

Grazie per aver scelto il Tavern di Arquà

In questo luogo incantato ho voluto fondere la mia esperienza e passione per l'enogastronomia con le risorse straordinarie di questo territorio: i Colli Euganei.

La maggior parte degli ingredienti proposti in questo menu' provengono da piccoli produttori locali.

Per scelta amiamo preparare i nostri piatti al momento, per cui ogni portata viene lavorata dopo l'ordinazione e mediamente richiede circa 10-20 minuti. Nel caso aveste tempi ristretti, vi preghiamo di farne menzione al fine di potervi suggerire portate realizzabili più celermente.



TAVERN
DI ARQUÀ

Via Scalette, 1 Arquà' Petrarca
Tel. +39 335 7154503

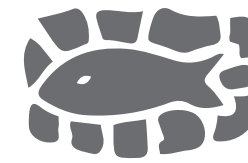


SOSTENIAMO CASA PRISCILLA
Potete contribuire utilizzando il QR
o con carta di credito al momento
del pagamento del conto



**ALCUNI PRODOTTI POTEREBBERO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE
O ABBATTUTI DA NOI**

Allergeni: Per informazioni sulla lista degli ingredienti contenuti nelle ricette, vogliate cortesemente contattare il Direttore di sala prima dell'ordine.



TAVERN
DI ARQUÀ

AUTUNNO



DEGUSTAZIONI ALLA CIECA

	Dal Mare	Dai Colli
Menù di 4 portate	55,00	45,00
Menù di 5 portate	65,00	55,00
Menù di 7 portate	75,00	65,00

Selezione del menu e non solo, per l'intero tavolo o da regalare

GLI ANTIPASTI

- La pepata di cozze del Tavern
"1° classificato al festival della cozza Tarantina 2008"
diciotto euro


- Selezione di crudo del dì
quaranta euro


- Sfoglia di Pesce Spada ai nostri funghi con pomodorino confit e aria di parmigiano
ventidue euro



I PRIMI

- Bigoli esili ai 7 cereali al Tonno come quelli della nostra nonna
ventiquattro euro


- Il riso Vialone nano delle Abbadesse in camicia di Astice e crostacei dell’Adriatico
per 2 quarantaotto euro


- I rigatoni di patate con scampi nostrani, tardivo di Pernumia e pomodorini gialli
ventidue euro



I SECONDI

- le Triglie Imbottite ai sentori di zenzero e té affumicato
ventiquattro euro


- Quasi una paranza...la frittura del Tavern
venticinque euro


- Le 2 cotture di un lingotto di Merluzzo adagiato su una crema di cannellini e le nostre primizie dell’orto
trenta euro


- Selezione di Contorni extra
dieci euro



 **I nostri secondi includono contorni di stagione dell’orto**

PIATTO UNICO

- L’ Imperiale: Il nostro mare del dì in Padella, al forno, al Vapore e fritto con stagionalità (trenta minuti)
per 2 novanta euro



PER I VOSTRI BAMBINI

- Pasta corta o lunga con ragù, pomodoro o bianca
dodici euro


- I nostri Chicken Nugget con pollo latte&miele
quattordici euro


- Frittura di calamari e gamberi rosa
sedici euro



 VEGETARIANO  GLUTEN FREE possibili contaminazioni aeree

GLI ANTIPASTI

- ...Come un Club Sandwich con tartare di cinghialeto Euganeo, tuorlo fritto fondente e la sua salsa
ventiquattro euro


- Tagliere Euganeo:
L’Oca di Littamè, Il cinghiale di Martini, i salumi di casa ed i formaggi con le confetture di Scarpon
diciassette euro - per 2 ventiquattro euro


- Cappuccino del dì
sedici euro



I PRIMI

- Bigoli esili ai 7 cereali con ragù d’anitra e vaghezze di timo
diciotto euro


- Il cannellone alle verdure dell’orto, fritto su crema di brie
sedici euro


- Il riso Vialone nano delle Abbadesse ai 5 funghi dei Colli
per 2 trentasei euro





I SECONDI

- Il Coniglio!
ventiquattro euro


- Il Pollo fritto allevato a latte & miele alle Corti Benedettine di Scudellaro con le nostre salse
venti euro


- Filetto di Cinghialeto Euganeo in Tagliata su crema di cannellini, stagionalità e marasche scottate
trenta euro



 **I nostri secondi includono contorni di stagione dell’orto**

PIATTO UNICO

- Il braciere del Tavern allo spiedo:
Selezione di carni Euganee e contorni a stagionali
per 2 sessanta euro - SU PRENOTAZIONE



coperto € 3,50

 VEGETARIANO  GLUTEN FREE possibili contaminazioni aeree