ANTIPASTI

Tagliere di salumi, la nostra giardiniera e piadina
(Mortadella "Franceschini", salsiccia passita, ciccioli, Culaccia di Parma "Real Group", salame, coppa).
Mixed cold cuts. 1/7 16,00

Plateau dei formaggi, miele di acacia e la nostra piadina
(Squacquerone, Caprino, Parmigiano Reggiano 36 mesi, Gorgonzola, Robiola di Roccaverano Pecorino)
Chees board. 1/7 16,00

Radicchio con bruciatini
Radicchio & Bacon. 10,00

Tartare di Fassona, crema di gorgonzola,
zabaione salato e granella di nocciola
Beef tartar with chopped hazelnuts, gorgonzola and savory zabaione cream. 3/7/8 16,00

Parmigiana di melanzane
Aubergine Parmigiana. 1/7 13,00

Baccalà mantecato con cipolla Tropea caramellata
& polenta
Creamed Cod with caramelized red onion. 4/7 * 16,00

ù

PRIMI PIATTI

Cappelletti della tradizione al ragù o in brodo
Home made Cappelletti with bolognese sauce or broth 1/3/7/9 — 14,00

Spaghetti alla Chitarra con sugo di scalogno
Home made Spaghetti alla Chitarra with shallot & 3 — 12,00

Strozzapreti al ragù di coniglio
Home made Strozzapreti with rabbit ragout. 1/3/7/9 — 14,00

Risotto agli asparagi e polvere di prosciutto
Asparagus Risotto with ham powder. — 15,00

Tortelli di ricotta e spinaci al burro e salvia
Home made ricotta & spinach Tortellini with butter and sage. 1/3/7 — 14,00

Mezze maniche pastificio "Mancini" con Tonno Fresco Pomodorini brasati e origano
Mezze maniche pastificio "Mancini" with fresh Tuna
Braised cherry tomatoes & oregano. 4 — 16,00

PIETANZE

Quaglia, chips di porro, maionese e crema di spinaci
Quail, leek chips, mayonnaise & spinach sauce. 3 * 24,00

Tagliata di manzo alla griglia
con sale di Cervia e patate al forno
Grilled sliced beef with baked potatoes 22,00

Seppia e Piselli con prosciutto croccante
Cuttlefisah and peas. 4/14 * 20,00

Filetto di Vitello con riduzione di vino rosso e
Radicchio trevigiano
Veal fillet with red wine reduction and Radicchio 24,00

Tofu croccante con verdure
su crema di cavolo nero e aria di limone
Crispy Tofu on cabbage cream and crunchy vegetables. 6/8 15,00

DOLCI

Salame al cioccolato 7,00
Chocolate salami. 1/3/7/8/12

Zuppa Inglese 7,00
1/3/7/8/12

Mezza sfera al cioccolato fondente con mascarpone 8,00
Dark chocolate sphere with Mascarpone. 1/3/7/8

Parfait al pistacchio e salsa di fragole 8,00
Pistachio parfait with strawberries sauce 3/7/8

La nostra Tartelletta al limone 7,00
Lemon curd 1/3/7/8

Biscotteria secca 6,00
1/3/5/7

LEGENDA ALLERGENI

1.) CEREALI

2.) CROSTACEI

3.) UOVA

4.) PESCE

5.) ARACHIDI

6.) SOIA

7.) LATTE

8.) FRUTTA A GUSCIO

9.) SEDANO

10.) SENAPE

11.) SEMI DI SESAMO

12.) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

13.) LUPINI

14.) MOLLUSCHI

Gli allergeni indicati nel menu si riferiscono agli ingredienti impiegati in modo diretto nelle preparazioni. Non è possibile garantire l'assenza di contaminazioni crociate durante la lavorazione. In caso di gravi allergie alimentari si prega di farlo presente al personale di sala prima dell'ordine.
* prodotti che potrebbero essere congelati.

La nostra Piadina 1,50

Coperto, pane e servizio 3,00

Acqua 3,00

TAVERNA Byron