



antipasti di pesce - seafood entrees

cappuccetto* o calamareto fritto* <i>fried squid*</i>	€ 9,00
insalata di mare* <i>seafood salad*</i>	€ 10,00
carpaccio di salmone affumicato con melograno <i>smoked salmon carpaccio with pomegranate</i>	€ 12,00
cocktail di gamberi* in salsa alla menta <i>shrimp* cocktail in mint sauce</i>	€ 12,00
suotè di vongole <i>suotè of clams</i>	€ 12,00
avocado special	€ 12,00
gamberetti* in salsa francese gratinati nel forno a legna <i>shrimp* in French sauce au gratin in a wood oven</i>	€ 15,00
polpo* alla luciana con crostoni caldi <i>luciana octopus* with hot croutons</i>	€ 15,00
tavernetta del gusto varie tipologie di pesce* <i>appetizers of various types of fish*</i>	€ 15,00
zuppa saracena* <i>saracen soup*</i>	€ 20,00
crudità*	da € 18,00 a € 30,00

antipasti rustici - rustic appetizers

zuppa di fave e cicoria <i>bean and chicory soup</i>	€ 8,00
caponata di verdure e ricotta salata <i>vegetable caponata and salted ricotta</i>	€ 9,00
antipasto siciliano <i>sicilian appetizer</i>	€ 9,00
melone e crudo di Parma <i>melon and Parma ham</i>	€ 9,00
caesar salad	€ 9,00
asparagi* bismarck (asparagi uovo e parmigiano) <i>asparagus* egg and parmesan</i>	€ 9,00
mozzarella a forno crudo di Parma e mozzarella <i>Parma ham and baked mozzarella</i>	€ 12,00

*in mancanza del prodotto fresco sarà servito quello congelato di alta qualità

*in the absence of the fresh product, the frozen one will be served (high quality)

- allergie e intolleranze devono essere comunicate al momento dell'ordinazione



antipasto caldo – hot starters

misto caldo: patatine*, panelle e crocchette* € 4,00

Hot Mixed: chips, fritters and croquettes**

patatine* fritte € 2,00

french fries*

panelle € 2,00

olive ascolane* e mozzarelle panate* € 4,00

stuffed olives and mozzarella breaded**

patate golose patate al forno con mozzarella € 5,00

potatoes tasty baked potatoes with mozzarella

primi piatti pesce - first courses fish

spaghetti lime bottarga limone e mollica tostata € 12,00

spaghetti lime, lemon bottarga and toasted breadcrumbs

cous cous di pesce € 12,00

cous cous with fish

busiate mediterraneo € 12,00

crema di pomodoro secco gambero* e mollica tostata

busiate cream of dried tomato, shrimp and toasted breadcrumbs*

busiate octopus (battuta di polpo* pomodorino e mandorle) € 13,00

busiate chopped octopus, tomato and almonds*

calamarata di Bronte (pesto di pistacchio e rana pescatrice*) € 13,00

*calamarata pistachio pesto and monkfish**

gnocchi del sole curcuma seppia* e noci € 13,00

cuttlefish turmeric and walnuts*

risotto allo champagne tatare di gambero* e uova di lombo € 13,00

risotto with prawn tatare champagne and loin roe*

risotto all'arancio (gambero* rosso marinato all'arancio) € 14,00

orange risotto (red shrimp marinated with orange)*

ravioli di cernia* rosè (crema di gamberi* e salmone) € 15,00

rosé grouper ravioli (shrimp and salmon cream)*

paccheri al tonno* rosso capperi e cipolla caramellata € 18,00

paccheri with red tuna, capers and caramelized onion*

trittico tavernetta (tre assaggi di primi) € 18,00

trptych tavernetta (three tastings of first courses)

**in mancanza del prodotto fresco sarà servito quello congelato di alta qualità*

**in the absence of the fresh product, the frozen one will be served (high quality)*

- allergie e intolleranze devono essere comunicate al momento dell'ordinazione



primi piatti rustici – rustic first courses

busiate boscaiola	€ 8,00
<i>busiate sausage with tomato mushrooms and cream</i>	
calamarata girasole speck, panna e curcuma	€ 8,00
<i>calamarata sunflower speck, cream and turmeric</i>	
gnocchi quattro formaggi e noci - with four cheeses sauce -	€ 9,00
risotto ai funghi porcini* - rise with porcini mushroom* -	€ 10,00
paccheri alla diavola	€ 10,00
straccetti di manzo cipolla rossa pomodoro e peperoncino	
<i>strips of beef, red onion, tomato and chilli</i>	
torta di carbonara bacon, eggs, cream and parmesan	€ 10,00
tris tavernetta (tre assaggi di primi)	€ 15,00
<i>trio tavernetta (three first courses)</i>	

secondi piatti pesce - second Fish dishes

tavernetta termidor	€ 22,00
<i>gamberoni*, pescatrice* e pesce spada* in salsa alla francese gratin nel forno a legna king prawns*, monkfish* and swordfish in French sauce au gratin in a wood oven</i>	
pescatrice* principessa <i>monkfish* with parmesan cream</i>	€ 16,00
pesce spada* arrosto <i>grilled swordfish*</i>	€ 12,00
pesce spada* tricolore (<i>pesce spada* con tre panature</i>)	€ 15,00
<i>tricolor swordfish* (swordfish* with three breadings)</i>	
fritto misto di calamari* e gamberi* con salsa all'italiana	€ 12,00
<i>mixed fried squid* and prawns* with Italian sauce</i>	
grigliata di pesce* mixed grilled fish*	€ 18,00
gamberoni* arrosto (1^ scelta)grilled prawns* (1^ choice)	€ 20,00
gamberoni* arrosto (2^ scelta)grilled prawns* (2^ choice)	€ 18,00
pesce fresco locale del mediterraneo	al ht € 5,00
<i>local fresh fish of the Mediterranean</i>	
aragosta o astice in bellavista	al ht € 10,00
<i>Crawfish or Lobster</i>	
Tonno* allo yogurt e pistacchio <i>Tuna* with yogurt and pistachio</i>	€ 18,00
Tempura di merluzzo* in salsa all'italiana e porro croccante	€ 18,00
<i>Cod* tempura in Italian sauce and crispy leek</i>	
Trancio di salmone* alla mugnaia (<i>burro farina limone vino bianco</i>)	€ 18,00
<i>Mugnaia salmon* steak (butter lemon flour white wine)</i>	

*in mancanza del prodotto fresco sarà servito quello congelato di alta qualità

*in the absence of the fresh product, the frozen one will be served (high quality)

- allergie e intolleranze devono essere comunicate al momento dell'ordinazione



secondi piatti carne - second courses meat

bistecca ai ferri - <i>grilled steak</i> -	€ 8,00
bistecca alla valdostana	€ 12,00
filetto ai ferri - <i>grilled fillet</i> -	€ 12,00
grigliata di carne - <i>grilled meat</i> -	€ 13,00
filetto al marsala - <i>fillet with marsala sauce</i> -	€ 13,00
filetto al pepe verde - <i>fillet with green pepper sauce</i> -	€ 13,00
filetto ai funghi freschi - <i>fillet with fresh mushrooms sauce</i> -	€ 14,00
tagliata rucola e grana <i>cut to meat with marsala with rocket and parmesan</i>	€ 15,00
stinco di maiale alla birra - <i>pork knuckle with beer</i> -	€ 13,00
filetto di maiale alla mela verde - <i>pork tenderloin with green apple</i> -	€ 13,00

Contorni - side dishes

insalata verde <i>Green Salad</i>	€ 3,00
insalata mista <i>mixed salad</i>	€ 4,00
patate al forno <i>baked potatoes</i>	€ 4,00
verdure grigliate <i>grilled vegetables</i>	€ 5,00
insalata primavera: <i>insalata verde, mais, mozzarella, tonno</i> <i>spring salad: green salad, maize, mozzarella, tuna</i>	€ 5,00
insalata siciliana: <i>olive, pomodoro, capperi, cipolla, origano</i> <i>sicilian salad: olives, tomato, capers, onion, green beans, oregano</i>	€ 6,00
patate alla francese	€ 6,00

*in mancanza del prodotto fresco sarà servito quello congelato di alta qualità

*in the absence of the fresh product, the frozen one will be served (high quality)

- allergie e intolleranze devono essere comunicate al momento dell'ordinazione



frutta - fruit

frutta fresca di stagione <i>fresh fruits of the season</i>	€ 3,00
frutta mista <i>mixed fruits</i>	€ 4,00
barchetta ananas <i>pineapple boat</i>	€ 3,50

dolci* - desserts*

ravioli di ricotta fritti a porzione <i>fried ricotta ravioli</i>	€ 2,00
sorbetto al limone <i>lemon sorbet</i>	€ 3,00
sorbetto al limone con pezzettini di frutta <i>lemon sorbet with small pieces of fruit</i>	€ 4,00
sufflè al cioccolato <i>chocolate soufflè</i>	€ 4,00
parfait di mandorle <i>almond parfait</i>	€ 4,00
semifreddo	€ 4,00
millefoglie scomposta con crema pasticcera e frutti di bosco <i>sliced puff pastry with custard and berries</i>	€ 4,00
dolci senza glutine <i>gluten-free sweets</i>	€ 5,00

Coperto	€ 2,00
----------------	--------

*in mancanza del prodotto fresco sarà servito quello congelato di alta qualità

*in the absence of the fresh product, the frozen one will be served (high quality)

- allergie e intolleranze devono essere comunicate al momento dell'ordinazione



Bouvet

acqua 0,5 l	€ 1,00
<i>water 0.5 L</i>	
acqua 1 l	€ 2,00
<i>water 1 l</i>	
acqua ferrarelle 1 l	€ 3,00
<i>water ferrarelle 1 l</i>	
coca cola 1 l	€ 4,00
coca cola – sprite – fanta 33cl	€ 2,00
birra cl 33	€ 2,50
<i>beer cl33</i>	
birra cl 66	€ 4,00
<i>beer cl66</i>	
amaro	€ 3,00
<i>bitter</i>	
grappa e superalcolici	€ 3,50
<i>grappa and spirits</i>	
caffè	€ 1,00
<i>coffee</i>	

*in mancanza del prodotto fresco sarà servito quello congelato di alta qualità

*in the absence of the fresh product, the frozen one will be served (high quality)

- **allergie e intolleranze devono essere comunicate al momento dell'ordinazione**



Menu' pizzeria

biancaneve: mozzarella	€ 4,50
margherita: pomodoro, mozzarella <i>tomato sauce, mozzarella</i>	€ 5,00
margherita ai funghi: pomodoro, mozz., funghi <i>tomato sauce, mozzarella, mushroom</i>	€ 5,50
rianata: pomodoro, acciughe, pecorino, origano, € 5,50 <i>olio d'aglio, prezzemolo tomato sauce,</i>	
napoli: pom., mozz, acciughe, olive nere, origano € 5,50 <i>tomato sauce, mozz., anchovies, black olives, oregano</i>	
siciliana: acciughe, pachino, cipolla, pecorino, origano, <i>olio d'aglio, prezzemolo</i>	€ 6,00
diavola: pom., mozz., salame piccante, origano € 6,00 <i>tomato sauce, mozzarella, spicy salami, oregano</i>	
romana: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto € 6,00 <i>tomato sauce, mozzarella, ham</i>	
parmigiana: pom., mozz., prosciutto cotto, melanzane, <i>grana, basilico</i>	€ 7,00
quattro gusti: pom., mozz., prosciutto cotto, funghi <i>freschi, wurstel, origano</i>	€ 7,00
quattro formaggi: mozz., svizzero, gorgonzola, <i>parmigiano</i>	€ 7,00
saporita: pom., mozz., salame piccante, melanzane, <i>grana</i>	€ 7,00
vegetariana: pom., mozz., funghi freschi, melanzane, <i>zucchine, peperoni, olive</i>	€ 7,00
tonno e cipolla: pom., mozz., tonno, cipolla, orig. € 7,00 <i>tomato sauce, mozzarella, thunafish, onions, oregano</i>	
parma: pomodoro, mozz., crudo di parma € 7,00 <i>tomato sauce, mozzarella, Parma ham</i>	
capricciosa: pom., mozz., cotto, funghi freschi, <i>wurstel interi, olive, origano</i>	€ 7,00
campagnola: pom., mozz., cotto, funghi freschi, <i>melanzane, zucchine, peperoni</i>	€ 7,00
sorrentina: bufala, ciliegino, basilico € 7,50 <i>buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil</i>	
appetitosa: pom., mozz., funghi freschi, pancetta, <i>scaglie di grana</i>	€ 7,50
katiuscia: pom., mozz., cotto, funghi freschi, wurstel <i>interi, uovo sodo, origano</i>	€ 7,50

*in mancanza del prodotto fresco sarà servito quello congelato di alta qualità

*in the absence of the fresh product, the frozen one will be served (high quality)



- italiana:** pom., mozzarella, pachino, rucola, grana € 7,50
tomato sauce, mozzarella, cherry tomato, rocket, parmesan
- greca:** mozz., stracchino, tonno, rucola, scaglie
di grana e fettine di limone € 7,50
mozzarella, soft cheese, tuna, rocket, parmesan, lemon slices
- gamberi e mollica:** pom., mozz., gamberetti*,
mollica tostata, prezzemolo € 7,50
tomato sauce, mozzarella, shrimps*, toasted crumb
- zucchine e gamberetti :** pom., mozz., zucchine,
gamberetti*, prezzemolo € 7,50
tomato sauce, mozzarella, zucchini, shrimps*, parsil
- tavernetta del gusto:** pom., mozz., funghi freschi,
salsiccia, ciliegino, ricotta salata € 8,00
tomato sauce, mozzarella, fresh mushrooms, sausage,
cherry tomato, salty ricotta cheese
- valtellinese:** pom., mozz. di bufala, bresaola, rucola,
scaglie di grana € 8,00
tomato sauce, buffalo mozz., bresaola, rocket, parmesan
- boscaiola:** pom., mozz., funghi trif., salsiccia, salame
piccante, svizzero, cipolla, origano € 8,00
tomato sauce, mozzarella, mushrooms, spicy salami,
sausage, hemmenthal, onions, oregano, garlic oil
- esotica:** mozz., salmone affum., gamberetti*, uova di
lombo, mollica tostata, prezz. € 8,00
mozz., smoked salmon, shrimps*, caviar, toasted crumb
- sapori di campagna:** pom., mozz., funghi trifolati, salame
piccante, melanzane, olive nere, cipolla, origano, olio
d'aglio, prezzemolo € 8,00
tomato sauce, mozzarella, mushrooms, spicy salami
eggplants, black olives, onions, oregano, garlic oil, parsil.
- verde mare:** mozz., pesto genovese, gamberetti* € 8,50
mozzarella, pesto, shrimps*
- brezza marina:** mozz., frutti di mare (cozze, vongole,
calamari, gamberetti)*, prezzemolo € 8,50
mozz., seafood (mussels, clams, prawns)*, parsley
- lussuosa:** mozz. di bufala, pachino, gamberetti*,
bottarga, prezzemolo € 9,00
buffalo mozzarella, cherry tomatoes, shrimps*,
tuna fish dried eggs, parsil
- amore mio:** funghi, speck, mozz. pachino, svizzero,
gorgonzola, mollica tostata, scaglie di grana € 9,00
mozzarella, cherry tomatoes, speck, hemmenthal,
gorgonzola, toasted crumb, parmesan cheese
- ambrata:** crema di zucca, mozzarella, salsiccia,
nancetta, scaglie di grana € 9,00
pumpkin cream, mozzarella, sausage, bacon, parmesan
- 4 castelli:** pesto di pistacchi, mozz., mortadella,
philadelphia, oranella di nistacchio € 9,00
mozzarella, nistachio pesto, mortadella, philadelphia,
pistachio grain

*in mancanza del prodotto fresco sarà servito quello congelato di alta qualità

*in the absence of the fresh product, the frozen one will be served (high quality)