



## *Menù*

*Ristorante con Pizza*

*Il Tavolino*

*Antica Locanda  
dal 1981*

## *Preparate il vostro palato ...Perché ci sarà un'esplosione di sapore*

***Rustico del Tavolino per 2 persone*** € 28 .00

*Land starter with cold meats and fantasy of the chef*

***Involtino di melanzane con burrata gratinata su vellutata  
di pomodoro dolce e pesto leggero*** € 11.00

*Aubergine roulade with burrata cheese gratined ,  
served with sweet tomato soup and pesto sauce*

***Prosciutto Crudo di Faeto con stracciatella*** € 15.00

*Faeto's parma ham with stracciatella*

***Strudel di patate e funghi porcini con quenelle di formaggio  
caprino*** € 12.00

*Strudel of potatoes with porcini mushroom and quenelle of  
caprino chees*

***Speck d'Anatra con cremoso di formaggio  
di Saint Felicien e fichi caramellati*** € 17.00

*Parma ham of duck with creamy cheese of Saint Felicien and caramelized figs*

***Tartare di Fassone con battuta di rucola, olive taggiasche e  
pomod. ciliegino all'olio extra vergine d'oliva*** € 18.00

*Fassone Tartare served with smashed rocket,olives and  
cherry tomatoes with extra virgin olive oil*



## *Paste della cucina Mediterranea*

<i>Tagliolini al ragout bianco di vitello con zeste di agrumi e zenzero Tagliolini with veal ragout , citrus of fruits and ginger</i>	<b>€ 14.00</b>
<i>Paccheri alla diavoletta (guanc, pom, nduja e stracciatella) Paccheri Pasta in hot spicy sauce, cheek lard and stracciatella</i>	<b>€ 13.00</b>
<i>Lasagna con ragout di Scottona Lasagna with mince meat Bavarian ragout</i>	<b>€ 12.00</b>
<i>Spaghetti del Tavolino ( pomodoro, melanzane fritte, ricotta salata e pesto) Spaghetti of Tavolino ( tomatoes, fried eggplant, grated ricotta salata cheese and pesto )</i>	<b>€ 13.00</b>
<i>Spaghettoni con cipollotto bianco di Tropea e tuorlo d'uovo marinato al sale Maldon Spaghettoni with white onion of tropea and marinated egg yolk Maldon salt</i>	<b>€ 13.00</b>
<i>Ravioli di pasta fresca farciti con funghi porcini e salsa al prezzemolo e paprika dolce Fresh big ravioli filled with porcini mushroom served with parsley sauce and sweet paprika</i>	<b>€ 13.00</b>
<i>Tagliatelle di pasta fresca con funghi porcini trifolati al Franciacorta e pinoli tostati Fresh Tagliatella with porcini mushroom's Franciacorta, and toasted pinenuts</i>	<b>€ 13.00</b>
<i>Risotto dell'Antica locanda ( bresaola, crescita, fiori di zucca e olio tartufato ) Risotto of the old Locanda(bresaola, crescita, zucchini flowers, truffle oil)</i>	<b>€ 14.00</b>
<i>Risotto alla Milanese (burro, parmigiano e zafferano) Risotto alla Milanese (butter , saffron ,and parmesan cheese)</i>	<b>€ 13.00</b>
<i>Risotto prosecco e lime con sashimi di filetto di manzo Risotto with Prosecco and lime served with sashimi beef fillet</i>	<b>€ 14.00</b>



## *Dalla padella alla griglia...*

<i>Battuta di manzo Bavarese con fiori di zucca e scamorza affumicata</i> Grilled Carpaccio beef served with zucchini flowers and smoked scamorza	<b>€ 20.00</b>
<i>Tagliata di manzo (scottona Bavarese) su insalatina tiepida di spinaci novelli, funghi porcini e scaglie di grana</i> Sliced beef (Bavarian Scottona) served with porcini mushroom, spinach and grana chees flakes	<b>€ 23.00</b>
<i>Tagliata di manzo (scottona Bavarese) con trevisana</i> Scottona sliced beef served with grilled red chicory	<b>€ 21.00</b>
<i>Filetto di manzo Bavarese alla griglia</i> Grilled Bavarian beef fillet	<b>€ 25.00</b>
<i>Filetto di manzo Irlandese alla griglia</i> Grilled Irlanda beef fillet	<b>€ 27.00</b>
<i>Costata di manzo di razza Chianina</i> Rib eye steak - the Chianina (italian) breed of cattle	<b>€ 33.00</b>
<i>Fiorentina di razza Bavarese</i> <b>1 KG</b> lòpoiuygf	<b>€ 60.00</b>
<i>Fiorentina di razza Chianina</i> <b>1 KG</b> Chianina t-bone Fiorentina	<b>€ 85.00</b>
<i>Fiorentina di Nebraska</i> <b>1 KG</b>	<b>€ 95.00</b>

<i>Chateaubriand per 2 persone</i> <i>servito con verdure alla griglia e patate al forno</i> Chateaubriand per 2 pers. With grilled vegetables and roasted potatoes	<b>€ 90.00</b>
<i>Filetto di Vitello con riduzione al vino rosso</i> <i>e granita di mela verde</i> Veal tenderloin flavored with red wine and green apple sorbet	<b>€ 23.00</b>
<i>Filetto di manzo in crema di Gorgonzola e noci</i> Beef fillet served with Gorgonzola cream and nuts	<b>€ 27.00</b>
<i>L'Orecchia di Elefante (Cotoletta alla Milanese)</i> Veal cutlet with crumblebread fried	<b>€ 25.00</b>
<i>Ossobuco di vitello con risotto</i> Marrow bone milanese style with risotto	<b>€ 25.00</b>

### *I nostri contorni / Side dishes*

<i>Varietà di insalate miste - Selection of mix salad</i>	<b>€ 6.00</b>
<i>Patate fritte - french fries</i>	<b>€ 6.00</b>
<i>Selezione di verdure alla griglia - Mix grilled vegetables</i>	<b>€ 6.00</b>
<i>Verdure bollite - Steamed vegetables</i>	<b>€ 6.00</b>
<i>Patate al forno - Roast potatoes</i>	<b>€ 6.00</b>



## *Per chi ama il mare...*

### *Antipasti / starters*

*Carpaccio di crostacei cotto con spuma tiepida di bufala,  
pomodorini e nero di seppia in polvere* € 15,00  
*Seafood carpaccio cooked with warm surf buffalo, cherry tomatoes  
and black cuttlefish powder*

*\*Piovra brasata al vino rosso su vellutata di patate allo  
zafferano* € 15.00  
*Octopus braised in red wine cream of saffron potatoes*

*\*Gamberoni avvolti in pancetta e scottati* € 18.00  
*su vellutata di cannellini con olio extra vergine d'oliva*  
*Steamed Prawns with bacon, cream of cannellini beans  
and extra virgin olive oil*

*Noci di capesante con gazpacho di verdure primaverili e  
germogli di soia* € 17.00  
*Scallops nuts with gazpacho spring vegetables and bean sprouts*

## *Primi di Mare / First course*

*\*Paccheri di Gragnano con coda di scampi* € 16.00

*punte di asparagi e pancetta croccante*

*Gragnano square pasta with shrimps tails, and asparagus tips served with crispy bacon*

*Linguine alle vongole veraci con julienne di zucchine* € 15.00

*Linguine with clams and strips of zucchini*

*\*Lasagnette con gamberi e verdure croccanti* € 14.00

*all'olio e prezzemolo*

*Lasagna with Shrimps and crispy vegetables in parsley oil sauce*

*Ravioli di Branzino con pomodorini Vesuviani* € 15.00

*olive taggiasche e pesto di capperi*

*Sea bass ravioli with cherry tomatoes, olives and pesto cappers sauce*

## *Secondi di Mare / Main course*

*Filetto di Branzino alla piastra su tortino di patate* € 20.00

*schacciata al prezzemolo*

*Fillet of sea bass on plate with pie of potatoes and parsley*

*Sfera di seppia farcita con pomodorini e stracciatella, servita* € 22.00

*su purè liquido di patate viola al sale*

*Stuffed cuttlefish ball with cherry tomatoes and stracciatella cheese, served on liquid purée of salty purple potatoes*

*Fritto mare dorato del Tavolino* € 20.00

*Fried seafood of Tavolino*



## *Le nostre Insalatone : 12.00 euro*

### *DI POLLO / CHICKEN*

*Base 3 insalate miste ,prosc. cotto ,pollo,mais, scaglie di  
grana pomodorini e olive nere*

*Mix of 3 salads, ham , chicken ,corn, shaves of parmesan  
,cherry tomatoes and black olives*

### *GRECA / GREEK SALAD*

*Base 3 insalate miste ,olive nere, feta , cetriolo  
salsa tzatziki e pomodorini*

*Mix of 3 salads, black olives , feta , cucumber,  
tzatziki sauce and cherry tomatoes*

### *CORSARA*

*Base 3 insalate miste ,prosc. cotto ,emmental  
champignon olive verdi pomodorini e pancetta grigliata*

*Mix of 3 salads, ham , emmental , champignon ,  
green olives cherry tomatoes and grilled bacon*





## *DESSERT e Frutta da eu 7.00 a 9.00*

### *Sweets and Fruit*

*Pastiera dell'Antica locanda alla crema di pistacchio  
di Bronte con fondente al cioccolato fuso*  
Cake of old Locanda in pistachio cream

*Semifreddo al torroncino*  
Nougat parfait

*Semifreddo al cioccolato bianco con granella di pistacchio*  
White chocolate parfait with grain of fresh pistachio

*Torta morbida di pere con gocce di cioccolato*  
Pear soft cake with drops of chocolate

*Tortino al cioccolato dal cuore caldo con gelato alla crema*  
Chocolate flan with hot liquid heart served with vanilla ice cream

*Tarte tatin con gelato alla crema e lamponi*  
Puffy pastry with ice cream and raspberries

*Tiramisu*

*Formaggi a porzione*  
Cheese by portion

**€ 13.00**

