

RISTORANTE PIZZERIA



LA TAVOLACCIA

Family Restaurant & Pizza

LA TAVOLACCIA

*Il Ristorante la Tavolaccia trasuda storia da ogni suo singolo mattone,
la leggenda narra infatti che la sua costruzione risale agli inizi del '500
e fu commissionata direttamente da Caterina Sforza, contessa di Forlì,
che la utilizzò per pochi anni come una delle sue dimore prima della morte.
Fu donata successivamente alla chiesa che lo trasformò in un monastero, dove per diversi anni
vissero alcune monache, Con il trascorrere degli anni passò di mano in mano a singoli privati,
fino ad arrivare ai giorni nostri subendo un importante ristrutturazione,
che lo trasformò in quello che oggi è ...*

IL RISTORANTE LA TAVOLACCIA

*una splendida Location immersa nel verde adatta a qualsiasi evento,
dalle Cerimonie alle Classiche cene con Amici in Famiglia o in Coppia,
dispone infatti di diverse sale che sia adattano ad ogni esigenza.*

.....
* Gentili clienti, in assenza di prodotti freschi verranno utilizzati prodotti surgelati.

• Prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventivo mediante abbattitore di temperatura come da Reg. CE 853/2004, All. III, Sez. VIII, Cap. 3, Lettera D, punti I e 3".

Rivolgersi al personale per eventuali allergie/intolleranze al fine di evitare spiacevoli inconvenienti.

I nostri primi sono preparati con pasta fresca fatta in casa e immediatamente abbattuta al fine di conservare la massima qualità.

.....

MENU' TAVOLACCIA

MIN. 2 PERSONE

BATTILARDA DI AFFETTATI MISTI



MEZZELUNE DELLA CASA

TAGLIATELLE AL RAGU'



GRIGLIATA MISTA CON PATATE ARROSTO



COMPOSTA DI DOLCI



COPERTO

€ 25,00

a persona - bevande escluse

MENU' RUSPANTE

MIN. 2 PERSONE

CROSTINI MISTI



PRIMO A SCELTA



IL MAIALE ALLA GRIGLIA

CON PATATE ARROSTO



COMPOSTA DI DOLCI



COPERTO

€ 21,00

a persona - bevande escluse

MENU' FIORENTINA

A COPPIA

AFFETTATI MISTI



BIS DI PRIMI A SCELTA



FIORENTINA PER DUE

CON PATATE ARROSTO (circa 800 gr.)



COMPOSTA DI DOLCI



COPERTO

€ 29,00

a persona - bevande escluse

**AGGIUNGI
LE BEVANDE...
CONVIENE!!**

PORTIAMO
ACQUA E SANGIOVESE
PODERI DAL NESPOLI
A VOLONTA!!
+
CAFFE' E DIGESTIVI
DELLA CASA
+ 4 €
A PERSONA

TRADIZIONALE DI PESCE

MIN. 2 PERSONE

FANTASIA DI MARE CALDI E FREDDI



SPAGHETTI ALLO SCOGLIO



SPIEDINI DI GAMBERI E CALAMARI

ASSAGGIO DI FRITTO



SORBETTO




COPERTO

€ 32,00


a persona - bevande escluse

PER COMINCIARE


 **BATTILARDA della TAVOLACCIA -13-**
Crudo Rustico, Salame Nostrano,
Selezioni Piacentine di Coppa e Pancetta,
Mortadella, Formaggi Misti, Sottaceti della Casa,
Cipolla Caramellata

TAGLIERE DIVINO -15-
Crudo diVino dissalato al Sangiovese, Salame Bovino
razza Marchigiana, Mora Romagnola

SOUFFLE di PARMIGIANO e FUNGHI
con GLASSA al BALSAMICO -9,0-

 **BURRATTINA e CRUDO -13-**
Crudo diVino dissalato al Sangiovese,
Burratina fresca 100% Latte Italiano

CROSTINI MISTI della CASA -9,0-
con ingredienti selezionati stagionalmente

 **GRAN TAGLIERE della TAVOLACCIA -30-**
Selezione di Salumi, Crostini misti,
Formaggi e Confetture

TARTARE di MARCHIGIANA -10-
Condita a modo nostro


Coperto 1,5 - Piadina supplementare 1,0
Valori espressi in Euro



I vostri preferiti

A SEGUIRE

PASSATELLI con SALSICCIA e POMINI -11-
Salsiccia Luganega con Pomodorini Freschi

 **STROZZAPRETI al PESTO di STRIDOLI -11-**
Stridoli nostrani con scaglie di Fossa di Sogliano

 **MEZZELUNE della TAVOLACCIA -10-**
Ripiene di Patate e Speck, salsa al Gorgonzola ed olio Tartufato

TORTELLI VERDI al BURRO e SALVIA -10-
Ripieni di Ricotta Caseificio Pascoli con Semi di Papavero

CAPPELLACCI e POMODORINI CONFIT -12-
Ripieni di Salsiccia e Raviggiolo fresco

STROZZAPRETI BICOLORE con FUNGHI MISTI e ZUCCHINE -11-
Farina Bianca tipo "0" e Farina di Grano Arso

GNOCCHI GOLOSI - 9,5-
Gnocchi di Patate con Salsa allo Zola e Noci

RISOTTO alla GRICIA con ZAFFERANO a pers. -10- (min. 2 persone)

I PIATTI DELLA TRADIZIONE CHE NON POSSONO MAI MANCARE -8,5-
come tutti i nostri primi sono preparati rigorosamente con pasta fresca fatta in casa

TAGLIATELLE AL RAGÙ • CAPPELLETTI PASTICCIATI
PASSATELLI IN BRODO • STROZZAPRETI POMODORO E BASILICO

PER CONTINUARE... I NOSTRI CLASSICI



SETTE PEZZI GRIGLIATI -14-
(Costina, Pancetta, Luganega, Braciola, Castrato,
Fettina di Manzo, Arrostitico)

GALLETTO ROMAGNOLO MARINATO * -12-
Cotto alla griglia con Patatine Fritte



GRIGLIATA IMPERIALE -39-
Misto alla Griglia, Costata e Contorni Vari

LA SCOTTONA * a partire -28-
Taglio alla FIORENTINA (minimo 700 gr.)

COSTATA di MANZO con CONTORNI MISTI * -20-
La Bistecca che non delude mai.. (circa 500 gr.)

PORCHETTA di CONIGLIO in CROSTA di Sesamo * -12-

TOMINO e SCAMORZA AFFUMICATA -12-
con VERDURE GRIGLIATE

I NOSTRI FILETTI (da 220 a 240 gr.)



Alla GRIGLIA -17,5-
con Patate Arrosto

AI PEPE VERDE e CROSTONE TOSTATO -19-

FILETTO AUSTRALIANO alla Griglia -20-
con Salse in accompagnamento



MILLE FOGLIE di FILETTO -20-
su Salsa ai Porcini e Polvere di Pancetta

LARDELLATO -20-
con Lardo di Conca Igp e Funghi Misti

AI BALSAMICO -19-
su Radicchio Trevigiano Brasato

LE NOSTRE TAGLIATE (circa 300 gr.)

RUCOLA e LAMELLE di FOSSA -17-

In CROSTA di NOCI -17-
con Salsa allo Zola



350 Grammi di AUSTRALIANA -19-

AI PORCINI TRIFOLATI -17-
e Polentina alla Griglia



AI SALE AROMATIZZATO -16-
con Patate Arrosto

AL BALSAMICO IGP di Modena -17-

LE RAZZE CERTIFICATE

Frollatura minima 35 giorni

LA RAZZA CHIANINA *

Il bove chianino, riconoscibile dal manto bianco-porcellana, è tra le razze che gode di un'immagine più nobile grazie al mito della "Fiorentina". Già apprezzato da Etruschi e Romani, la Chianina è considerata oggi una delle carni più pregiate nel mondo.

FIorentina LATO FILETTO

Minimo 700 gr - a partire da -38,5-

TAGLIATA DI COSTATA

Minimo 500 gr - a partire da -25-

LA RAZZA MARCHIGIANA *

E' considerata una delle migliori per la produzione di Carne, nata dall'incrocio con le razze Chianina e Romagnola, la contraddistingue una carne di Alta Qualità leggermente Rosata a Grana Fine...

FIorentina LATO FILETTO

Minimo 700 gr - a partire da -35-

TAGLIATA DI COSTATA

Minimo 500 gr - a partire da -22,5-

LA RAZZA ROMAGNOLA *

Vanta origini antichissime, è considerato il bovino più resistente al clima tra le razze bianche. La sua adattabilità ai terreni più difficili lo rende un ottimo animale da pascolo.

FIorentina LATO FILETTO

Minimo 700 gr - a partire da -35-

TAGLIATA DI COSTATA

Minimo 500 gr - a partire da -22,5-

Per chi preferisce il Pesce...

*Fantasia di Mare Caldi e Freddi **

Misto freddo con soutè di cozze

-20-

*Spaghetti Classico allo Scoglio **

Come vuole la Tradizione

-17-

*Fritto dell'Adriatico **

Gamberi e Calamari con Paranza e Verdurine

-17-

*Spiedini Gamberi e Calamari **

Gamberi e Calamari aromatizzati alla griglia

-15-

PER I BURDEL

STROZZAPRETI AL RAGU -6,5-

CAPPELETTI PASTICCIATI -6,5-

PASTA AL POMODORO E BASILICO -6,5-

HAMBURGER E PATATINE * -8,0-

SALSICCIA E PATATINE -8,0-

COTOLETTA DI POLLO CON PATATINE * -8,0-

L'ACCOMPAGNAMENTO

Insalata Mista -5,0-

Patate al Forno o Fritte -3,5-

Radicchio con bruciatini -6,5-

Verdure Gratinata -4,5-

Verdure Grigliate -4,0-

Spinaci al Burro * -4,5-



Dal forno a legna...

LE SPECIALI IMPASTO NAPOLI



BURRATINA -10-

(Pomodoro, Burratina, Pomodorini, Pesto di Rucola e Basilico)

RUSTICA -10-

(Bufala, Crema di Peperoni, Nduja Calabrese, Salsiccia, Pan grattato)

LA SALMONA -12-

(Pomodoro, fuoricottura: Bufala, Salmone marinato, Insalatina di Finocchio, Pomodorini Gialli)

GAMBERO VERDE -12-

(Mozz. Fiordilatte, Pesto di Rucola, Gamberoni, Pom. Piccadilly)

MEZZALUNA -10-

(Spianata con: Carne Kebab, Pomodorini, Peperoni, Insalata, Tropea con salse Piccante e Yogurt in accompagnamento)

L'ORIGINALE -10-

(Mozz. Fiordilatte, Cime di Rapa, Pesto di Acciughe, Pomodorini Secchi, Granella di Mandorle)

LE PIZZE SPECIALI



VERACE La nostra Margherita -7,0-

(Pomodoro, Mozz. Fiordilatte, Basilico, Olio e Mozz. Ciliegine)

BOMBA -8,5-

(Pom., Mozz., Cotto, Funghi Freschi, Salame Piccante, Wurstel, Salsiccia, Olive, Carciofi)



TAVOLACCIA -8,5-

(Pom., Mozz., Crema Tartufata, Salame Piccante, Salsiccia, Grana, F.F.)

SPIANATA FORLIVESE -8,0-
(Squaquerone, Rucola, Crudo)

ROMAGNOLA -7,5-
(Pom., Mozz., Patate al Forno, Salsiccia, Rosmarino)

APPENNINO -8,5-
(Mozz., Crema Tartufata, Porcini, Speck, Grana)

L'ANCORA -8,5-
(Pom., Mozz., Radicchio, Salame Picc.te, Gorgonzola)

CONTADINA -8,5-
(Pom., Mozz., Peperoni, Melanzane, Salalame picc.te, Scamorza)

LA CRUDA -8,5-
(Pom., in uscita: Bufala, Pomodorini, Insalata, F.F.)

TIROLESE -8,5-
(Pom., Mozz., Taleggio, Funghi Freschi, Speck)

ORTOLANA -8,5-
(Pom., Mozz., Funghi Freschi, Pomodorini, Rucola, Zucchine, Radicchio, Carciofi)

LEGGERA -8,5-
(Pom., Gamberetti, Zucchine, Scamorza)

IMPASTO ALLA NAPOLETANA

Per tutte le nostre pizze utilizziamo farine con germe di grano pressato e macinate a pietra che abbinate ad una lunga lievitazione rendono l'impasto altamente digeribile

+1,0

Supplemento Ingrediente Aggiuntivo -da 0,5 a 2-
Riduzione Pizza Baby -1,0-

LE BEVANDE

CAFFÈ	-1,5-
CAFFÈ CORRETTO/DECA/ORZO/GINSENG	-2,0-
BOTTIGLIA ACQUA NATURALE/FRIZZANTE	-2,5-
BIBITE IN LATTINA 33 CL.	-2,5-
BIRRA MORETTI 33 CL.	-3,0-
BIRRA HEINEKEN 33 CL.	-3,5-
BIRRA CERES 33 CL.	-4,5-
AMARI/LIQUORI	-3,5-
VECCHIA ROMAGNA	-4,0-
GRAPPA BIANCA	-3,0-
GRAPPA BARRICATA	-4,0-
RUM KRAKEN	-4,0-
RUM ZACAPA 15 ANNI	-8,0-
RUM ZACAPA 23 ANNI	-12-

BEVANDE ALLA SPINA

LA BIONDA PICCOLA -3,0-	LA ROSSA PICCOLA -3,5-
MEDIA -4,5-	MEDIA -5,0-
1 LT. -9,0-	1 LT. -10-



COCA COLA	PICCOLA -2,5-
<i>Coca-Cola</i>	MEDIA -4,0-
	1 LT. -8,0-

SANGIOVESE NESPOLI	CALICE -2,5-
	25 CL. -3,0-
	50 CL. -4,5-
	1 LT. -9,0-

PIGNOLETTA FRIZZANTE



BOTTIGLIE **LA TAVOLACCIA**
(Cantine Zavalloni Cesena)

SANGIOVESE DOC DI ROMAGNA	0,75 L. -9,0-
TREBBIANO DOC DI ROMAGNA	0,75 L. -9,0-

Ristorante Pizzeria
LA TAVOLACCIA

Via Cervese, 259 - 47122 Forlì (Loc. Pievequinta)
Tel. 0543.728226

**APERTO TUTTE LE SERE
SABATO E DOMENICA ANCHE PRANZO
GIORNO DI CHIUSURA MARTEDÌ**