

TAVERNA TRASTEVERE

Milano

ANTIPASTI STARTERS

Pinsa Romana con culatta della Bassa e stracciatella	22	Calamari fritti	22
<i>Home-Made focaccia bread topped with Culatta ham and stracciatella cheese</i>		<i>Fried Calamari</i>	
Supplì alla romana	8	Baccalà in olio cottura con crema di ceci	24
<i>Fried Roman-style arancini filled with bolognese sauce & mozzarella</i>		<i>Cod loin fillet cooked in slow temp oil served with a cream of chickpeas</i>	
Battuta di carne fassona	15	Sauté di cozze	18
<i>Hand-cut Fassona beef tartare, EVO oil and maldon salt</i>		<i>Mussels with garlic and oil in a white wine sauce</i>	
Polpette di carne in umido	15	Tartare di tonno avocado e salsa ponzu	22
<i>Home made meatballs cooked in tomato sauce</i>		<i>Tuna tartare with avocado and ponzu sauce</i>	
Vitello tonnato	24	Fiori di zucca fritti, ricotta, mozzarella e alici del Cantabrico	14
<i>Sous vide cooked prime cut veal served with capers and tuna sauce</i>		<i>Fried courgette flowers filled with mozzarella, ricotta and Cantabrian anchovies</i>	
Animelle Fritte	15	Melanzane alla parmigiana	15
<i>Fried veal sweetbreads</i>		<i>Baked aubergine layered with our tomato sauce and Parmigiano Reggiano 24mo</i>	
Trippa alla romana	14		
<i>Roman-style stewed tripe in tomato sauce and wild mint</i>			

Coperto 5 Euro 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	18	Spaghetti alle vongole veraci	25
<i>Home-made squared section spaghetti with a black pepper and pecorino Romano sauce</i>		<i>Spaghetti with clams in garlic, oil and chili sauce</i>	
Spaghettoni alla carbonara	20	Gnocchetti alla crema di scampi	24
<i>Home-made spaghetti carbonara</i>		<i>Home-made potato gnocchi served with a creamy scampi sauce</i>	
Spaghettoni all' amatriciana	20	Tortelli neri gambero rosso e lime	26
<i>Home-made spaghetti in a slow cooked tomato and pork cheek sauce</i>		<i>Home-made black squid ink pasta filled with prawns and lime served in their bisque with a light cacio e pepe sauce</i>	
Tonnarelli alla gricia	18	Mezzi paccheri allo scoglio	32
<i>Home-made squared section spaghetti in pork cheek and pecorino Romano sauce</i>		<i>Home-made paccheri with mussels, clams, langoustines, squids and Sicilian red prawns</i>	
Mezzi paccheri pomodoro del Vesuvio basilico e olio Paola Orsini riserva	21	Spaghetti alla puttanesca di tonno	26
<i>Home-made paccheri with Vesuvian tomato passata, basil and EVO Paola Orsini reserve</i>		<i>Spaghetti with puttanesca sauce and fresh tuna fillet tartare</i>	

TAVERNA TRASTEVERE

Milano

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Saltimbocca di controfiletto alla Romana	25	Filetto di manzo al pepe verde	34
<i>Prime cut veal escalope topped with Parma ham and sage, served with veal jus</i>		<i>Beef fillet of steak in green peppercorn and pioppini mushrooms sauce served with home-made French fries</i>	
Cosciotto di coniglio alla cacciatora	26	Straccetti di manzo rucola e pachino	22
<i>Rabbit leg with olives, rosemary, cherry tomatoes and white wine sauce</i>		<i>Sauteed beef stroganoff topped with rocket salad and tomato</i>	
Costolette di agnello alla griglia	34	Spigola del Tirreno al forno o al sale	75/kg
<i>Grilled baby lamb cutlets served with roasted potatoes</i>		<i>Tyrrhenian Sea seabass baked or in salted crust</i>	
Tagliata di manzo alla griglia	32	Tentacolo di polpo CBT alla mediterranea con puré di patate mantecato	30
<i>350gr of Grilled dry aged beef rib-eye steak</i>		<i>Mediterranean-style octopus tentacle sous-vide, served with cream of potatoes</i>	
Costata di fassona alla griglia	80/kg		
<i>Grilled rib-eye steak on the bone 800/900gr</i>			

CONTORNI

SIDES

Cicoria ripassata	7	Insalata mista	9
<i>Stir-fried wild chicory with garlic and chili</i>		<i>Mixed leaf salad with tomatoes</i>	
Baby spinaci ripassati o olio e limone	7	Insalata di pomodori, cipolla di tropea e basilico	9
<i>Baby spinach oil and lemon or stir fried</i>		<i>Mixed tomato salad with Tropea onions and basil</i>	
Carciofi fritti	9		
<i>Fried artichokes</i>			
Patate al forno	6	Agretti olio e limone	8
<i>Roasted potatoes</i>		<i>Steamed saltwort, oil and lemon</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

Maritozzo con crema e panna 10

*Roman-style brioche bun filled with
pastry cream and whipped cream*

Il Tiramisu lo scegli tu... 14

Cioccolato - Fragole - Pistacchio

Choice of tiramisu'...

Choose from: Chocolate - Strawberry - Pistacchio.

Frutta di stagione e gelato alla vaniglia 15

*Selection of seasonal fruits served with a
scoop of vanilla ice-cream*

Selezione di mini magnum 12

**~Semifreddo al cocco, frutto della passione,
mango e cioccolato bianco**

**~Vaniglia e amarena cioccolato fondente e
granella di nocciola**

Home made "magnum" ice creams;

*~Coconut semifreddo, passion fruit, mango,
white chocolate and coconut flakes*

*~Vanilla semifreddo and black cherry coulis
covered with dark chocolate and hazelnut crumble*

Roche al pistacchio con cuore di amarena 10

*Pistachio mousse and raspberry coulis frosted
with white chocolate and pistachio*