

TAVERNA TRASTEVERE

Milano

ANTIPASTI STARTERS

Focaccia San Daniele e stracciatella 18 <i>Home Made focaccia bread topped with San Daniele ham and stracciatella</i>	Frittura di calamari e gamberi 23 <i>Buttered fried squid and prawns</i>
Supplì alla romana 8 <i>Fried Roman style arancini in Bolognese sauce filled with mozzarella</i>	Culatello di Zibello 26 <i>Aged superior Parma ham cut</i>
Battuta di carne fassona 15 <i>Hand-cut Fassona beef tartare, EVO oil and maldon salt</i>	Polpette di carne in umido 14 <i>Home made meatballs cooked in tomato sauce</i>
Animelle fritte 14 <i>Fried veal sweetbread</i>	Melanzane alla parmigiana 14 <i>Baked aubergine layered with our tomato sauce and Parmigiano Reggiano 24mo</i>
Crostino di pane Cafone con burro e acciughe del Cantabrico 24 <i>Toasted sourdough bread served with salted artisanal butter and Cantabrian Sea anchovies</i>	Trippa alla romana 14 <i>Roman-style stewed tripe in tomato sauce</i>
Filetto di baccalà fritto in pastella 18 <i>Fried buttered De-salted cod with tartara sauce</i>	Tartare di tonno in salsa ponzu 18 <i>Tuna tartare with ponzu sauce</i>

• Coperto 4 Eur pp

• Il nostro menu contiene allergeni, si prega di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze alimentari prima di ordinare

TAVERNA TRASTEVERE

Milano

PRIMI PIATTI PASTA DISHES

Tonnarelli cacio e pepe con pecorino cappato	18	Spaghetti alle vongole veraci	24
<i>Home made squared section spaghetti with a black pepper and Pecorino Romano capato sauce</i>		<i>Spaghetti with clams in garlic and white wine sauce</i>	
Spaghettoni alla carbonara	18	Tortelli neri gambero rosso e lime	24
<i>Home made spaghetti carbonara</i>		<i>Home-made black squid ink pasta filled with prawns and lime served in their bisque and a light cacio e pepe sauce</i>	
Spaghettoni all' amatriciana	18	Mezzi paccheri calamari, gamberi e agrumi	24
<i>Home made squared section spaghetti in a slow cooked tomato and pork cheek sauce</i>		<i>Home made paccheri with squid and prawns</i>	
Tonnarelli alla gricia	18	Risotto Acquarello puntarelle e alici del Cantabrico (min 2 persone)	25
<i>Home made squared section spaghetti in pork cheek and Pecorino Romano sauce</i>		<i>Risotto with Catalanian chicory and Cantabrian Sea anchovies (min 2 people)</i>	
Mezzi paccheri con la coda alla vaccinara	18		
<i>Home made paccheri pasta in a slow cooked oxtail in tomato and celery sauce</i>			

TAVERNA TRASTEVERE

Milano

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

Saltimbocca alla Romana 22 <i>Prime cut veal escalope topped with parma ham and sage served with veal joux</i>	Tonno alla cacciatora 24 <i>Fresh tuna fillet served with a cacciatora style sauce</i>
Coda alla vaccinara 21 <i>Slow cooked oxtail in tomato sauce</i>	Baccalà in guazzetto 22 <i>De-salted cod filet with cherry tomatoes, Tropea onions and pinenuts</i>
Costolette di agnello alla griglia 26 <i>Grilled baby lamb cutlets served with roasted potatoes</i>	Pesce del giorno al forno o al sale 65/kg <i>Catch of the day baked or in salted crust</i>
Tagliata di manzo alla griglia 34 <i>300gr of Grilled dry aged beef rib-eye steak</i>	Abbacchietto ripieno di carciofi 28 <i>Roulade of baby lamb with artichoke filling</i>
Pollo ruspante con peperoni 21 <i>Free range chicken pan fried with Italian peppers</i>	

CONTORNI SIDES

Cicoria ripassata 8 <i>Stirfried wild chicory with garlic and chili</i>	Insalata mista 7 <i>Mixed leaf salad with tomatoes</i>
Broccoletti ripassati 8 <i>Stirfried rapini broccoli with garlic and chili</i>	Puntarelle alla Romana 9 <i>Catalonian chicory salad dressed with a garlic and anchovie vinaigrette</i>
Carciofi alla Romana 9 <i>Roman style artichokes</i>	Patate al forno 6 <i>Roasted potatoes</i>
Carciofo alla Giudìa 9 <i>Fried and crispy whole artichoke</i>	

• Il nostro menu contiene allergeni, si prega di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze alimentari prima di ordinare

TAVERNA TRASTEVERE

Milano

PIZZE ROMAN STYLE PIZZA

Margherita	11	Crostino con acciughe	15
<i>San Marzano tomato and mozzarella</i>		<i>Mozzarella and anchovies</i>	
Funghi e prosciutto	14	Salsiccia e gorgonzola bianca	16
<i>San Marzano tomato, mozzarella, cooked ham and mushrooms</i>		<i>Mozzarella, sausage and Gorgonzola cheese</i>	
Capricciosa	16	Broccoletti e salsiccia	16
<i>San Marzano tomato, mozzarella, cooked ham, roasted artichokes, olives and egg</i>		<i>Mozzarellla, rapini broccoli and sausage</i>	
Piccante e N'duja	16	Napoli del Cantabrico	21
<i>San Marzano tomato, mozzarella, spicy salami and N'duja</i>		<i>San Marzano tomato, mozzarella, and anchovies from the Cantabrian Sea</i>	
Tonno e cipolla di tropea	16	Marinara	10
<i>San Marzano tomato, tuna and Tropea onion</i>		<i>San Marzano tomato, oregano, garlic and EVO Oil</i>	

TAVERNA TRASTEVERE

Milano

DOLCI DESSERTS

Selezione di cioccolatini fatti in casa	9
<i>Home-made chocolate selection</i>	
Maritozzo con crema e panna	8
<i>Roman style brioche bun filled with pastry cream and whipped cream</i>	
Millefoglie crema di zafferano e ricotta	9
<i>Mille feuille layered with saffron cream and ricotta</i>	
Selezione di mignon, cannoncino alla crema, bignè al cioccolato e tartelletta alla frutta	10
<i>Assortment of mini pastries, cream horn, chocolate profiterole and fruit tartlet</i>	
Tiramichoux	10
<i>Cream puffs filled with tiramisù sauce and coffee</i>	
Cre moso cioccolato e lampone	10
<i>Raspberry gelée with dark chocolate semifreddo</i>	
Meringata al limone	14
<i>Layered chantilly cream and sponge cake topped with Italian meringue</i>	