

Pane, coperto
BROT, GEDECK, BREAD, COVER

Antipasti

KALTE VORBEISEN • STARTER

| | |
|---|-------|
| Filetti di branzino marinati RUMPSTEAK BARSCH MARINIERT - GRILLED LARK BASS MARINATED | 7.80 |
| Petto d'anatra in aceto balsamico PETERBURGOUT MIT BALSIK UND PARMESANKÄSE DUCK CHEST IN BALSAMIC VINEGAR SAUCE | 7.80 |
| Sfilacci di Cavallo con Rucola e Grana PETERBURGOUT MIT RUKOLA UND PARMESANKÄSE HORSEMEAT STEW WITH RUCOLA AND PARMESAN CHEESE | 7.80 |
| Sarde in Saor con polenta SARDINIEN IN SAOR MIT POLENTA - SARDINES IN SAOR WITH POLENTA | 7.80 |
| Luccio in Salsa con polenta HECHT IN SAUCE MIT POLENTA - FISH IN SAUCE WITH POLENTA | 7.80 |
| Tagliere della Taverna GEMISCHTER AUFSCHNITT - DEGUSTATION COLD CUTS | 14.80 |
| Tagliere di Culaccia TYPISCHER ROSA SCHINKEN - TYPICAL ITALIAN SALTED MEAT | 17.80 |
| Tagliere di Culatello TYPISCHER ROSA SCHINKEN - TYPICAL ITALIAN SALTED MEAT | 21.80 |
| Tagliere della Taverna con degustazione formaggi e mostarda piccante GEMISCHTER AUFSCHNITT - DEGUSTATION COLD CUTS | 26.00 |

Primi Piatti

VORBEISEN • FIRST COURSE

| | |
|--|-------|
| Pasta e Fasi BOHNENSUPPE MIT NUDELN - PASTA AND BEANS | 8.00 |
| Zuppa di Farro con funghi porcini CERIAL (BARBO) SOUP WITH CFP - GETREIDE (BARBO) SUPPE | 9.00 |
| Spaghetti rustici Picanti WURZIG SPAGHETTI DER TAVERNA - TAVERNA'S SPICY SPAGHETTI | 8.00 |
| Caseracci con zucca, radicchio e salsiccia CASERACI WITH PUMPKIN, RED SALAD AND SAUSAGE | 8.20 |
| Maccaroncini con pomodorini gratinati MACCHERONCINI WITH LITTLE TOMATOS AU GRATIN | 8.00 |
| Gnocchi con la Pastissada de Caval GNOCCHI MIT PETERBURGOUT - GNOCCHI DUMPLINGS WITH HORSEMEAT STEW | 8.50 |
| Bigoli con l'Anara o con le Sarde BIGOLI MIT INTENSIVEM SAUCE ODER MIT SARDINIENSAUCE BIGOLI WITH DUCK SAUCE OR WITH SARDINES SAUCE | 9.00 |
| Ravioloni della Taverna RAVIOLI DER TAVERNA - BIG TAVERNA'S RAVIOLI | 9.00 |
| Risotto all'Amarone (min. 2 pers.) RISOTTO MIT AMARONISWEIN - RISOTTO WITH AMARONE | 11.80 |

Acqua minerale
MINERALWASSER - MINERAL WATER

Birra Beck's (bottelle)
BIER - BEER

Secondi Piatti

HAUPTGERICHTE • SECOND COURSES

| | |
|---|-------|
| Trippe sate alla Veneta TRIPPE | 10.80 |
| Coniglio alla Veronese con Polenta RABBIT VERONISE STYLE - KANINCHEN NACH VERONISER ART MIT POLENTA | 12.80 |
| Anara nostrana col Picin, con Polenta STUFFED LOCAL DUCK WITH POLENTA - GEFÜLLET INTI | 13.80 |
| Pastissada de Caval con Polenta STUFFED HORSE MEAT WITH POLENTA - PETERBURGASCH MIT POLENTA | 12.80 |
| Costolette di Agnello della Taverna GRILLED LAMB CHOPS | 13.80 |
| Fegato di Vitello alla Veneziana VEAL LIVER VENEZIAN WAY WITH POLENTA | 14.50 |
| Tagliata con Rucola e Grana SLICED MEAT WITH RUCOLA AND PARMESAN CHEESE RISORTLEICHTSCHNITTEN MIT RUCOLA UND PARMESAN KÄSE | 16.80 |
| Filetto di Scottona all'Amarone GRILLED SOBLODIN STEAK WITH AMARONE WEINTEUFELSTYCK MIT GRILLT MIT AMARONE WEIN | 19.50 |
| Filetto di Scottona ai Ferri RUMPSTEAK VOM GRILLT - GRILLED SOBLODIN STEAK | 18.80 |
| Baccalà alla Veneta con Polenta VENETO COD - STICKFISCH NACH VENETIANISCHER ART MIT POLENTA | 13.80 |
| Calamari ripieni col picio e Polenta FILLED SQUIDS | 13.80 |

Contorni

BELEGEN • VEGETABLES

| | |
|--|------|
| Verdure alla Griglia GEMUSE VOM GRILL - GRILLED VEGETABLES | 5.80 |
| Cipolline in agri-olice BITTER SWEET ONIONS | 5.80 |
| Fasi imbogonati STUFFED BEANS | 4.80 |
| Patate al Forno OFENAROFERTE, BAKED POTATOES | 3.80 |
| Insalata Mista GEMISCHTER SALAT - MIXED SALAD | 3.80 |
| Verdure cotte di Stagione GEMISE DER SAISON GERICHT - BOHLEN SAISONAL VEGETABLES | 3.80 |

Vino sfuso rosso/bianco
OFFENER WEIN - HOUSE WINE 2.80/4.80/9.50

Altri vini: vedi la nostra Lista
OTHER WINES: PLEASE SEE THE LIST

Le Polente della Taverna

DIE POLENTGERICHTE DER TAVERNA • CORNMEAL PORRIDGE

| | |
|---|-------|
| Polenta con il Formaggio Verde MIT GORGONZOLA - WITH GORGONZOLA | 7.80 |
| Polenta con la Soppresa Casalina MIT WURST DES HAUSES - WITH LOCAL SALAMI | 7.80 |
| Polenta con la Soppresa Casalina e Formaggio Verde | 10.80 |
| Polenta con i Formaggi Tipici Veronesi MIT TYPISCHEN KÄSESORTEN AUS VERONA - WITH LOCAL VERONA CHEESE | 9.70 |
| Polenta Pasticcata con Funghi e Grana POLENTAMISCHUNG MIT PILZEN UND PARMESANKÄSE POLENTA MIXED WITH MUSHROOMS AND PARMESAN CHEESE | 8.80 |

Formaggi

| | |
|---|-------|
| Assaggio di Formaggi selezionati UNSERE KÄSESORTEN NACH WAHL - SELECTION OF OUR CHEESES | 10.80 |
| Assaggio di Formaggi selezionati (grande) UNSERE KÄSESORTEN NACH WAHL (GRÖßE) SELECTION OF OUR CHEESES (BIG) | 16.80 |
| Con aggiunta di mostarda, più | 3.00 |

| | |
|--|------|
| I Dolci della Taverna DIE SÜßKUCHEN DER TAVERNA NACH WAHL - SELECTION OF TAVERNA DESSERT | 5.70 |
| Ai cui | |
| Zalotti con Riccio | 7.40 |
| Salame di Cioccolato con il "Barolo Chinato" | 7.80 |

Fiorentina di Scottona 4,80/kg

Alla domenica Lesso con la Pearà

ON SUNDAY BOILED MEAT WITH BREAD SAUCE

ALLECINO PRODOTTI DEL MESE POSSONO ESSERE SINGOLATI