

TRATTORIA TAMANACO

RIOMAGGIORE · CINQUE TERRE



@tamanaco_riomaggiore

www.trattoriatamanaco.com



Riomaggiore non si spiega, si vive.

*Si vive tra i colori accesi delle case,
il profumo della brezza marina al mattino,
le voci che riecheggiano tra i caruggi.*

Qui il tempo ha un altro ritmo. Più lento, più vero.

*La Trattoria Tamanaco nasce
nel cuore di questo borgo speciale.
Un luogo dove fermarsi, godersi il momento e riscoprire
i sapori autentici della Liguria con piatti della tradizione,
ingredienti locali, ospitalità genuina.*

Riomaggiore can't be explained, it has to be lived.

*It's lived through the bright colors of the houses,
the scent of the sea breeze in the morning,
the voices echoing through the narrow alleys.*

*Here, time moves at a different pace.
Slower, more genuine.*

*Trattoria Tamanaco was born in
the heart of this special village.
A place to pause, enjoy the moment, and rediscover the
authentic flavors of Liguria, with traditional dishes, local
ingredients, and heartfelt hospitality.*



TRATTORIA TAMANACO

RIOMAGGIORE · CINQUE TERRE

MENÙ

TRATTORIA TAMANACO

RIOMAGGIORE · CINQUE TERRE

ANTIPASTI / STARTERS

Tagliere di salumi con focaccia (1,7)	18
Cured Meat Platter with Focaccia	
Polpo croccante su crema di patate (14)	21
Crispy Octopus on Potato Cream	
Tris di alici (1,3,4,7,12)	16
Anchovy Trio	
Insalata di mare (2,14)	18
Seafood Salad	
Baccalà mantecato (1,4,7)	15
Creamed Salt Cod	
Baccalà fritto su crema di zucchine (1,4)	16
Fried cod on creamed courgettes	
Antipasto misto (5 assaggi a scelta dello chef) (1,2,3,4,7,14)	18
Mixed Appetizer (5 tastings selected by the chef)	
Flan di zucchine su crema di peperoni con gamberoni saltati all'Amaro Camatti (2,3,7)	24
Courgette flan on creamed peppers with king prawns sautéed in Amaro Camatti	

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Trofie pesto patate e fagiolini (1,7,8)	14
Trofie with Pesto, Potatoes and Green Beans	
Pansotti con salsa di noci (1,3, 7,8)	15
Pansotti (Ligurian pasta filled with herbs and greens) with Walnut Sauce	
Ravioli al ragù (1,3,7)	15
Ravioli with Meat Ragù	
Spaghetti muscoli sgusciati (1,14)	15
Spaghetti with Shelled Mussels	
Paccheri allo scoglio (1,2,14)	16
Paccheri with Seafood	
Tagliolini alla chitarra con alici (1,4)	14
Chitarra-style Tagliolini with Anchovies	
Paccheri Angela (pancetta, muscoli, mascarpone) (1,7,14)	17
Angela's Paccheri (Pancetta, Mussels, Mascarpone)	
Gnocchi al ragù di polpo (1,14)	17
Gnocchi with Octopus Ragù	

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Cima genovese (3,7,10)	16
Stuffed Veal "Cima alla Genovese" – Traditional veal breast filled with vegetables, eggs, and herbs, served sliced	
Fritto misto (1,2,14)	21
Mixed Fried Seafood	
Fritto acciughe (1,4)	15
Fried Anchovies	
Muscoli ripieni (1,3,7,14)	18
Stuffed Mussels	
Tagliata di manzo (250g)	18
Sliced Beef (250g)	
Grigliata di pesce (2,4,14)	24
Grilled Fish Platter	
Pesce all'isolana (4)	45 (hg)
Fish "Isolana" Style (catch of the day) - Baked whole fish with cherry tomatoes, olives, potatoes, and herbs	

CONTORNI / SIDE DISHES

Patate al forno	4
Baked potatoes	
Verdure grigliate	4
Grilled vegetables	
Insalata mista	4
Mixed salad	

DOLCI / DESSERTS

Dessert della casa	6
Homemade dessert	

MENÙ BIMBI / KIDS MENU 12

Pasta pomodoro / Pasta with Tomato Sauce
Hamburger

Coperto / Cover Charge €3

TRATTORIA TAMANACO

RIOMAGGIORE · CINQUE TERRE

ALLERGENI / ALLERGENS

Alcuni alimenti contengono uno o più dei 14 allergeni indicati dall'UE.
Per maggiori informazioni si prega di chiedere al nostro personale prima di ordinare
Some dishes contain one or more of the 14 allergens listed by the EU.
For more information, please ask our staff before ordering.

01 - CEREALI CONTENENTE GLUTINE: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati
CEREALS CONTAINING GLUTEN: Wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut and their derivatives

02 - CROSTACEI e prodotti derivati / *Crustaceans and products thereof*

03 - UOVA e prodotti derivati / *Eggs and products thereof*

04 - PESCE e prodotti derivati / *Fish and products thereof*

05 - ARACHIDI e prodotti derivati / *Peanuts and products thereof*

06 - SOIA e prodotti derivati / *Soybeans and products thereof*

07 - LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio / *Milk and products thereof (including lactose)*

08 - FRUTTA A GUSCIO: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di arachidi, noci di pecan,
noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati
*NUTS: Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios,
Queensland nuts, and their derivatives*

09 - SEDANO e prodotti derivati / *Celery and products thereof*

10 - SENAPE e prodotti derivati / *Mustard and products thereof*

11 - SEMI DI SESAMO e prodotti derivati / *Sesame seeds and products thereof*

12 - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI: Alimenti sott'aceto, sott'olio e in salamoia,
marmellate, funghi secchi, conserve, etc
*SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES: Found in pickled, oil-preserved or brined foods,
jams, dried mushrooms, preserves, etc.*

13 - LUPINI e prodotti derivati / *Lupin and products thereof*

14 - MOLLUSCHI e prodotti derivati / *Molluscs and products thereof*

*A seconda delle disponibilità giornaliere, nel rispetto di tutte le normative vigenti in materia, tutti i prodotti potranno essere freschi, surgelati o nel caso di prodotti ittici anche freschi di barca da noi abbattuti. Tutto il pesce crudo servito in questo locale è stato termicamente abbattuto come previsto dal regolamento CE 853/2004.

Depending on daily availability and in compliance with all current regulations, ingredients may be fresh, frozen,
or—when it comes to seafood—fresh off the boat and blast chilled by us.
All raw fish served in this restaurant has been blast chilled as required by EC Regulation 853/2004.

WINE LIST

TRATTORIA TAMANACO

RIOMAGGIORE · CINQUE TERRE

Cantina Magnati – Riomaggiore

Magnati	40
Sciacchetrà Riserva	110

Cantina Litan – Riomaggiore

Costa de Sera	50
Gravità	50
Mixtio	30
Le Gruzze	30
Bai	30
Ofio Rosa	36
Sciacchetrà Terre di Bargon	38

Cantina Possa – Riomaggiore

5 Terre	48
5 Terre Anfora	48
U Nigru (rosso)	39
U Veciu	36
U Giancu	40
Rosé d'Amour	40
Sciacchetrà Acciaio e Anf.	120
Sciacchetrà Acciaio e Anf. "Underwater"	200

Cantina Bordone – Manarola

Aure	36
Aured (rosso)	39

Cantina Crovara – Manarola

5 Terre.....	39
Bianco Antico	40
Sciacchetrà	100

Forlini Cappellini

5 Terre	50
---------------	----

Cantina Cheo – Vernazza

Cheo ST	39
Perciò	42
Cheo Rosso	45
Mavà	39
Sciacchetrà	150

La Polenza – Liguria di Levante

Terrarossa	25
------------------	----

Cantina Sassarini – Monterosso

Sciacchetrà	84
-------------------	----

Cooperativa 5 Terre

Cinqueterre	27
Costa De Campu	39
Costa Da Posa	39
Costa De Sera	39
Sciacchetrà	90
Muretti	15

Cantina De Peri – Liguria

Pigato Riviera Ligure di Ponente DOC	28
--	----

Cantina Raetia – Alto Adige

Lagrein DOC	28
Pinot Nero DOC	30
Sauvignon DOC	28
Gewürztraminer DOC	30

Cantina Manara – Valpolicella

Valpolicella Classico DOC	23
Valpolicella Superiore Ripasso DOP	34
Amarone Classico DOCG	65

Cantina Ballarin – Piemonte

Barbera Alba DOC	34
Langhe Nebbiolo DOC	35
Barolo DOCG	70

Cantina Chicco – Piemonte

Roero Arneis DOCG	30
-------------------------	----

Cantina Castello Di Radda – Toscana

Chianti Classico DOCG Bio	38
---------------------------------	----

Il Seggio Poggio Al Tesoro – Toscana

Bolgheri Rosso DOC	42
--------------------------	----

San Matiot – Tretino Alto Adige

Trento DOC Brut	40
-----------------------	----

Emilio Pepe – Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo DOCG	90
------------------------------------	----

Franca Contea – Franciacorta

Franciacorta Primus Brut DOCG	42
-------------------------------------	----

Villa Valonte – Veneto

Prosecco Brut	25
Prosecco Extra Dry	25
Prosecco Rosè	28