

MENÙ



È BENE SAPERE

Nel nostro ristorante utilizziamo prodotti genuini, di provenienza regionale garantiti dai nostri produttori. Tutte le pietanze, compresi i fritti, i supplì ed i risotti, sono preparati al momento, non adoperiamo prodotti conservati o cibi precotti, perseguiamo la qualità dei nostri piatti utilizzando solo ingredienti di primissima scelta. Al momento dell'approvvigionamento selezioniamo gli alimenti migliori e più freschi senza badare agli aspetti economici ma solo alla qualità.

Ad esclusione di quello per le frittture utilizziamo esclusivamente olio extra vergine.

Molti dei nostri piatti, come alcune paste all'uovo, i dolci, i fritti, gli gnocchetti sono fatti in casa dai nostri cuochi. La mozzarella di bufala viene acquistata direttamente dai produttori che ne garantiscono la genuinità e la freschezza. I vini in bottiglia sono prodotti da primarie Aziende Vinicole. I piatti che, in alcune stagioni o che per particolari situazioni meteo o di mercato non fossero reperibili e che, di conseguenza, potrebbero essere surgelati, sono ben evidenziati nel menù con un asterisco (*).

Per avere informazioni su allergeni dei nostri prodotti, potete chiedere al personale il menù con tutti gli allergeni evidenziati o visionarlo direttamente dal QRcode sulla tovaglietta, vi chiediamo e vi consigliamo, che in caso di allergie di chiedere comunque al cameriere di controllare con la cucina la mancanza dell'allergene. Il nostro team sarà lieto di aiutarvi e vi controllerà insieme al nostro chef. Vi ricordiamo anche che al interno del locale, può sempre comunque verificarsi contaminazioni varie, e per questo in caso di forte allergia comunicarlo tempestivamente al nostro team.

Alla Taverna Latina l'igiene degli alimenti è garantita dall'applicazione del sistema HACCP (D.Lgs 155/97 regolamento CE 852/04) , in collaborazione con l'azienda USGROUP

ANTIPASTI

Prosciutto crudo di Parma e mozzarella di bufala	13
Formaggi misti	10
Misto di bruschetta (pomodorino, prosciutto crudo, olive e semplice tutte senza aglio)	7
Bruschetta con pachino, basilico e origano	3
Bruschetta con prosciutto crudo di Parma	3
Bruschetta con crema di olive	3
Bruschetta semplice con olio e sale	2
Frittini misti (melanzane, zucchine, olive e mozzarelline)	8
Crocchette di patate (2 per porzione)	2
Suppli	2.5
Fiori di zucca con alice	3
Filetto di baccalà	3
Mozzarelline (sette per porzione)	4
Olive ascolane * (cinque per porzione)	3
Soutè di cozze	13
Insalata di polpo e patate	14
Insalata di mare	14
Tartare di tonno con cetriolo, pistacchi e lime	18
Tagliere di salumi e formaggi misti (ideale per 2 persone)	20



PIZZE

Marinara (origano e aglio)	8
Margherita	9
Napoli (alici)	10
Wurstel	9.5
Funghi	10
Americana* (wurstel e patatine fritte)	10
Diavola (salame piccante, ventricina)	10
Calabrese (n'duja)	10
Parmigiana (melanzane grigliate con Parmigiano e basilico)	10
Tonno e cipolla	10
Funghi e salsiccia	11
Capricciosa (funghi, uovo, prosciutto crudo, olive nere e carciofini)	11
Vera margherita (mozzarella di Bufala D.o.p. e basilico)	12
Sorrentina (mozzarella di Bufala D.o.p., pomodorini, Parmigiano e basilico)	12
Taverna Latina (funghi, salame piccante, cotto e tartufo)	11
Vera Napoli (mozzarella di Bufala D.o.p. alici e basilico)	12



PIZZE

Crostino fior di latte e prosciutto cotto	9
Boscaiola (funghi champignon e salsiccia)	10
Speck e gorgonzola	10
Gorgonzola e radicchio	10
Fume' (provola affumicata e speck)	10
Speck funghi e grana	10
Primavera (rucola, pomodorino e olive nere)	10
Salmone e rucola	11
Tonno e cipolla	10
Fiori di zucca e alici	10
Bufala e pomodorini	11
Patate al forno e salsicce	11
Ortolana (melanzane e zucchine grigliate con cicoria semplice)	12
Funghi porcini *	12
Capricciosa (funghi, uovo, prosciutto crudo, olive nere e carciofini)	11



FOCACCIA

Contadina (pomodorino e alici)	8
Prosciutto crudo di parma	12
Primavera (rucola olive e pachino)	10
Bufala e ciliegino	10
Ortolana (melanzane e zucchine grigliate con cicoria semplice)	11
Salmone e rucola	11
Bresaola rucola e grana	11

CROSTINI

Alici	9
Funghi	10
Prosciutto cotto	10
Prosciutto crudo di Parma	11
Funghi e salsiccia	11
Salmone e rucola	11



CALZONI

Funghi	9
Prosciutto cotto	9
Prosciutto crudo di parma	10
Funghi e salsiccia	10
Vegetariano (melanzane e zucchine grigliate con cicoria semplice)	11
Capriccioso (funghi, uovo sodo, prosciutto crudo, olive nere e carciofini)	11
Taverna latina (funghi, salame piccante, prosciutto cotto e tartufo)	11



PRIMI DI TERRA

Gnocchetti alla sorrentina	12
(gnocchi di patate, pomodoro, mozzarella di Bufala, parmigiano e basilico)	
Tonnarelli cacio e pepe	13
Mezze maniche alla carbonara	13
Paccheri dello Chef	14
(guanciale con zucchine, cipolla di Tropea e pecorino Romano)	

PRIMI DI MARE

Risotto alla crema di scampi *	14
Trofiette alla Taverna Latina	14
(melanzane, zucchine pomodorino e dadolata di orata)	
Spaghettoni alle vongole veraci con bottarga	15
Gnocchetti con funghi porcini* e vongole veraci	15



SECONDI DI TERRA

Provola al tartufo al profumo di tartufo	13
Arrosticino di ovino (10 arrosticini per porzione)	12
Cotoletta di pollo panata con patate fritte *	13
Misto di carne alla griglia e verdure grigliate (tagliata di pollo, arrosticini e salsiccia melanzane e zucchine)	18
Tagliata di pollo con verdure grigliate	15
Straccetti di manzo alla Veneziana	19
Straccetti di manzo rucola e pomodorino	19
Braciola di maiale con patate arrosto	16
Tagliata di manzo semplice	20
Tagliata di manzo con aceto balsamico	21
Tagliata di manzo con rucola e pachino	22
Tagliata di manzo con rucola e Grana	22
Tagliata di manzo con tartufo nero estivo	22
Tagliata di manzo con funghi porcini	23



SECONDI DI MARE

Affumicato di pesce spada profumato alla arance	18
Catalana di gamberi * (gamberoni con insalata di rucola, olive nere e cipolla di Tropea)	19
Orata alla mediterranea (orata sfilettata con pomodorini, olive nere capperi e patate arrosto)	21
Branzino in crosta di pane e zucchine marinate	21
Grigliata mista di pesce (orata sfilettata , gamberoni, pesce spada * e scampi)	22

CONTORNI

Patate fritte *	5
Patate al forno	5.5
Fagioli alla Romana	5
Radicchio alla piastra	5
Misto di verdure alla griglia	6
Cicoria ripassata con aglio e peperoncino	5.5

INSALATE

Insalata Verde	5
Insalata mista	6
Capricciosa (lattuga, rucola, olive nere e carote)	7
Jenny (lattuga, pachino, bufala e scaglie di Grana)	9
Variopinta (lattuga, radicchio, bufala, pachino e basilico)	9
Insalata Zola e Crudo (lattuga mista con Gorgonzola e crudo di Parma)	9



DOLCI

Sorbetto al Limone	4
Coppa di ananas	5
Coppa di Melone	5
Anguria	5
Coppa di Gelato	5
Coppa di fragole con limone	5
Coppa di fragole con panna	5.5
Coppa di fragole con gelato	6
Panna cotta al cioccolato fuso	5.5
Panna cotta al caramello	5.5
Panna cotta con fragole	6
Panna cotta ai frutti di Bosco	6
Crema Catalana	6
Tiramisù classico	7
Torta di ricotta e pere con cioccolato fuso	6
Soufflè al cioccolato	7
Semifreddo al torroncino con cioccolato fuso	7
Tartufo al pistacchio	7
Mattonella di crema di latte con pinoli, crema e cioccolato fuso	7



BEVANDE

Acqua microfiltrata da 1 litro	2.5
Bibite in vetro da 33 cl	3
Vino bianco Marino Superiore frizzante da 25 cl	4
Vino bianco Marino Superiore frizzante da 50 cl	6
Vino rosso dei Castelli Romani da 25 cl	3.5
Vino rosso dei Castelli Romani da 50 cl	6
Coca Cola in vetro in bottiglia da 1 Litro	6
Birre in bottiglia 66 cl	6
Limoncello	4
Amari	5
Amari artigianali	6
Grappe	5

BIRRA ALLA SPINA

Messina bionda classica 20cl	(4,7 % gradi)	3.5
Messina bionda classica 40cl	(4,7 % gradi)	6
Icnusa non filtrata piccola 20 cl	(5,0% gradi)	4
Icnusa non filtrata media 40cl	(5,0% gradi)	6.5
Rossa Moretti piccola 20cl	(7,2% gradi)	4.5
Rossa Moretti media 40 cl	(7,2% gradi)	7

