



GLI ANTIPASTI CRUDI



STAGIONALITÀ

CINQUE PRESENTAZIONI DI CRUDO DEL GIORNO
DICIOTTOEURO

GLI SCAMPI CON LA GRANELLA DEL TAVERN
VENTIDUEURO

GAMBERI ROSSI IN CARPACCIO CON GERMOGLI
VENTIQUATTROEURO

CARPACCIO DI CAPPASANTA SU CREMA DI
BUFALA E PROFUMI DI STAGIONE
DICIOTTOEURO

LE DECLINAZIONI DEL TONNO
LA TARTARE CON TRITO DI TROPEA
IL CARPACCIO CON ZENZERO FRESCO
LA JULIENNE CON CRISTALLI DI SALE
DICIOTTOEURO

LE OSTRICHE SPECIALES DE GILLEARDAU N° 1
4 PEZZI
DODICIEURO

LE OSTRICHE FINES DE CLAIRE PAPILLON N° 5
6 PEZZI
DODICIEURO

GRAN MISTO DI CRUDI
“ SELEZIONE DELL’ INTERO MENÙ ED OLTRE
“
TRENTADUEURO

GLI ANTIPASTI COTTI

IMPEPATA DI COZZE ALLA MODA DEL TAVERN
PRIMO CLASSIFICATO AL
“FESTIVAL ITALIANO DELLA CUCINA CON LA COZZA TARANTINA”
DIECIEURO

MISTO DI BOLLITI CON LE SUE VERDURE
VENTIDUEURO

ARROSTO DI PIOVRA
SU SCHIACCIATA DI PATATE
SEDCIEURO

CAPPESANTE AL NATURALE STAGIONE
DICIASSETTEURO

GUAZZETTO DI LUCERNA CON POLENTA DI
MARANO
TREDICIEURO

GRAN MISTO DI ANTIPASTI COTTI
“SELEZIONE A CURA DELLO CHEF”
VENTIQUATTROEURO



I SECONDI PIATTI



SAN PIETRO ALLA SICILIANA CON PATATE
DICIASSETTEURO

TAGLIATA DI TONNO CON JULIENNE DI VERDURE
DICIOTTOEURO

CROCCANTE DI GALLINELLA
SU DELICATA DI PORRI
SEDCIEURO

CATALANA DEL TAVERN A CASA TUA
SCAMPI, MAZZANGOLLE, UOVA DI SEPIA,
PIOVRA, CICALI DI MARE ED ASTICE BOLLITI E
PRESENTATI SU DI UN LETTO DI MISTICANZA DI
VERDURE IN CRUDITÈ
QUARANTAEURO

LA GRIGLIATA MEDITERRANEA
CON LE SUE VERDURE
VENTISEIEURO

I CONTORNI E LE INSALATE
CINQUEURO

PIATTI DELLA TRADIZIONE VENETA

SARDE IN SAOR	9,00
BACCALÀ MANTECATO	10,00
SEPIE IN “TECIA “	12,00
ANGILLA IN UMIDO	16,00

NON SOLO PESCE

MISTO DI FORMAGGI ED AFFETTATI CON
CONFETTURE
SEDCIEURO

CAPRESE DI BUFALA
TREDICIEURO

OMELETTE A PIACERE
QUATTORDICIEURO
ULTERIORI PROPOSTE DEL GIORNO A CURA DELLO CHEF

DESSERT

I DOLCI AL TAVERN DI VILLA CORNÈR
VENGONO PRODOTTI QUOTIDIANAMENTE DALLO CHEF
MATTEO E SONO UN GENUINO FRUTTO DI ESPERIENZA
SUPPORTATA DA PASSIONE E FANTASIA.
CIÒ NE LIMITA LA VARIETÀ A FAVORE DELLA QUALITÀ.

BISCOTTERIA E FRUTTA
SEIEURO

DOLCI E MONOPORZIONI
OTTOEURO

DEGUSTAZIONE
DIECIEURO