



MENU

ANTIPASTI TAPAS

Mousse di ricotta di Gesinella con pomodoro confit Dama e profumo di agrumi (1, 7) 

Ricotta cheese mousse with dry tomato and citrus zests

3

Pane di Gragnano, Burro di Isigny ed Alici del Cantabrico (1, 4, 7)

Gragnano bread, Isigny butter and Cantabrian anchovies

3

Hummus di ceci e polpo** alla maniera degli chalet (14, 9, 11)

Chickpea hummus with boiled octopus

6

Cous cous con verdure di primavera 

Cous cous with seasonal vegetables

5

Mousse di Mortadella con pesce azzurro in carpione e finocchio

Mortadella mousse with oily fish and fennel

6

Crocchetta di patate (1, 3, 7) 

Potato croquette

3

Frittatina cacio e pepe (1, 7)

Fried pasta with cheese and pepper sauce

3

Arancina siciliana (1, 3, 9)

Sicilian fried rice ball with meat and ragout

3

Pacchero Imbottito (1, 4, 7)

Fried pasta stuffed with ragout and ricotta cheese

3

TAGLIERI

Tagliere di formaggi (7, 8) 

Selection of cheese

14

Tagliere di salumi (8)

Selection of cold cuts

15

Degustazione di salumi e formaggi (7, 8)

Selection of cheese and cold cuts

25

Coperto 2€
Acqua 2,5€

TAVERNA

MAFALDA



ZUPPE

Vignerone di Primavera
Spring Vignerone soup



15

PRIMI

Mescafrancesca "Di Nola" alla Tavernaro (1, 7)

Pasta Mista with tomato sauce, pecorino cheese and pepper

10

Sformato di tagliolini cotto a legna con salsiccia e piselli

Tagliolini pie cooked in wood oven with sausages and peas

13

Pasta piselli e seppie

Pasta with peas and cuttlefishes

16

Risotto alla gricia con fave dell'orto

Risotto pecorino cheese, pepper, pork cheek and fava beans

18

Spaghetto quadrato "Di Nola" alla Bolognese di polpo** (1, 14)

Spaghetti with octopus ragout

16

SECONDI

Calamaro imbottito con verdure di stagione

Stuffed cuttlefish with seasonal vegetables

20

Trancio di pescato ** con purea di vignerone e finocchi conditi (4, 9)

Slice of fish, puree of seasonal vegetables and fennel

20

Stracotto di Maiale con mela annurca, cipollotto e carciofi

Stew pork, annurca apple, spring onion and

artichoke

18

Agnello al forno a legna con patate novelle e piselli

Baked lamb, baby potatoes, peas

18

Paranza di manzo alla brace ed insalata

Grilled beef and salad

20

DESSERT

Tartelletta crema e fragoline

Tartlet pastry cream and strawberry

7

Profitterol al cioccolato colati al momento (1, 3, 7)

Profitterol with hot chocolate cream poured

7

New York Chees Cake ai frutti rossi (1, 3, 7)

New York cheese cake with berries

7

Pastiera del Decumano maggiore (1, 3, 7)

Neapolitan Pastiera

6

Torta di mele della nonna e crema pasticcera. (1, 3, 7)

Apple pie with pastry cream

6

I piatti contrassegnati con *, in base alla disponibilità/stagionalità, sono preparati con materia prima congelata in loco o surgelata all'origine. I prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, contrassegnati con **, vengono sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura per garantire la qualità e sicurezza, come descritto nel piano Haccp ai sensi del Reg. CE 853/04.

In ogni piatto gli allergeni presenti sono identificati mediante legenda numerica che si riferisce all'elenco allergeni in allegato I (REG. CE n. 1169/2011) In every dish the allergens present are identified by number with which they are identified in the list of allergens, attached (REG. CE n. 1169/2011)

TAVERNA

MAFALDA