



TABÈRNA

Ippotur Resort

braceria | pizzeria



CARNE, FUOCO, BRACE
la nostra grande storia
d'amore

Taberna
PER STUZZICARE L'APPETITO

Cocktails				€7		
SPRITZ	—	NEGRONI	—	AMERICANO	—	GIN TONIC
						

Per iniziare

TAGLIERE DI AFFETTATI NOSTRANI	€ 13
Parma 18 mesi, Mortadella, Lardo di Colonnata IGP, Salame rustico	
TAGLIERE DI AFFETTATI SELEZIONE "TABERNA"	€ 16
Culatta, Capocollo di Martina Franca, Pastrami, Cecina de Leon IGP	
TAGLIERE "TIGRINTO"	€ 16
Castagnolo 24 mesi, Salagrinto, Mortadella, Guanciale, Medievale alla brace, Crumble Tigrinto (ciccioi frolli)	
SELEZIONE "DA RICORDARE" (per 2/3 persone)	€ 29
Culatta, Capocollo di Martina Franca, Pastrami, Cecina de Leon IGP, Toma di Gressonay, Pecorino di Moliterno, Fontina Valdostana d'alpeggio DOP, Parmigiano Reggiano 70 mesi, Giardiniera.	
DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI	€ 13
Toma di Gressonay, Pecorino di Moliterno, Fontina Valdostana d'alpeggio DOP, Parmigiano Reggiano 70 mesi	
LA "BRISA RISERVA"	€ 15
Sottofesa di vecchia vacca padana del consorzio Parmigiano Reggiano	
BATTUTA AL COLTELLO AL NATURALE	€ 12
BATTUTA AL COLTELLO ALLA FRANCESE	€ 14
Uovo, Tabasco, Worcestershire, Ketchup, Senape, Cipolla, Prezzemolo, Capperi	
BATTUTA AL COLTELLO NELL'OSSO	€ 16
Maionese all'aglio nero e midollo, Gel di frutti rossi, Cipolla croccante	
CARPACCIO INVERNALE	€ 15
Fonduta di taleggio, Funghi e nocciole	
CARPACCIO TABERNA	€ 13
Cipolline borretane, Terra di olive nere	
TAGLIERE VEGETARIANO	€ 14
Patata americana cotta nella cenere, Crema inglese salata, Tartufo nero	

le Carni

La nostra frollatura avviene in celle refrigerate a temperatura ed umidità controllata per circa 30gg al fine di “rilassare” le fibre muscolari della carne facendogli acquisire morbidezza e digeribilità.

NOSTRA SELEZIONE

... € 30

SCOTTONE

Giovane femmina di bovino con eta compresa tra i 15 e i 22 mesi.

PROVENIENZA :

Polonia settentrionale (ex Prussia)
precisamente dalla regione del Masuria

Intensità	<input type="checkbox"/>
Morbidezza	<input type="checkbox"/>
Frollatura	<input type="checkbox"/>



PREMIUM

... € 40

VACCA

(Femmine con eta compresa tra i 4 e i 10 anni).

PROVENIENZA :

Italia e Nord Europa

Intensità	<input type="checkbox"/>
Morbidezza	<input type="checkbox"/>
Frollatura	<input type="checkbox"/>



SELEZIONE ADALBERTO

... € 50

Selezionate direttamente da noi presso i nostri fornitori. Facciamo particolare attenzione alla storia dell'animale e alle sue caratteristiche, con questa selezione vogliamo dare al nostro cliente un'esperienza unica.

PROVENIENZA :

prevalentemente Spagna, Portogallo, Australia

Intensità	<input type="checkbox"/>
Morbidezza	<input type="checkbox"/>
Frollatura	<input type="checkbox"/>



Ogni menu comprende circa 600 g di carne a persona

dalla nostra brace

FILETTO "TABERNA" € 25

con cipolle caramellate e spuma di pecorino

RIBEYE DI MANZO € 27

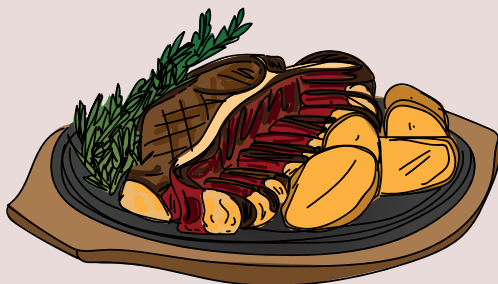
con peperoni rossi del piquillo e chimichurri al peperone crusco

PLUMA DI MAIALE IBERICO € 23

con verdure agrodolci e purè affumicato

FIORENTINA DI POLLO € 18

dell'azienda agricola Chieregati cotta nel nostro forno a carbone
con verdure di stagione



Contorni

* VERDURE DI STAGIONE

* FAGIOLI ALLA MESSICANA

* PATATE AL FORNO cotte sotto sale

* PURE' AFFUMICATO

€ 5

PIZZERIA CONTEMPORANEA

Il nostro impasto è realizzato con farina di tipo 0 e una percentuale di farina di tipo 1 macinata a pietra del Mulino Quaglia "Petra". Per preservare al meglio i principi nutritivi del cereale abbiamo selezionato farine meno raffinate con un maggior quantitativo di fibre. L'impasto inoltre utilizza un prefermento Biga del 30% e lievito di birra fresco. Il nostro impasto lievita dalle 24 alle 36 ore. Il nostro pomodoro è un San Marzano D.O.P., la nostra fior di latte, la bufala e la provola provengono da caseifici campani selezionati.



Le Classiche

MARGHERITA € 8

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte campano. In uscita: Basilico olio evo.

MARGHERITA GIALLA € 10

Crema di pomodorini gialli, datterini gialli, provola affumicata, basilico, olio evo.
In uscita: burratina affumicata.

MARINARA € 9

Pomodoro San Marzano DOP, aglio. In uscita: origano, basilico, olio evo.

BUFALA € 11

Pomodoro San Marzano DOP. In uscita: bufala a fette, basilico, olio evo.

NAPOLETANA € 10

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte campano, olive taggiasche, datterini gialli e rossi. In uscita: alici di cetara, origano, basilico, olio evo.

TEDESCA € 9

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte campano, wurstel artigianali.

CACIO E PEPE € 11

Vellutata di cacio, fior di latte campano. In uscita: basilico, olio evo, cialda di parmigiano regiano DOP, pepe macinato.



Per i bambini

- ★ PENNETTE AL PESTO € 8
- ★ LASAGNA AL RAGÙ € 10
- ★ HAMBURGER € 10

Da here

CALICE DI VINO	€ 4
bianco o rosso	
ACQUA MINERALE "LURISIA"	€ 2,5
BIBITE	€ 3
BIRRA PICCOLA	€ 3,5
BIRRA MEDIA	€ 6



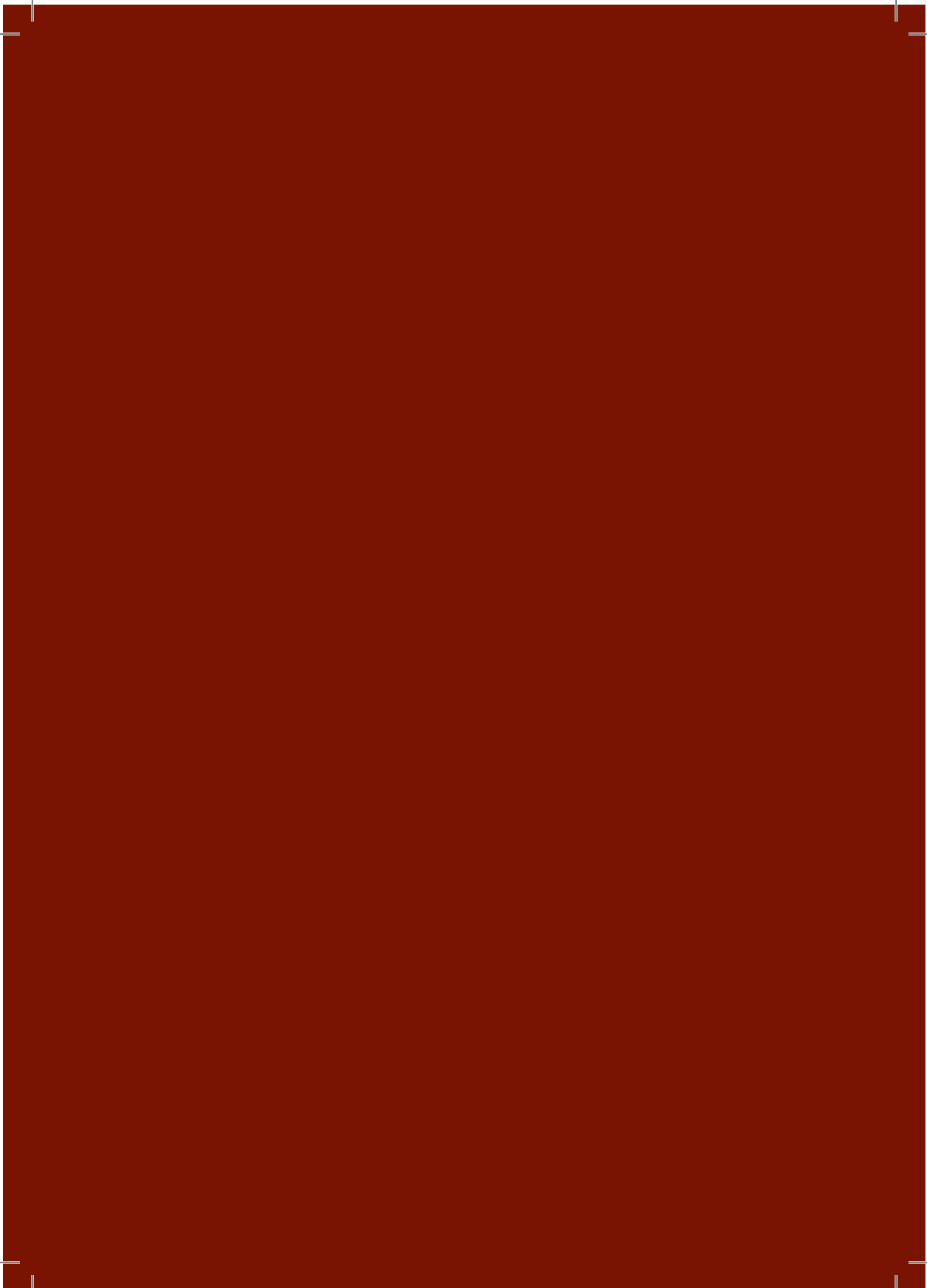
Scansiona il QR CODE
per vedere la nostra
carta dei vini!

CAFFE'	€ 1,5
AMARI	€ 3
DISTILLATI	€ 5 8

Coperto + focaccia
calda cotta nel nostro
forno "Neapolis"
..... € 3



enjoy your stay!





TABÈRNA

Ippotur Resort

braceria | pizzeria