



# DARITA



| LA TAVERNETTA |

## Il menu



**DARITA**  
SULMINCIO

# ANTIPASTI

Carpaccio di tonno rosso	15
<i>pane al vapore aromatizzato agli agrumi, maionese al teriyaki, gelato alla cipolla rossa di Tropea</i>	
Insalata tiepida di mare	15
<i>polpo, seppie e gamberoni, datterini, sedano e olive taggiasche</i>	
Crocante 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>	
Seppioline scottate,	15
<i>insalata primaverile di taccole, piselli e fagiolini, crema di piselli, salsa chili piccante</i>	
Luccio in salsa	14
<i>con polenta abbrustolita</i>	
Tacos veggie	15
<i>Taco di mais, guacamole di fave, rapa rosse, yogurt al curry Taco di mais, gazpacho, tartare di pomodori, aglio orsino</i>	
Ceviche di branzino "aquanaria"	15
<i>branzino marinato con yuzu e lime, cipolla rossa, cetriolo, pomodorini acqua alle erbe aromatiche leggermente piccante</i>	
Pane Cunzatu	14
<i>focaccia della casa con: mozzarella, datterini, tonno, cipolla rossa di Tropea, capperi di Salina, olive taggiasche, origano e basilico</i>	

## PRIMI

Spaghettoni Matt Felicetti <i>pesto di pistacchi, crudo di gamberi rossi di Sicilia e scorza di limone</i>	18
Fagottini ripieni di carbonara <i>con salsa di pecorino, guancialetto croccante e pepe</i>	18
Gnocchi di patate e cozze <i>spuma di sauté di cozze, aglio orsino, aglione toscano</i>	16
Bottoni al nero di seppia <i>ripieno di ragu di polpo, spuma di burrata e yuzukosho, paprika</i>	18
Risotto agli agrumi e asparagi <i>robiola di roccaverano, limoni sotto sale, polvere di limone nero</i>	18
Capunsei della tradizione <i>burro versato e grana</i>	13

## SECONDI

Tentacolo di polpo rosticcato <i>spuma di fagioli cannellini, insalata di finocchio e cipollotto</i>	19
Tagliata di tonno <i>in crosta di sesamo e spezie, pak-choi alla griglia, salsa teriaki e champonzu</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>	19
Filetto di rombo <i>panatura alle erbe aromatiche, carota allo zenzero, maionese al miso e yuzu</i>	19
Tagliata di Fassona piemontese <i>polenta fritta e funghi Shiitake</i>	19

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

**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 e the. Gusto amaro e rinfrescante sul finale. 3,5 Vol.

## 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 BEVANDE

Acqua Recoaro gasata 75 cl	3.00
Acqua Recoaro naturale 75 cl	3.00
Bevande analcoliche in vetro 33 cl	3.50
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 people.  
As possible to have cross contamination during cooking. Below the allergenic table.*

-  **CEREALI** - Contengono 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*)