



LA
TATTORIA
Rosario Avolio

Benvenuti a LaTattoria, il mondo culinario di Rosario Avolio, meglio conosciuto con lo pseudonimo di “Tatto Chef ” coniato dai suoi affettuosi nipoti. Tatto è un custode dei sapori autentici, un artista dei fornelli e un narratore di storie culinarie che affondano le radici nei ricordi d’infanzia.

Nella sua cucina il profumo del soffritto e gli odori ti faranno sentire come a casa della nonna; lardiatà, ragù, pasta alla genovese sono solo alcuni dei suoi piatti distintivi. Tatto ha raccolto i segreti custoditi nelle ricette di famiglia e li ha trasformati in un’ esperienza gastronomica unica nel suo genere. “ Cucinare la tradizione è la mia passione ”.

Quotidianamente Tatto Chef proporrà specialità fuori menù, a secondo delle stagionalità e delle materie prime disponibili...Tatto, come a casa nel tuo piatto.

MENÙ DELLO CHEF

ANTIPASTI

APPETIZERS

PEPERONE RIPIENO	€ 10.00
TRIS DI RAGÙ ALLA TATTO polpette – salsicce – tracchie	€ 9.00
FIORE DI ZUCCA ripieno con alici e provola	€ 3.00
FRITTURA ALL'ITALIANA	€ 5.00
BRACIOLA DI SCAROLA ripiena alla Tatto	€ 10.00
MEDAGLIONI DI MELANZANE farcite	€ 8.00
ALICI RIPIENE DI RICOTTA E NDUJA	€ 8.00
TORTINO DI PATATE con salame provola e besciamella	€ 5.00
BAO ALLA NAPOLETANA 3 pz	€ 7.00
ZUPPA	€ 5.00
POLIPO ALL'INSALATA	€ 15.00
BOCCONCINI DI BACCALÀ con mandorle e tarallo su crema di friarielli	€ 18.00
CRUDO SAN DANIELE CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA	€ 13.00
POLIPETTI ALLA LUCIANA a modo nostro	€ 16.00
PARMIGIANA DI MELANZANE	€ 10.00
ALICI FRITTE	€ 10.00
TAGLIERE TOP SELECTION con pinsa romana	€ 28.00
ANTIPASTO TATTO CHEF per 2 persone, composto da 8 portate	€ 26.00

PRIMI

MAIN COURSES

MEZZI ZITI ALLA GENOVESE	€ 14.00
MANFREDI AL RAGU' con ricotta di bufala	€ 11.00
PASTA E PATATE	€ 13.00
MEZZANO LARDIATO lardo di norcia	€ 13.00
PASTA E FAGIOLI	€ 11.00
NERANO	€ 14.00
SPAGHETTI CON VONGOLE VERACI	€ 20.00
SPAGHETTI ALLA LUCIANA	€ 15.00
RISOTTO TATTO CHEF minimo per 2 persone	€ 20.00
SCARPARELLO NAPOLETANO	€ 12.00

SECONDI

BEEF - FISH

TAGLIATA TRICOLORE 250gr	€ 22.00
BISTECCA AI FERRI 350gr	€ 19.00
ANGUS AI FERRI 250gr	€ 21.00
HAMBURGER DI SCOTTONA 250gr con contorno	€ 12.00
COTOLETTA DI POLLO con contorno	€ 10.00
FRITTO DI GAMBERI E CALAMARI	€ 18.00
BACCALÀ CON POLENTA CROCCANTE al nero di seppia con scarole alla napoletana e stracciata di bufala	€ 18.00
BACCALÀ ALLA SICILIANA su crostone di pane cafone	€ 15.00
SCOTTADITO costine di agnello con patate al forno	€ 15.00
BISTECCA DI POLLO con contorno	€ 15.00

CONTORNI

SIDE DISCHES

PATATE AL FORNO	€ 5.00
VERDURE GRIGLIATE	€ 5.00
SCAROLE ALLA MONACHINA	€ 5.00
FRIARIELLI NAPOLETANI	€ 5.00
POMODORI ALL'INSALATA	€ 5.00
ZUCCHINE ALLA SCAPECE	€ 5.00
INSALATA VERDE MISTA	€ 5.00

ACQUA E BIBITE

WATER AND DRINKS

ACQUA ORSINI NATURALE

75 cl

€ 2.50

ACQUA ORSINI FRIZZANTE

75 cl

€ 2.50

COCA COLA

33 cl

€ 3.00

COCA COLA ZERO

33 cl

€ 3.00

FANTA

33 cl

€ 3.00

SPRITE

33 cl

€ 3.00

REGOLAMENTO UE N.1169 2011

Regolamento ue n. 1169 2011 Si informano i consumatori dell'utilizzo nei prodotti di allergeni.

- 1. cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
- 2. crostacei e prodotti derivati
- 3. uova e prodotti derivati
- 4. pesce e prodotti derivati
- 5. arachidi e prodotti derivati
- 6. semi di soia e prodotti derivati
- 7. latte e relativi prodotti (incluso lattosio)
- 8. frutta a guscio, cale a dire: mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di pecan, noce del brasil, noci del queensland e prodotti derivati
- 9. sedano e prodotti derivati
- 10. senape e prodotti derivati
- 11. semi di sesamo e relativi prodotti
- 12. anidride solforosa e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/lt riportati come sO₂
- 13. lupini e prodotti derivati
- 14. molluschi e prodotti derivati.