.00
Allergeni: Latte e Derivati, Glutine	
<b>FILETTO DI SPIGOLA* ALLA PARTENOPEA</b> Sea Bass Fillet* with Cherry Tomatoes, Olives, and Capers	€ 20.00
Allergeni: Pesce, Spezie, Aglio	
<b>POLPO* ROSTICCIATO CON SCAROLA UVETTA PINOLI E OLIVE TAGGIASCHE</b> Pan-seared Octopus* with Escarole, Raisins, Pine Nuts, and Taggiasca Olives	€ 22.00
Allergeni: Crostacei	

\* Prodotto surgelato all'origine



## LE PINSE GOURMET – Pinse Gourmet

**MARGHERITA CON BUFALA CAMPANA** € 13.00  
Tomato sauce and bufalo mozzarella cheese

Allergeni: Glutine, Latte e Derivati

**CROSTINO CON BUFALA** € 13.00  
Bufalo mozzarella cheese and Ham

Allergeni: Glutine, Latte e Derivati

**MORTADELLA BURRATA E CREMA DI PISTACCHIO** € 15.00  
Mortadella, Burrata and Pistachio cream

Allergeni: Glutine, Latte e Derivati, Frutta a guscio

**FIORI DI ZUCCA, ALICI DEL CANTABRICO E MOZZARELLA** € 15.00  
Zucchini flowers, Cantabrian anchovies, and Mozzarella

Allergeni: Glutine, Latte e Derivati, Pesce



## I CONTORNI – Main Courses

**SCAROLA CON UVETTA, PINOLI E OLIVE**  
Escarole with raisins and pine nuts

€ 8.00

Allergeni: Frutta a Guscio

**CICORIA**  
Cicory

€ 8.00

Allergeni: Aglio, Peperoncino

**PATATE AL FORNO**  
Roast Patotes

€ 6.00

Allergeni: Aglio, Spezie

**PATATE FRITTE**  
French Fries

€ 7.00

Allergeni: Glutine

**INSALATA**  
Salad

€ 6.00

Allergeni:



## I DOLCI E LA FRUTTA – Sweet & Fruit

<b>TIRAMISU'</b> Tiramisù	€ 8.00
Allergeni: Glutine, Latte e Derivati, Uova	
<b>PANNA COTTA</b> Panna Cotta	€ 8.00
Allergeni: Latte e Derivati	
<b>MILLEFOGLIE AL CIOCCOLATO</b> Millefeuille Choccolate	€ 8.00
Allergeni: Latte e Derivati, Glutine, Uova	
<b>CREPES ALLA NUTELLA</b> Nutella Crepes	€ 8.00
Allergeni: Latte e Derivati, Glutine	
<b>SEMIFREDDO AI FRUTTI DI BOSCO</b> Mixed Berry Semifreddo	€ 8.00
Allergeni: Latte e Derivati, Frutti di Bosco	
<b>TARTUFO DI PIZZO CALABRO*</b> Pizzo Calabro Truffle Ice Cream*	€ 8.00
Allergeni: Glutine, Latte e Derivati	
<b>CARPACCIO DI ANANS CON GELATO CREMOSO ALLO ZENZERO</b> Pineapple Carpaccio with ginger Ice Cream	€ 8.00
Allergeni: Latte e Derivati	

\* Prodotto surgelato all'origine