

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

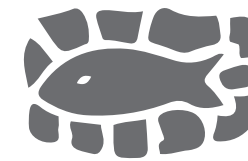


SOSTENIAMO CASA PRISCILLA
Potete contribuire utilizzando il QR
o con carta di credito al momento
del pagamento del conto



**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

PRIMAVERA



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

Le tartare di Tonno Rosso Adriatico accompagnate dalla battuta di tropea, l’acciuga Cantabrica e ...

venticinque euro

Selezione di crudo del dì

quaranta euro

Lo scampo reale ed il suo principino marinati a freddo

ventiquattro euro

I PRIMI

lo spaghettone monograno con le acciughe del Cantabrico, burrata Euganea e zest di agrumi

ventidue euro

Il riso Vialone nano delle Abbadesse con gamberi nostrani, zucchine novelle e croccante del loro fiore

per 2 quarantadue euro

I Tagliolini di pasta fresca al ragù di seppia nostrana ed il suo nero

ventidue euro

I SECONDI

Dalla Tradizione, le seppie in „Tocio” con i piselli di Baone

ventiquattro euro

Quasi una paranza...la frittura del Tavern

venticinque euro

Composizione di Tonno rosso in oliocottura su fresco di spinacino e le nostre salse

trenta euro

Selezione di Contorni extra

dieci euro

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

PIATTO UNICO

L’ Imperiale: in padella, al forno, al vapore e fritto con stagionalità

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

GLI ANTIPASTI

Carpaccio di Garronese marinato a secco con petrali di mele di stravecchio, gocce di miele e mandorle di Arquà

venti euro

Tagliere Euganeo:

L’Oca di Littamè, Il cinghiale di Martini, i salumi di casa ed i formaggi

con le cofetture di Scarpon

diciassette euro - per 2 ventiquattro euro

Cappuccino di piselli: Croccante dei nostri semi, crema di piselli, ovetto morbido, spuma di burrata Euganea e sentori di liquirizia

sedici euro

I PRIMI

Bigoli esili ai 7 cereali con sfilacci di gallina padovana e piselli di Baone

diciassette euro

Rigatoni di patate al ragù dell’orto con vaghezze di zafferano

sedici euro

Il riso Vialone nano delle Abbadesse nella nostra visione di „Risi e Bisi”

per 2 trentadue euro

I SECONDI

La guancetta di Garronese e di maialino da latte

al brodo di giuggiole di Scarpon e ratatouille dell’orto

ventidue euro

Il Pollo fritto allevato a latte & miele alle Corti Benedettine di Scudellaro

con le nostre salse

venti euro

Filetto e tartare scottate di cinghialeto dei Colli Euganei con selezione dall’orto

ventotto euro

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

PIATTO UNICO

Il braciere del Tavern allo spiedo:

Selezione di carni Euganeee e contorni a stagionali

per 2 sessanta euro - SU PRENOTAZIONE

coperto € 3,50

 VEGETARIANO  GLUTEN FREE