TRATTORIA TAMANACO

RIOMAGGIORE · CINQUE TERRE

MENÙ

@tamanaco_riomaggiore

www.trattoriatamanaco.com

ANTIPASTI / STARTERS

Cotolette di gamberi con maionese aromatica (1,2,3,12) 22
Prawn cutlets with aromatic mayonnaise

Selezione di salumi locali (1,12) 20
Selection of local cold cuts

Insalatina di polpo alla ligure con patate e olive (14) 23
Octopus salad Ligurian-style with potatoes and olives

Crostini di pane casereccio con acciughe
"Don Carlos" sott'olio e burro (1,4,7) 16
Homemade bread crostini with "Don Carlos" anchovies in oil and butter

Battuta di carne piemontese "Fassona"
con le sue salse di accompagnamento (3,10) 20
Piedmontese "fassona" beef tartare with its accompanying sauces

Disco di polenta artigianale con ragù di cacciagione (1,9) 20
Artisanal polenta with game ragout

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Testarolo lunigianese con pesto artigianale (1,6,7,8) 18
Lunigiana testaroli with homemade pesto

Tagliatelle al ragù di cacciagione (1,2,3,9) 18
Tagliatelle with game ragout

Ravioli di carne e boragine con ragù (1,3,7,9) 19
Meat and borage ravioli with ragout

Tagliolino al profumo di mare (1,2,3,4,6,12,14) 20
Tagliolini with seafood scent

Gnocco di patate rosse al bianco di branzino e verdure (1,3,4,12) 21
Red potato gnocchi with sea bass and vegetables

Spaghettino alle acciughe (1,4) 18
Spaghettini with anchovies

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Molluschi (a seconda del pescato del giorno) in guazzetto (9,12,14) 20
Shellfish (depending on the daily catch) in guazzetto

Fritto misto (calamari, gamberi, acciughe) (1,2,3,4,5,6,12,14) 23
Mixed fried seafood (calamari, prawns, anchovies)

Pesce pescato del giorno con il suo contorno (4,12) 30
Catch of the day with side dish

Arrostino di stinco di maiale disossato
con il suo contorno (9,10) 20
Roasted boneless pork shank with side dish

Tagliata di manzo con il suo contorno 26
Sliced beef with traditional side dish

Guancia di vitello cotta a bassa temperatura
su patata rossa e il suo fondo bruno (9) 30
Slow-cooked veal cheek on red potato with its brown sauce

CONTORNI / SIDE DISHES

Contorni del giorno 6
Side dishes of the day

DOLCI / DESSERTS

Dessert della casa 8
Homemade dessert

MENÙ BIMBI / KIDS MENU 15

Coperto / Cover Charge €3

TRATTORIA TAMANACO
RIOMAGGIORE · CINQUE TERRE

ALLERGENI / ALLERGENS

Alcuni alimenti contengono uno o più dei 14 allergeni indicat dall'UE.
Per maggiorni 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.