

TARÈL



TAVERNA LOMBARDA

Una cucina vera, come una volta.

TARÈL

TAVERNA LOMBARDA

Una storia che comincia da Lontano...

In Attesa, aperitivo del Tarèl

Cacciatorino, Zincarin, nervitt e giardiniera...

Al calice:

Oltrepò: “Gaio” Pinot nero brut

9,5

Un po’ oltre: Gin tonic Mirtillo Brillo

12

Degustazione:

per tutti i componenti del tavolo

Tucc insemma ma ghè pensi mi: 5 portate consigliate dallo Chef Maurizio

55

Tucc insemma con la polenta:

Aperitivo del Tarèl

Polenta ai tre companatici: brasato, bruscitti e zola

La Resumada

40

Per cominciare

Lumache trifolate, crema di patate, prezzemolo e cotenna

15

Tortino di patate e porri con fonduta di latteria

15

Faraona nella “rete”, erbe amare e sughetto alla maggiorana

18

Luccio* del Ceresio mantecato

18

Tutti gli allergeni possono essere presenti nella nostra cucina ed è possibile la contaminazione. Per informazioni specifiche consultare l'elenco allergeni o chiedere al personale di sala il ricettario dedicato.

*Prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2024, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1.

TARÈL

TAVERNA LOMBARDA

Riso, pasta fresca e minestre

Risotto alla milanese e midollo, mantecato con lodigiano tipico, brodo di carne e gremolada con Raspadura bella Lodi	22 5
Ris in cagnun cul Persic* come confraternita comanda...	24
Tagliatelle al ragù paesano	14
Tortelli della nonna Pierina, antica ricetta del Crotto, panna e prosciutto	16
Zuppa del giorno	14

Polenta e companatico

Polenta rustica, selezione di polente dei mulini di Varese	6
Rustin negàa, arrosto di vitello annegato nelle cipolle e il suo sughetto, servito con polenta	18
Brasato di punta di petto al Barbera con polenta	20
Polenta e I Bruscitti di Busto Arsizio	18
Ul Pulaster: pollastra ripiena patate al rosmarino	18
Busecca alla Milanese	16
Selezione di pani e grissini fatti in casa, burro, acqua naturalizzata	4

Tutti gli allergeni possono essere presenti nella nostra cucina ed è possibile la contaminazione. Per informazioni specifiche consultare l'elenco allergeni o chiedere al personale di sala il ricettario dedicato.

*Prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2024, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1.

TARÈL



TAVERNA LOMBARDA

Per finire...

Pan con l'uga e Gongorzola dolce	12
La Resumada con pan meino	7
Pere della cervellera al vino rosso	7
Tiramisù	6
Torta del giorno	6
La Moka, il resentin e i frollini Min. 2 persone	6 pp

Tutti i prodotti sono trattati e conservati nel rispetto delle norma HACCP. *Prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2024, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1.

TARÈL

TAVERNA LOMBARDA

La cantina del Tarèl

Bollicine

Bottiglia Al Calice

Dalla Cantina Bosco Longhino, Oltre po' Pavese

- | | | |
|------------------------------------|----|---|
| • Gaio – Pinot Nero | | 5 |
| • Casto, metodo classico, Pas Dosè | 30 | 7 |
| • Casto, metodo classico, Brut | 30 | |

Dalla Cantina Ca' Dell'Orsa, Viggiù – Varese

- | | | |
|--|----|--|
| • Selvà, metodo classico, 54% Pinot Bianco, 46% Chardonnay | 40 | |
|--|----|--|

Vini Bianchi

Dalla Cantina Bosco Longhino, Oltre Po' Pavese

- | | | |
|--------------------------------|----|-----|
| • Vino del Tarèl, Pinot Bianco | 12 | 4,5 |
| • Rampicone, Riesling Renano | 20 | |

Dalla Cantina I Due Filari, Gavirate – Varese

- | | | |
|--------------------------------------|----|--|
| • Renè, 90% Chardonnay, 10% Traminer | 20 | |
|--------------------------------------|----|--|

Vini Rossi

Dalla Cantina Bosco Longhino, Oltre Po' Pavese

- | | | |
|------------------------------------|----|-----|
| • Il Vino del Tarèl, Barbera | 12 | 4,5 |
| • Prete Bertino, Bonarda | 15 | |
| • Pierico, Pinot Nero | 18 | |
| • Giuda, Sangue di Giuda frizzante | 15 | |

Dalla Cantina Torre Rossa, Monate – Varese

- | | | |
|-----------------------------------|----|--|
| • Il Torrerossa, Nebbiolo | 30 | |
| • Miles, Merlot | 28 | |
| • Limes, 90% Nebbiolo, 10% Merlot | 30 | |

Dalla Cantina I Due Filari, Gavirate – Varese

- | | | |
|---|----|--|
| • Rosso del Lago, 15% Merlot, 85% Barbera | 20 | |
|---|----|--|

TARÈL



TAVERNA LOMBARDA

Registro allergeni

NUMERO	SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE	TITOLO SINTETICO
1	Cereali contenenti glutine (cioè GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT o i loro CEPPI IBRIDATI) e prodotti derivati, tranne: - Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; - Malto destrine a base di grano; - Sciroppi di glucosio a base di orzo; - Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	Glutine
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	Crostacei
3	Uova e prodotti a base di uova (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)	Uova
4	Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: - gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; - gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante per birra e vino.	Pesce
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	Arachidi
6	Soia e prodotti a base di soia, tranne: - tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; - oli vegetali derivati da fitosteroli e fitostanoli esteri a base di soia; - esteri di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.	Soia
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: - siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; - lattitolo. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).	Latte

TARÈL



TAVERNA LOMBARDA

Registro allergeni

NUMERO	SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE	TITOLO SINTETICO
8	Sedano e prodotti a base di sedano	Sedano
9	Senape e prodotti a base di senape	Senape
10	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	Anidride solforosa
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Sesamo
12	Lupini e prodotti a base di lupini	Lupini
13	Frutta a guscio vale a dire: - MANDORLE (Amygdalus communis L.), NOCCIOLE (Corylus avellana), NOCI (Juglans regia), NOCI DI ACAGIÙ (Anacardium occidentale), NOCI DI PECAN (Carya illinoiensis (Wangenh.) K. Koch), NOCI DEL BRASILE (Bertholletia excelsa), PISTACCHI (Pistacia vera), NOCI MACADAMIA o NOCI DEL QUEENSLAND (Macadamia ternifolia); i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	Frutta a guscio
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	Molluschi