

TRATTORIA TAMANACO

RIOMAGGIORE · CINQUE TERRE

MENÙ



@tamanaco_riomaggiore
www.trattoriatamanaco.com



ANTIPASTI / STARTERS

Tagliere di salumi con focaccia (1,7)	20
Cured Meat Platter with Focaccia	
Polpo alla ligure (patate, olive, pomodorini) (14,7)	23
Ligurian-style octopus (potatoes, olives, cherry tomatoes)	
Tris di alici (1,3,4,7,12)	16
Anchovy Trio	
Insalata di mare (2,12,14)	20
Seafood Salad	
Baccalà mantecato (1,4,7)	17
Creamed Salt Cod	
Antipasto misto (5 proposte dello chef, <u>min 2 pers.</u>) (1,2,3,4,7,14)	21 p.pers
Mixed Appetizer (5 chef's suggestions, <u>minimum 2 people</u>)	

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Trofie pesto patate e fagiolini (1,7,8)	16
Trofie with Pesto, Potatoes and Green Beans	
Pansotti con salsa di noci (1,3, 7,8)	16
Pansotti (Ligurian pasta filled with herbs and greens) with Walnut Sauce	
Ravioli al ragù (1,3,7)	16
Ravioli with Meat Ragù	
Paccheri allo scoglio (1,2,12,14)	18
Paccheri with Seafood	
Lasagna di mare a seconda del pescato (1, 2, 3, 4, 7, 12, 14)	20
Seafood lasagne depending on the catch	
Gnocchetti gamberi e zucchini (1, 3, 8, 12)	18
Shrimp and courgette gnocchi	
Tagliolini al ragù di polpo (1,3, 8, 14)	18
Tagliolini with octopus sauce	
Testaroli al ragù di muscoli (1,14)	18
Testaroli with mussel ragout	

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Cima genovese con contorno (3,7,10)	18
Stuffed Veal "Cima alla Genovese" with side dish – Traditional veal breast filled with vegetables, eggs, and herbs, served sliced	
Fritto misto (1,2,14)	23
Mixed Fried Seafood	
Fritto acciughe (1,4)	16
Fried Anchovies	
Muscoli ripieni (1,3,7,14)	18
Stuffed Mussels	
Tagliata di manzo con contorno (250g)	25
Sliced Beef with side dish (250g)	
Grigliata di pesce (2,4,14)	30
Grilled Fish Platter	
Baccalà fritto con cipolle rosse in agrodolce (1,4,7)	22
Fried cod with sweet and sour red onions	
Filetto di pescato del giorno a discrezione dello chef (4)	30
Fillet of the catch of the day at the chef's discretion	

CONTORNI / SIDE DISHES

Verdure del giorno	6
Vegetables of the day	

DOLCI / DESSERTS

Dessert della casa	8
Homemade dessert	

MENÙ BIMBI / KIDS MENU 15

Pasta pomodoro / Pasta with Tomato Sauce
Wurstel

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.

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

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

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

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

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

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

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

8 - 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*

9 - 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.