



# DARITA



| LA TAVERNETTA |

## Il menu



**DARITA**  
SULMINCIO

# ANTIPASTI

Carpaccio di tonno rosso	14
<i>pane al vapore aromatizzato agli agrumi, maionese al teriyaki, gelato alla cipolla rossa di Tropea</i>	
Costoletta di Rombo	15
<i>sedano rapa fondente, salsa sedano rapa e zafferano, aceto giapponese champonzu</i>	
Taco di branzino marinato	14
<i>cavolo viola, limone fermentato, maionese arancia e Campari</i>	
Crocante di pesce in crosta di panko	14
<i>Gamberoni con aceto balsamico e miele Capasanta con maionese allo yuzu Baccalà con maionese all'aglio nero</i>	
Luccio in salsa	13
<i>con polenta abbrustolita</i>	
Uovo BIO "al pascolo" 62°	14
<i>cuore di carciofi fritto, spuma di erborinato alla zafferano</i>	
Tortino di zucca mantovana	13
<i>fonduta di taleggio, prosciutto crudo croccante, aceto balsamico e chips di zucca</i>	
Flan di zuppa di cipolle dolci	13
<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
Pizzoccheri a modo nostro... <i>ravioli di grano saraceno ripieni di formaggio Casera, spuma di patate, verza, burro all'aglio ed erbe aromatiche</i>	18
Fior di Tortello di zucca <i>fonduta di parmigiano 48 mesi, semi di zucca e amaretti</i>	16
Risotto mantecato ai porcini <i>salsa di toma di Chambrille, olio al rosmarino, polvere di porcini</i>	18
Gnocchi di barbabietola <i>fonduta di monte veronese di malga, cialda di nocciole</i>	16
Capunsei della tradizione <i>burro versato e grana</i>	13

## SECONDI

Tentacolo di polpo rosticcato <i>hummus di ceci, yuzu kosho, spinacino saltato</i>	19
Tagliata di tonno <i>in crosta di sesamo e spezie, indivia belga, gel di melograno, maionese alla zenzero</i>	19
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>	18
Tagliata di Fassona piemontese "Cazzamali" <i>polenta fritta e funghi Shiitake</i>	19
Guancia di fassona piemontese brasata "Cazzamali" <i>spuma di patate e topinambur</i>	18

# 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 &amp; 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 &amp; 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 &amp; il Gorgonzola</u>	10.50
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salsiccia mantovana; <i>Fuori cottura:</i> radicchio rosso, grana padano	
<u>Lo Speck di Sauris &amp; 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 DI



<b>CURMI</b> 0,75 lt	15.00
Birra Bianca, rinfrescante. Ottenuta con farro e malto d'orzo. 5,8% Vol.	
<b>TRE+DUE</b> 0,75 lt	15.00
Birra leggera speziata con luppolo di alta fermentazione e rifermentata in bottiglia. 3,2% Vol.	
<b>OPPALE</b> 0,75 lt	15.00
Birra Chiara, molto luppolata, d'impostazione belga. 5,5% Vol.	
<b>AUDACE</b> 0,75 lt	15.00
Birra Bionda forte (Belgian Strong Ale), doppio malto, speziata. 8,4% Vol.	
<b>ADMIRAL</b> 0,75 lt	15.00
Birra Ambrata doppio malto (Rossa Scozzese), corposa, con riflessi rubino. 6,3% Vol.	

## LE BIRRE ARTIGIANALI DI



<b>PREMIUM PILS</b> 0,50 lt	6.50
Birra chiara, note di luppolo, leggermente speziata, amara e fresca 5% Vol.	
<b>WIT</b> 0,50	6.50
Birra chiara, fresca e dolce dal sapore fruttato di banane, pera e chiodi di garofano. 5,1% Vol.	
<b>INDIA PALE ALE</b> 0,50 lt	6.50
Birra ambrata, con note agrumate, di fiori e luppolo e delicatamente amara. 5,8% Vol.	
<b>BOCK</b> 0,50 lt	6.50
Birra a bassa fermentazione, ambrata carica, densa e dal carattere fortemente maltato. 6,5% Vol.	

# 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.

**CASTELLANA 0,75 lt** 14.00

Birra stile Bitter/Herb anglosassone con le erbe amare di Castel Goffredo. Colore, ambrato e profumo erbaceo di menta, camomilla, the e crosta di pagg §ne. Gusto amaro e rinfrescante sul finale. 3,5 Vol.

# LE BEVANDE

Acqua Recoaro gasata 75 cl	2.80
Acqua Recoaro naturale 75 cl	2.80
Bevande analcoliche in vetro 33 cl	3.00
Prosecco della casa 1 lt	12.00
Prosecco della casa 1/2 lt	6.00
Birre alla spina:	
Alpirsbacher spezial bionda 0,5 lt.	5.50
Alpirsbacher spezial bionda 0,3 lt.	3.50
Alpirsbacher Weiss 0,5 lt.	5.50
Alpirsbacher Weiss 0,3 lt.	3.50
Alpirsbacher Dark Lager 0,5 lt.	5.50
Alpirsbacher Dark Lager 0,3 lt	3.50
Isaac Baladin Bianca artigianale 0,5 lt	7.00
Isaac Baladin Bianca artigianale 0,3 lt	5.00
Coperto	2.80

# ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni al nostro personale. In base alla normativa vigente REG CE 1169/2010 ( art 44, comma 1 lettera a ) di seguito qui riportato l'elenco degli ingredienti o coadiuvanti tecnologici o dei loro preparati considerati cause di allergie o intolleranze alimentari in soggetti predisposti.

*Dear customer please inform the staff to help you in case of necessary if you are an allergic peaple.*

*As possible to have cross contamination during cooking. Below the allergenic table.*

-  **CEREALI** - Contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati (*GLUTEN*)
-  **CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei (*CRUSTACEANS*)
-  **UOVA** e prodotti a base di uova (*EGGS*)
-  **PESCE** e prodotti a base di pesce (*FISH*)
-  **ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi (*PEANUTS*)
-  **SOIA** e prodotti a base di soia (*SOY*)
-  **LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio) (*MILK*)
-  **FRUTTA A GUSCIO** come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti (*NUTS*)
-  **SEDANO** e prodotti a base di sedano (*CELERY*)
-  **SENAPE** e prodotti a base di senape (*MUSTARD*)
-  **SEMI DI SESAMO** e prodotti a base di semi di sesamo (*SESAME*)
-  **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale (*SULFUR DIOXIDE & SULPHITES*)
-  **LUPINI** e prodotti a base di lupini (*LUPINS*)
-  **MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi (*CLAMS*)