



DARITA



| LA TAVERNETTA |

Il menu



DARITA
SULMINCIO

ANTIPASTI

Carpaccio di tonno rosso	15
<i>pane al vapore aromatizzato agli agrumi, maionese alla teriyaki, sorbetto alla cipolla rossa</i>	
Bao buns	15
<i>tartare di orata, cavolo rosso marinato, maionese al cipollotto</i>	
Croccante di pesce in crosta di panko	15
<i>gamberoni con aceto balsamico e miele capasanta con maionese allo yuzu baccalà con maionese all'aglio nero</i>	
Tortino di zucca mantovana	14
<i>fonduta di taleggio, prosciutto crudo croccante, crema di aceto balsamico, chips di zucca</i>	
Luccio in salsa	14
<i>con polenta abbrustolita</i>	
Uovo Bio 62° fritto	14
<i>finferli, spuma di formaggio casera, olio al prezzemolo</i>	
Flan di zuppa di cipolle dolci	14
<i>fonduta di Strachitunt, zuppa di cipolle, pane croccante, pepe BBQ</i>	

PRIMI

Spaghettoni Matt Felicetti <i>pesto di pistacchi, crudo di gamberi rossi di Sicilia e scorza di limone</i>	18
Gnocchi di barbabietola <i>fonduta di monte veronese di malga, porro fritto, cialda di nocciole</i>	18
Pasta mista Mancini <i>crema di ceci e yuzokosho, vongole, aglio orsino</i>	18
Gnocchi di patate viola ripieni <i>di brasato di manzo, salsa allo zafferano, mandorle tostate</i>	18
Il Nostro Ramen <i>tagliolini di spinaci, funghi shiitake, brodo dashi, crema di zucca e porro</i>	16
Capunsei della tradizione <i>burro versato e grana</i>	13

SECONDI

Tentacolo di polpo rosticciato <i>crema di lenticchie e paprika, salsa verde, lime nero</i>	19
Tagliata di tonno <i>in crosta di sesamo e spezie, pak-choi alla griglia, salsa teriaki e champonzu</i>	20
Fritto misto di mare <i>calamari e ciuffetti Patagonia, code di gamberi argentini, foglie di salvia e fiori di zucca in crosta di grano</i>	19
Guancia di fassona piemontese brasata <i>crema di topinambur, fondo di manzo</i>	19
Tagliata di Fassona piemontese <i>polenta fritta, fungo cardoncello grigliato</i>	20

LE SCROCCHIARITA

Pala romana fragrante, alveolata e croccante.
Dal sapore pieno ma leggera e digeribile,
grazie all'utilizzo di farina @Scrocchiarella e lievito madre.

<u>La Marchino</u>	14.00
<i>In cottura:</i> mozzarella, salsiccia mantovana, patate, rosmarino, pancetta a listarelle	
<i>Fuori cottura:</i> crema di stracchino, grana padano e olio evo	
<u>Il Pesto di Genova</u>	14.00
<i>In cottura:</i> mozzarella	
<i>Fuori cottura:</i> burrata, olive taggiasche, pomodori semi dry, Pesto di basilico genovese della casa, scaglie di grana	
<u>La Burrasca!</u>	13.50
<i>In cottura:</i> Pomodoro, pomodorini	
<i>Fuori cottura:</i> burrata, olive taggiasche, basilico, olio extravergine d'oliva	
<u>La Burrata con il Crudo</u>	13.50
<i>Fuori cottura:</i> Burrata, Prosciutto Crudo Bedogni 24 mesi	
<u>La Zizzona & la Culaccia</u>	13.50
<i>Fuori cottura:</i> Bufala Zizzona di Battipaglia, Culaccia di Rossi	
<u>La Cotto e Ricotta</u>	13.00
<i>In cottura:</i> mozzarella, ricotta di bufala Oasi del Mincio	
<i>Fuori cottura:</i> prosciutto cotto Branchi, olio evo e grana padano	
<u>Che Favola!</u>	13.00
<i>In cottura:</i> mozzarella	
<i>Fuori cottura:</i> mortadella Favola di Palmieri, crema di stracchino, granella di pistacchi	
<u>La Norvegese</u>	14.00
<i>fuori cottura:</i> salmone norvegese, mozzarella di Bufala, aceto balsamico, rucola, filetti di arance	
<u>La Vulcano</u>	14.00
<i>In cottura:</i> Mozzarella fior di latte, pomodoro fresco a cubetti, cipolla rossa, salamino piccante, pancetta a listarelle, aglio, peperoncino	
<i>fuori cottura:</i> basilico, grana padano	

SUPPLEMENTO AGGIUNTE VARIE 1/2 €
SUPPLEMENTO AGGIUNTA SALUMI E FORMAGGI 2/4 €

LE PIZZE

Impasto a lunga maturazione a base di cereali, semi misti e lievito madre, per un gusto unico.

<u>La Regina Margherita</u>	7.00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico, olio extravergine d'oliva	
<u>La Pomo Fresco</u>	10.50
<i>In cottura:</i> pomodoro, datterini <i>Fuori cottura:</i> pomodorini semi dry, mozzarella di bufala campana, basilico, olio evo	
<u>La 2 Pomodori</u>	7.50
Pomodoro, Pomodoro fresco a cubetti, peperoncino, origano, basilico, olio all'aglio	
<u>La Rita</u>	10.00
Pomodoro, datterini, mozzarella di bufala campana dop, basilico, olio evo	
<u>La Romagnola</u>	10.00
<i>In cottura:</i> mozzarella, squacquerone <i>Fuori cottura:</i> rucola, crudo Ruliano 24 mesi	
<u>La Parmigiana</u>	10.00
<i>In cottura:</i> pomodoro, datterini, melanzane, mozzarella fiordilatte <i>Fuori cottura:</i> grana, basilico	
<u>La Mediterranea</u>	11.00
Mozzarella di bufala campana dop, datterini, capperi di Salina , filetti di acciughe; <i>Fuori cottura:</i> olive taggiasche, origano, basilico, olio evo	
<u>L'Eoliana 2.0</u>	11.50
Mozzarella di Bufala campana dop, datterini, capperi di Salina, cipolla rossa, tonno; <i>fuori cottura:</i> olive taggiasche, origano, basilico, olio evo	
<u>La Pancetta piacentina & il Pecorino romano</u>	11.50
Pomodoro, mozzarella, salsiccia mantovana, funghi freschi, <i>Fuori cottura:</i> pancetta piacentina dop a fette e pecorino romano	
<u>Il Radicchio & il Gorgonzola</u>	10.50
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salsiccia mantovana; <i>Fuori cottura:</i> radicchio rosso, grana padano	
<u>Lo Speck di Sauris & i Funghi freschi</u>	11.50
Mozzarella, taleggio, salsiccia mantovana, funghi freschi; <i>Fuori cottura:</i> speck di Sauris, grana padano	
<u>L'Orto al cubo</u>	10.50
Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni; <i>fuori cottura:</i> pecorino romano	
<u>Bartolomeo</u>	11.00
Pomodoro, mozzarella, würstel, salsiccia, salamino piccante, prosciutto cotto	
<u>La Junior</u>	10.00
Pomodoro, mozzarella, würstel, patate fritte	

LE BIRRE ARTIGIANALI

GEORGICA 0,75 lt 14.00

Birra stile Blanche dai profumi di spezie, agrumi, miele e camomilla.
Gusto dolce e delicato per una birra leggera, fruttata e speziata. 4 Vol.

BUCOLICA 0,75 lt 14.00

Birra bionda stile Kölsch dai sentori di cereali, miele d'acacia e dal gusto dolce e gradevolmente amaro nel finale. 4,4 Vol.

ROSAE 0,75 lt 14.00

Birra stile IPA, di ispirazione inglese con sentori di agrumi, albicocca, erbacei e resinosi. Gusto inizialmente dolce e amaro sul finale. 5 Vol.

ENEIDE 0,75 lt 14.00

Birra stile Red IPA, color mogano e dalla luppolatura generosa con sentori di agrumi, frutta tropicale e frutta matura e dalle note tostate. Gusto inizialmente dolce e successivamente più amaro e persistente. 7 Vol.

GEM SESSION 0,75 lt 14.00

Birra stile Session IPA, al riso e dal colore ambrato chiaro. Ha sentori floreali e note agrumate che ricordano il bergamotto e che rendono l'amaro leggero e fresco. 4,5 Vol.

LE BIRRE ARTIGIANALI DI

PREMIUM PILS 0,50 lt 6.50

Birra chiara, note di luppolo, leggermente speziata, amara e fresca. 5% Vol.

WIT 0,50 lt 6.50

Birra chiara, fresca e dolce dal sapore fruttato di banane, pera e chiodi di garofano. 5,1% Vol.

INDIA PALE ALE 0,50 lt 6.50

Birra ambrata, con note agrumate, di fiori e luppolo e delicatamente amara. 5,8% Vol.

BOCK 0,50 lt 6.50

Birra a bassa fermentazione, ambrata carica, densa e dal carattere fortemente maltato. 6,5% Vol.



LE BIRRE ARTIGIANALI DI

WAYAN 0,75 lt	14.00
Birra saison bionda, note di spezie, scorze di agrumi e piante aromatiche. 5,8% Vol.	
ROCK'N ROLL 0,75 lt	14.00
Birra bionda APA ad alta fermentazione, rifermentata in bottiglia con note di pepe, spezie e cereali. 7,5% Vol.	
SUPER 0,75 lt	14.00
Birra ambrata ale, dai sentori fruttati, dolci e agrumati. 8% Vol.	
NAZIONALE 0,75 lt	14.00
Birra bionda ale, in perfetto equilibrio tra la delicatezza di camomilla e agrumi e l'amaro delicato del luppolo italiano. 6,5% Vol	
SORAYA 0,75 lt	14.00
Birra bionda, sentori di lieviti e crosta di pane e note acide e fresche. 7,2% Vol.	
NORA 0,75 lt	14.00
Birra spice ambrata con spezie e scorze di agrumi. 6,8 % Vol.	

ALCOHOL FREE

BOTANIC bianca 0,33 lt	5.00
Con passiflora e camomilla.	
BOTANIC bionda 0,33 lt	5.00
Con passiflora e oli essenziali alla cannabis.	
BOTANIC IPA 0,33 lt	5.00
Con passiflora e oli essenziali agli agrumi.	

GLUTEN FREE

NAZIONALE 0,33 lt	5.00
Birra bionda, dal gusto delicato, leggero e fruttato. 6,5% Vol.	