

*Sempre in viaggio, spinto dalla passione per l'avventura  
gastronomica, la Ristoronomia attraversa climi, culture e  
continenti, perché ci piace ricreare in ogni piatto,  
una nostra personale mappa del gusto,  
capace di avvicinare confini lontani.*

COPERTO € 2.50



*Selezione*  
VECCHIO VARZI®

**FRESCO**  **ABBATTUTO** 

\*(Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati)

## I NOSTRI TAGLIERI

NAZIONALE € 14.00

SELEZIONE DI COTTE E DI CRUDE

IBERICO JOSELITO € 16.00

PALETA GRAN RESERVA 24 MESI, CHORIZO E CABEZATA CON PANE Y TOMATE

FORMAGGI CON MIELE E CONFETTURE € 14.00

NAZIONALE E FORMAGGI € 18.00

## ANTIPASTI

INSALATA DI POLPO CON BROCCOLI, PINOLI E SALSA DI PATATE ALLO ZAFFERANO \*8  
€ 15.00

VITELLO TONNATO DELLA TRADIZIONE 3/12 € 13.00

INSALATA DI ASPARAGI CON UOVO MARINATO AL LIME E PEPE, GRANA PADANO  
IMPANATO AL MAIS E FRITTO 3/7 € 15.00

STEAK TARTARE DI TARSIA 3/12 € 16.00

CEVICHE DI SALMONE CON PAIN BRIOCHES ALLA CANNELLA \*7/9/4 € 15.00

TARTARE DI TONNO AGLI AGRUMI \*4 € 15.00

CARPACCIO DI SCAMPI E GAMBERI, ANANAS AL ROSMARINO,  
NERO DI SEPPIA E LIMONE \*2/4 € 16.00

OMBRINA AL VAPORE SOIA, CIPOLLOTTO E PAPAIA \*4/6 € 16.00

Rivisiteremo le ricette con goliardia,  
divertendoci, l'ingrediente principale sarà  
"l'umorismo"

Nicola Di Tarsia

## PRIMI

TAJARIN CARCIOFI E GUANCIALE "VECCHIO VARZI" 3/1/12/7	€ 14.00
AGNOLOTTI DI CARNI PIEMONTESE COL SUO FONDO DI COTTURA 1/12/3/9	€ 13.00
MEZZE MANICHE AL RAGU' DI CINGHIALE E PECORINO DI PIENZA 1/7/9	€ 13.00
TROFIE VONGOLE , ASPARAGI E BURRATA SPEZIATA ALLO ZAFFERANO <sup>1/4</sup>	€14.00
LASAGNE NERO DI SEPPIA AL SALTO, TRIGLIA E RADICCHIO TARDIVO 1/3/4	€15.00
SPAGHETTI ALLA CHITARRA, AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E COLATURA DI ALICI	€13.00

## SECONDI

HAMBURGER DI FASSONA CON TOMA "SORA" E PATATE	7	€ 15.00
AGNELLO AL FORNO GLASSATO ALLA LIQUIRIZIA CON LA SUA COSTOLETTA IN CROSTA DI SEMI DI SESAMO	11/7	€ 18.00
TAGLIATA DI VITELLO CON CRUDITE' DI CAPPUCCIO VIOLA	7	€ 18.00
ARROSTO DELLA VENA BRASATA AL VINO ROSSO CON POLENTA	12/7	€ 15.00
SVIZZERINE DI CECI, PATATE E SPINACI CON SALSA AL CURRY	6/5	€ 12.00

OVETTO STRADA, PATATE CON PAMIGIANO, UOVO POCHE, SCAGLIE DI TARTUFO NERO, FONDUTA E PROSCIUTTO CRUDO 24 MESI 3 € 15.00

CUBO DI SPADA TORINO MILANO “ IMPANATO GRISSINI RUBATÀ € 18.00  
E PANE “ CRUDITÈ DI BROCCOLI E CAVOLFIORE 4/1

MANTECATO DI BACCALA’ SU CREMA DI ASPARAGI E CICCIOLE DI PROSCIUTTO CRUDO 14/4 € 15.00

PESCATO DI PORTO SANTO SPIRITO, FRITTO IN SEMOLA DI GRANO 1/4/14 € 16.00

TONNO PALAMITO AVVOLTO NELLA BAROLETTA CON FAGIOLI BORLOTTI 4 € 16.00

CALAMARI ALLA PIASTRA CON CAVOLO VERZA E UVETTA PASSA 4 € 14.00

## CONTORNI

PATATE AROMATICHE 5 € 5.00

SOUTE' DI VERDURE 5 € 6.00

PATATE FRITTE O AL FORNO 5 € 5.00

CAESAR SALAD € 13.00

INSALATA, POMODORINI CILIEGINO, POLLO ALLA MILANESE, PANE CASERECCIO AL BURRO, PARMIGIANO E SALSA CAESAR

MILLEFOGLIE € 10.00

INSALATA BELGA, SPINACI, PROVOLA, NOCI, PERE E MIELE D'ACACIA

CONTADINA € 11.00

CRUDITE' DI BROCCOLI , CAVOLI, CIPOLLOTTO E UOVO COTTO A BASSA TEMPERATURA

## IL CONVIVIALE

Menù €25.00

INSALATA DI POLPO CON BROCCOLI, PINOLI  
E SALSA ALLO ZAFFERANO

TROFIE VONGOLE, ASPARAGI E BURRATA SPEZIATA ALLO ZAFFERANO

TIRAMISU'

IL TERRITORIO

Menù €25.00

AGNOLOTTI DI CARNI PIEMONTESI COL SUO FONDO DI COTTURA

ARROSTO DELLA VENA BRASATA AL VINO ROSSO E POLENTA

BONET

## BIRRIFICIO ARTIGIANALE ANIMA

**LEONARDO:** Birra bionda doppio malto, straordinariamente completa, caratterizzata da sentori fruttati, corpo esile, base maltata generosa, ottima schiuma, sapiente chiusura in amaro. Un'eccellenza a tutto tondo

€5.00

**MOZART:** Birra ambrata doppio malto, con un'ampia base di malto una luppolatura con sentori erbacei che bilancia armonicamente il corpo della birra. Gioconda, sinuosa, elegante, una birra eccezionale sia per il grado etilico sia per la complessità del malto.

€5.00

**DANTE:** Birra rossa doppio malto, caratterizzata da un'ampiezza di malti notevoli, un tripudio di sapori, alta bevibilità, etilico ben mascherato, luppolo equilibrato, ottima schiuma. Eterna, una chicca per gli amanti delle rosse.

€5.00

**CLEOPATRA:** Birra bionda, leggermente ambrata, caratterizzata da una ricca luppolatura dallo spiccato sentore agrumato. Ammalianti, seduttrice, dissetante, chiusura ben equilibrata con amaro che sfuma dolcemente. Universale. €5.00

## Bibite in vetro

Coca cola 0,33 €3.00

Coca cola zero 0,33 €3.00

## Acqua

La sorgente è protetta entro un territorio incontaminato che costituisce un patrimonio per tutta la comunità e sul quale l'azienda esercita un controllo attento; studi climatici e vari rilevamenti in grado di fornire indicazioni sullo "stato di salute" del territorio, hanno accertato condizioni ambientali ed ecologiche che rendono ragione dei requisiti di naturale purezza delle falde. La zona è particolarmente amena e rilassante, contraddistinta da una diffusa copertura boschiva, interrotta nella sua continuità da ambiti prativi permanenti.

Il clima della zona è particolarmente favorevole ed indicato per periodi di riposo, di convalescenza e di villeggiatura. La Fonte ove nasce l'acqua minerale Tavina continua negli anni ad essere meta ricercata dai turisti ed abitanti del luogo.

Tavina è infatti conosciuta per la sua purezza e salubrità fin dal XIV secolo quando lo storico M. Miglio racconta nel testo "La coltivazione degli orti" di un'acqua copiosa che sgorga in "un antro meraviglioso" delle colline moreniche che circondano Salò (Grattarolo, 1587, "Historia della Riviera").

*Naturale*

*Frizzante*

**€ 2.50**

**INFORMATIVA AL CLIENTE**

**Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze**

**Gentile Cliente, in ottemperanza al Regolamento UE 1169/2011 sull'etichettatura dei prodotti alimentari, La informiamo che i nostri prodotti potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze (vedi elenco sotto riportato). Per tale motivo e poiché ci teniamo alla salute del consumatore, Le mettiamo a disposizione un membro dello staff in qualità di "addetto agli allergeni", ossia una persona a conoscenza delle nostre preparazioni e con la formazione e le competenze necessarie per fornirLe le necessarie informazioni sugli alimenti che contengono sostanze che provocano allergie o intolleranze.**

**SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE**

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati) tranne: sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; maltodestrine a base di grano; sciroppi di glucosio a base di orzo; cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattio.
8. Frutta a guscio (mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti), tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.