

# TAVERNA TRASTEVERE

Milano

## ANTIPASTI STARTERS

---

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

---

<b>Tonnarelli cacio e pepe con pecorino cappato</b>	18	<b>Spaghetti alle vongole veraci</b>	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>	
<b>Spaghettoni alla carbonara</b>	18	<b>Tortelli neri gambero rosso e lime</b>	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>	
<b>Spaghettoni all' amatriciana</b>	18	<b>Mezzi paccheri calamari, gamberi e agrumi</b>	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>	
<b>Tonnarelli alla gricia</b>	18	<b>Risotto Acquarello puntarelle e alici del Cantabrico (min 2 persone)</b>	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>	
<b>Mezzi paccheri con la coda alla vaccinara</b>	18		
<i>Home made paccheri pasta in a slow cooked oxtail in tomato and celery sauce</i>			

# TAVERNA TRASTEVERE

Milano

## SECONDI PIATTI MAIN COURSES

---

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

## CONTORNI SIDES

---

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

## DOLCI DESSERTS

---

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