

MENÙ



E' 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 controllare il seguente menù, utilizzando la leggenda che troverete nella pagina seguente, 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 ricontrollare 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

ALLERGENI



Cereali contenenti glutine cioè grano-segale-orzo-avena-farro-kamut e loro ceppi ibridati e prodotti derivati



Crostacei e prodotti a base di crostacei



Uova e prodotti a base di uova



Pesce e prodotti a base di pesce



Arachidi e prodotti a base di arachidi



Soia e prodotti a base di soia



Latte e prodotti a base di latte (incluso di lattosio)



Frutta a guscio: mandorle - nocciole e noci e pistacchi



Sedano e prodotti a base di sedano



Senape e prodotti a base di senape



Semi di sesamo e prodotti a base di semi



Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg



Lupini e prodotti a base di lupini



Molluschi e prodotti a base di molluschi

ANTIPASTI

Prosciutto crudo di Parma e mozzarella di bufala	  	13
Formaggi misti	 	10
Misto di bruschetta		7
(pomodorino, prosciutto crudo, olive e semplice tutte senza aglio)		
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	 	8
(melanzane, zucchine, olive e mozzarelline)		
Crocchette di patate		2
(2 per porzione)		
Suppli	  	2.5
Fiori di zucca con alicie	  	3
Filetto di baccalà	 	3
Mozzarelline	  	4
(sette per porzione)		
Olive ascolane *	    	3
(cinque per porzione)		
Soutè di cozze	 	13
Insalata di polpo e patate		14
Insalata di mare	    	15
Tartare di tonno con cetriolo, pistacchi e lime	   	18
Tagliere di salumi e formaggi misti		22
(ideale per 2 persone)		



PIZZE ROSSE



tutti prodotti contengono glutine



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)	12
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)	12
Vera Napoli (mozzarella di Bufala D.o.p. alici e basilico)	12



tutti prodotti contengono glutine



PIZZE BIANCHE

 tutti prodotti contengono glutine 

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 	10
Salmone e rucola   	11
Tonno e cipolla   	10
Fiori di zucca e alici   	10
Bufala e pomodorini 	11
Patate al forno e salsicce   (melanzane e zucchine grigliate con cicoria semplice)	11
Ortolana 	12
Funghi porcini *  	12
Capricciosa    (funghi, uovo, prosciutto crudo, olive nere e carciofini)	12

 tutti prodotti contengono glutine 



BASE FOCACCIA



tutti prodotti contengono glutine



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



tutti prodotti in questa pagina contengono glutine



CROSTINI

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



CALZONI



tutti prodotti in questa pagina contengono glutine



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



PRIMI DI TERRA

- Gnocchetti alla sorrentina** 🍝 12
(gnocchi di patate con mozzarella di Bufala e basilico.)
- Tonnarelli cacio e pepe** 🍝 🥚 13
- Mezze maniche alla carbonara** 🍝 13
- Paccheri dello Chef** 🍝 14
(guancialetto croccante con cipolla di tropea,
zucchine e pecorino Romano)



tutti prodotti in questa pagina contengono glutine



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 🌿🍷 14

Arrosticino di ovino (10 arrosticini per porzione) 14

Cotoletti di pollo panata con patate fritte * 🍷 14

Misto di carne alla griglia e verdure grigliate 17

(tagliata di pollo, arrosticini e salsiccia melanzane e zucchine)

Tagliata di pollo con verdure grigliate

Straccetti di manzo alla Veneziana 🌿 18

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

CONTORNI

Patate fritte *	5
Patate al forno	5.5
Fagioli alla Romana	5
Radicchio alla piastra	5
Carciofi alla Romana	6
Carciofi alla Giudia	6
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
Zola (insalata 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		7.5
Crema Catalana	 	5.5
Tiramisù classico	  	7
Torta di ricotta e pere con cioccolato fuso	  	7
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



VINI BIANCHI



tutti i vini questa pagina contengono solfiti

Pecorino	Terre del Chieti	Abruzzo	20
Chardonnay	Castelli del Grevepesa	Toscana	20
Vermentino	Castelli del Grevepesa	Toscana	20
Vernaccia	Castelli del Grevepesa	Toscana	20
Maggesi rosè	Castelli del Grevepesa	Toscana	21
Noe dei Calanchi Orvieto	D'amico	Umbria	21
Fiano Scariazzo	Riviera	Puglia	22
Malvasia Puntinata	Pietra Pinta	Lazio	21
Ribolla Gialla	Isonzo del Friuli	Veneto	22
Sauvignon	Isonzo del Friuli	Veneto	22
Friulano	Isonzo del Friuli	Veneto	20
Vermentino	Piero Mancini	Sardegna	22
Calanchi di Vaiano	D'amico	Lazio	22
Müller thurgau	Roeno Az. Agricola	Trentino	25
Ca' Rugate Soave classico	San Michele	Trentino	23



VINI ROSSI



tutti i vini questa pagina contengono solfiti

Chianti classico	Castelli del Grevepesa	Toscana	21
Nero di Troia	Riveria	Puglia	22
Guerriero nero	Az. Agr. Guerrieri	Marche	22
Nero d'Avola	Baglio di Crisi	Sicilia	20
Villa Tirrenia	D'amico	Lazio	22
Primitivo	Riveria	Puglia	22
Negroamaro	Riveria	Puglia	21
Cabernet franc	Isonzo del Friuli	Veneto	21
Merlot	Isonzo del Friuli	Veneto	22
Morello di Scansano	Castelli del Grevepesa	Toscana	20
Guerriero della Terra	Az. Agr. Guerrieri	Marche	25
Bolgheri	Castelli del Grevepesa	Toscana	26
Montefalco	Brizziarelli	Umbria	24
Clemente VII	Castelli del Grevepesa	Toscana	28

