

TAVERNA TRASTEVERE

Milano

ANTIPASTI STARTERS

Pinsa di Trastevere	22	Insalata di carciofi e grana	14
<i>Home-Made focaccia bread topped with San Daniele ham and stracciatella cheese</i>		<i>Artichoke, avocado and shaved Parmesan salad</i>	
Supplì alla romana	8	Tartare di ricciola	20
<i>Fried Roman-style arancini in Bolognese sauce filled with mozzarella cheese</i>		<i>Amberjack tartare</i>	
Tartare di Fassona piemontese	18	Mozzarella di bufala e pomodoro sorrento	16
<i>Hand-cut Fassona beef tartare, EVO oil and Maldon salt</i>		<i>100% Buffalo milk mozzarella with tomatoes from Sorrento</i>	
Polpette di carne in umido	15	Parmigiana di melanzane	15
<i>Home-made meatballs cooked in tomato sauce</i>		<i>Baked aubergine layered with our tomato sauce and Parmigiano Reggiano 24mo</i>	
Animelle di vitello fritte	15	Vitello tonnato	18
<i>Fried veal sweetbreads</i>		<i>Sliced tender veal, served with a tangy tuna mayonnaise</i>	
Polpette croccanti di quinto quarto	15	Insalata di polpo e patate tiepida	23
<i>Fried offal meatballs served with braised Tropea onion and black garlic mayo</i>		<i>Warm octopus and potato salad</i>	
Frittura di calamari veraci e gamberoni	26		
<i>Fried squid and prawns</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

Tonnarello cacio e cinque pepi 18

Home-made squared section spaghetti with a selection of 5 different peppercorns and pecorino Romano sauce

Spaghettone alla Carbonara 20

Home-made spaghetti carbonara

Rigatone all'Amatriciana 20

Home-made rigatoni in a slow cooked tomato and cured pork cheek sauce

Rigatoni alla Gricia 19

Home-made rigatoni pasta in cured pork cheek and pecorino Romano sauce

Paccheri ai cinque pomodori 25

Home-made paccheri with our selection of 5 tomatoes sauce

Spaghetti alle vongole veraci 26

Spaghetti with clams in garlic and white wine sauce

Tagliolini spigola e limone di Amalfi 25

Home-made tagliolini with seabass and organic Amalfi lemons

Fregola gamberi, calamari e lime 28

Home-made fregola pasta with Sicilian red, purple and tiger prawns, served with their bisque and sliced squid

Gnocchi alla crema di scampi 24

Home-made potato gnocchi with creamy langoustine sauce

TAVERNA TRASTEVERE

Milano

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

Saltimbocca di alla Romana 25

Prime cut veal escalope topped with Parma ham and sage, served with veal joux

Pollo ruspante con i peperoni 23

Free range chicken pan-fried with Italian peppers

Costolette di agnello alla scottadito 34

Grilled lamb cutlets served with roasted potatoes

Tagliata di manzo rucola e grana 34

7oz gr of grilled dry aged beef sirloin steak with wild rocket and parmesan shave

Costata di manzo alla griglia 46

20oz Grilled rib-eye on the bone

Sella di abbacchio al forno e patate 34

Baked baby lamb saddle with roasted potatoes

Straccetti di manzo rucola e pachino 22

Thinly sliced sauteed beef with wild rocket and cherry tomatoes

Sogliola alla mugnaia 32

Dover sole a la meunière

Pesce del giorno al forno o al sale M/P

Catch of the day baked or in salted crust

Trancio di tonno alla cacciatora 28

Pan fried tuna steak served with "cacciatora" style sauce

CONTORNI SIDES

Cicoria ripassata all'aglio e olio 8

Stir-fried wild chicory with garlic and chili

Insalata di peperoni alla Mimma 9

Charcoal roasted peppers salad

Carciofi fritti 9

Roman-style fried artichokes

Insalata di pomodori della costiera 9

Tomato salad from Sorrento

Insalata mista 7

Mixed leaf salad with tomatoes

Lattuga e tenerume, aglio olio e 9

peperoncino con datterini e tagiasche

Stir-fried lettuce and tender leaves with datterino tomato and Taggiasche olives

Patate al forno 6

Roasted potatoes

TAVERNA TRASTEVERE

Milano

DOLCI DESSERTS

Maritozzo romano	8
<i>Roman-style brioche bun filled with pastry cream and whipped cream</i>	
Profitterol al passion fruit mango e matcha su tartelletta di crema alla mandorla e mango	12
<i>Mango and passion fruit profiteroles with matcha served on a tartlet with mango and almond</i>	
Crostata di crema pasticcera e fragoline di bosco	10
<i>Tart with pastry cream and wild strawberries</i>	
Tiramisù classico	10
<i>Classic Tiramisù</i>	
Insalata di frutta fresca	12
<i>Fresh seasonal fruit salad</i>	
Crostatina di visciole e crema di ricotta	10
<i>Classic crostata with wild cherry jam</i>	
Selezioni di formaggi confetture e miele	22
<i>Selection of Italian cheeses served with home-made jam and honey</i>	