

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 tempura con maionese al lime	18
<i>Fried Roman-style arancini filled with bolognese sauce & mozzarella</i>		<i>Tempura cod loin fillet served with lime mayo</i>	
Battuta di carne fassona	15	Polipetti alla Luciana	16
<i>Hand-cut Fassona beef tartare, EVO oil and Maldon salt</i>		<i>Slow cooked baby octopus in tomato sauce served with sourdough bread</i>	
Polpette di carne in umido	15	Insalata di carciofi avocado e grana	13
<i>Home made meatballs cooked in tomato sauce</i>		<i>Artichoke, avocado and shaved Parmesan salad</i>	
Fagioli con le cotiche	14	Melanzane alla parmigiana	15
<i>Borlotti beans slow cooked in tomato and suckling pig rinds sauce</i>		<i>Baked aubergine layered with our tomato sauce and Parmigiano Reggiano 24mo</i>	
Animelle Fritte	15	Tartare di tonno e avocado con salsa ponzu	18
<i>Fried veal sweetbreads</i>		<i>Tuna tartare with avocado and ponzu dressing</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	Paccheri con coda alla vaccinara	20
<i>Home-made spaghetti carbonara</i>		<i>Home-made paccheri pasta, with slow cooked oxtail in tomato sauce</i>	
Spaghettoni all' amatriciana	20	Fregola con frutti di mare	32
<i>Home-made spaghetti in a slow cooked tomato and pork cheek sauce</i>		<i>Home-made paccheri with mussels, clams, langoustines, squid and Sicilian red prawns</i>	
Tonnarelli alla gricia	18	Pappardelle con funghi Porcini	26
<i>Home-made squared section spaghetti in pork cheek and pecorino Romano sauce</i>		<i>Home-made pappardelle with fresh Porcini mushrooms</i>	
Mezzi paccheri ai cinque pomodori	25		
<i>Home-made paccheri with our selection of 5 tomatoes</i>			

TAVERNA TRASTEVERE

Milano

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

Saltimbocca di controfiletto alla Romana <i>Prime cut veal escalope topped with Parma ham and sage, served with veal jus</i>	25	Filetto di manzo al pepe verde <i>Beef fillet of steak in green peppercorn sauce served with home-made French fries</i>	34
Pollo ruspante con i peperoni <i>Free-range chicken with datterino tomatoes and Italian red pepper sauce</i>	24	Straccetti di manzo rucola e pachino <i>Sauteed beef stroganoff topped with rocket salad and tomato</i>	22
Costolette di agnello impanate e fritte <i>Fried breaded baby lamb cutlets</i>	36	Pesce del giorno al forno o al sale <i>Daily catch from the sea, baked or in salted crust, priced per kg daily from the market</i>	M/P
Tagliata di manzo alla griglia <i>350gr of grilled dry aged beef rib-eye steak</i>	32	Tentacolo di polpo CBT alla mediterranea con puré di patate mantecato <i>Mediterranean-style octopus tentacle sous-vide, served with potato cream</i>	30
Abbachio al forno con le patate <i>Baked baby lamb with roasted potatoes</i>	34	Filetto di tonno alla cacciatora <i>Tuna fillet with Mediterranean sauce</i>	26

CONTORNI SIDES

Cicoria ripassata <i>Stir-fried wild chicory with garlic and chili</i>	8	Insalata mista <i>Mixed leaf salad with tomatoes</i>	8
Carciofo alla Romana <i>Stewed Romanesco artichoke</i>	9	Erba pazza (Bieta, cicoria, foglie delle puntarelle) <i>Wild herbs stir-fried with garlic, chili and datterino tomatoes</i>	8
Carciofo alla Giudia <i>Fried Romanesco artichoke</i>	9		
Patate al forno <i>Roasted potatoes</i>	6	Puntarelle alla Romana <i>Inner stalks of the Catalonian chicory salad with Cantabrian-see anchovies, garlic and Evo Oil</i>	9

TAVERNA TRASTEVERE

Milano

DOLCI DESSERTS

Maritozzo con crema e panna	12
<i>Roman-style brioche bun filled with pastry cream and whipped cream</i>	
Il Tiramisu'	12
<i>Classic tiramisu'</i>	
Ciliegia di foresta nera	14
<i>Black forest with dark chocolate and sweet cherries</i>	
Tortino al cuore caldo di cioccolato con crema inglese alla vaniglia	14
<i>Chocolate fondant with vanilla infused custard cream</i>	
Sfera di mousse al sesamo nero e lime	12
<i>Black sesame mousse with a heart of lime jelly</i>	
Crostata di Visciole	10
<i>Wild sour cherries and ricotta tart</i>	
Selezione di cioccolatini fatti in casa	9
<i>Home-made selection of chocolates</i>	