tàscaro

spritz - ombre - cichéti

A Venezia si usa dire “andar per Bacari”.
Ma che cos’è il Bacaro?
È la tipica osteria in cui si mesce l’ombra de Vin,
si preparano gli Spritz, si gustano boconsini, piatini*
e succulenti tramezzini che noi chiamiamo Tàscari**.
Chiedici sempre i fuori menu speciali del giorno!

N.B.

* Boconsini e piatini: polpette e piccoli piatti della cucina veneta autentica

** Tàscari: i nostri “tramezzini” di pane soffice a base di farina di grano tenero tipo 1, di grano tenero tipo 0 e lievito madre.

Pane e Tàscari li produciamo noi nel nostro forno "CIOPA" qui accanto, in via Thaon de Revel al 12

“Tàscaro abbraccia le mie radici, la cucina veneta, soprattutto quella veneziana della mia nonna Edera, che oggi è qui con me in tutte le piccole edere che arredano il locale.

Racconta il mio legame con la cultura ed i piaceri della tavola, parla dell’amore sconfinato che ho per mio padre e di questo progetto che avremmo voluto e dovuto realizzare insieme”.

Tàscaro è casa, passione, amore e ricordi.

Paola

Tàscaro – Via G. Thaon de Revel, 4 – Milano

Tàscari

La nostra versione del *Tramezzino*, di pane a lievito madre del nostro forno "Ciopa"

Porchetta, giardiniera e maionese de la casa € 5
Porchetta artigianale, maionese fatta in casa e la nostra giardiniera
1, 3, 9, 12

Ragù de corte € 6
Ragout bianco di pollo e gallina nostrani, pelle croccante, rosmarino
1, 9, 12

Lingua de vedeo e salsa verde € 6,5
Lingua di vitello lessata e la nostra salsa verde
1, 3, 4, 9, 12

Salamella vicentina, cipolline Borettane al vin moro e rosmarin € 6
Salamella vicentina scottata, cipolline brasate al Merlot e rosmarino
1, 7, 9, 12

Bacalà a la venessiana € 6
Stoccafisso cotto in umido, pomodoro, erba cipollina
1, 4, 9

Ton co' le cipoline € 5
Tonno in olio EVO, cipolline sottaceto, maionese fatta in casa, erba cipollina
1, 3, 4, 10, 12

* Folpeti sofegai € 8
Moscardini cotti in umido con il pomodoro, prezzemolo
1, 9, 14

Crema de ciochi, radicio scotà e formajo de Malga € 6
Crema di carciofi, radicchio scottato in padella, e formaggio di malga
1, 7

Vovo in tecia, fonduta de formajo Asiago, funghi scotai e Grana Padano € 6,5
Uovo al tegamino, fonduta di formaggio Asiago Scorzonera e Stravecchio, funghi spadellati aglio e prezzemolo e Grana Padano
1, 7

Suca in saor € 5
Zucca arrosto in saor (cipolla stufata, pinoli e uvetta), prezzemolo
1, 8, 9, 12

Boconsini e piatini

Bocconi e piccoli piattini dell'autentica cucina veneta

Meso vovo co' l'aciugheta Mezzo uovo sodo, acciuga e prezzemolo 3, 4	€ 2
Polpeta frita de carne (1 pz.) La tipica polpetta fritta di carne (manzo, pollo, vitello e maiale) 1, 3, 9, 12	€ 2,5
Polpeta frita de bacalà mantecato e poenta bianca (1 pz) Polpetta fritta di baccalà e polenta bianca, panatura croccante di pane 1, 4, 9	€ 3
Polpeta frita de verdure de stagion (1 pz.) Polpetta fritta di pane e verdure di stagione 1, 3, 9, 12	€ 2
Fritoea de bacalà e maionese de la casa (1 pz.) Frittella di baccalà e maionese fatta in casa 1, 3, 4, 10, 12	€ 3
*Folpeti sofegai e polenta brustolà Moscardini in umido con il pomodoro, polenta bianca abbrustolita e prezzemolo 9, 12, 14	€ 10
Sardele in saor Sardine in saor (cipolla stufata, pinoli e uvetta), prezzemolo 1, 4, 8, 12	€ 7
Capasanta su la griglia Capasanta grigliata, olio all'arancia e prezzemolo 14	€ 5,5
Bacalà a la visentina e poenta zala brustolà Stoccafisso cotto in umido con latte, olio e Grana, polenta gialla abbrustolita e prezzemolo 1, 4, 7	€ 8,5
Bacalà mantecato e poenta zala brustolà Baccalà mantecato all'olio, polenta gialla abbrustolita e prezzemolo 4, 9	€ 9
Figà a la venessiana e poenta bianca brustolà Fegato di vitello, cipolle stufate alla veneziana, polenta bianca abbrustolita, salvia 12	€ 9
Lingua de vedeo e salsa verde Lingua di vitello lessa e la nostra salsa verde 3, 4, 9, 12	€ 6
Tripa a la veneta, formajo Grana Trippa in umido al pomodoro, Grana Padano DOP 7, 9, 12	€ 7,5
Salamella vicentina, crema de ciochi, suca scotà e rosmarin Salamella vicentina grigliata, crema di carciofi, zucca scottata in padella e rosmarino	€ 7
Suca in saor Zucca arrosto in saor (cipolla stufata, pinoli e uvetta), prezzemolo 8, 12	€ 6
Vovo in tecia, radicio scotà e pan brustolà Uovo al tegamino, radicchio scottato in padella e pane abbrustolito 1, 3	€ 6

Formaji e salumi
Formaggi e salumi

Formaji nostrani € 13
Asiago DOP fresco riserva, Asiago DOP Stravecchio, Bastardo del Grappa, Malga mezzano dolce e la nostra mostarda di mele e senape
7, 10

Saeadi e parsiuti € 14
Sopressa nostrana con filetto di lardo, salame nostrano, porchetta trevigiana arrosto, pancetta arrotolata al pepe, prosciutto crudo veneto DOP 18 mesi e la nostra giardiniera
9, 12

Pan e sopressa "de cantina" € 7
Sopressa nostrana e pane caldo artigianale
1

Giardiniera de casa € 5
La nostra giardiniera cotta in aceto e vino bianco, servita sott'olio di mais
9, 12

Dolsi
Dolci fatti in casa

Tiramisù € 6
Crema al mascarpone, crumble di biscotti secchi, amaretti e cioccolato fondente, caffè, cacao
1, 3, 6, 7, 8

Saeado de ciocolata € 5,5
Salame di cioccolato servito con crema al mascarpone
1, 3, 6, 7

"Putana" € 5,5
Torta di pane, farina di mais, mele, uvetta, fichi secchi e pinoli, servita con salsa al cioccolato
1, 3, 7, 8, 12

Fregolota € 5
Torta di mandorle servita con salsa al cioccolato
1, 3, 7, 8

Tiramisù da bevare € 5
"Liquore Tiramisù" Bonaventura Maschio, servito in coppa con cacao amaro in polvere
3, 7, 12

Pandoro della nostra pasticceria Dolzeto € 6,5
Piastrato al burro e servito con crema al mascarpone
1, 3, 7

Morbido de mandorle € 6
Tortino morbido di mandorle servito con marmellata di albicocche
3,8

Spritz

Spritz bianco	€ 5
Spritz Aperol	€ 5
Spritz Campari	€ 5
Spritz Aperol e Campari	€ 5
Spritz Select (l'aperitivo nato a Venezia)	€ **5**
Spritz Cynar	€ 5
Spritz Campari e Cynar	€ 6
Spritz Bitter Nardini	€ 5
Spritz Leone	€ 6
Spritz Acqua di Cedro	€ 6
Spritz P31	€ 5
Spritz Tàscaro (Select, Cynar, Ciliegino)	€ 6
Spritz Bassano (Leone, Amaro Nardini, Fernet Nardini)	€ 6
Spritz Milano-Venezia (Campari, Select)	€ 6
Spritz Limonello Castagner	€ 6

Aperitivi

Un Americano a Venezia (Bitter e Vermouth Castagner)	€ 9
Un Moro veneziano (Bitter, Vermouth e Gin Vitae Castagner)	€ 9
Un Moro veneziano "sbagliato" (Select, Vermouth Volume Primo, Prosecco Riccardo)	€ 9
Aperitivo rosso Nardini	€ 5
Mezzo e mezzo Nardini	€ 5
Cortesino Cortese (analcolico)	€ 5

Birre

Birra artigianale veneta **in bottiglia** "Ca' Barley" (330 ml)	€ 5 - 6
Birra veneta artigianale **alla spina** (Nysa, Pils - "La.Ru")	
piccola	€ 5
media	€ 7

Analcolici

Bibite Cortese: chinotto, cola, acqua tonica, limonata, ginger beer, gazzosa, cedrata	€ 5
Succhi Cortese: ace, pesca	€ 5
Mole Cola zero	€ 5
Acqua (500 ml)	€ 1,5

Grappe, amari e liquori

grappa Fuoriclasse Leon Prosecco, Castagner	€ 6
grappa Fuoriclasse Leon Riserva 3 anni, Castagner	€ 7
grappa Fuoriclasse Leon Amarone, Castagner	€ 8,5
grappa Gioiosa Forte, Castagner	€ 5,5
grappa Casta, Laboratorio Italiano	€ 6
grappa invecchiata di Moscato The Queen, Bonaventura M.	€ 4,5
grappa barrique 903, Bonaventura Maschio	€ 4,5
amaro Leon, Castagner	€ 5,5
amaro bio “Pratum”, Bonaventura Maschio	€ 7
amaro erbe e spezie o erbe e fiori, Bonaventura Maschio	€ 4,5
distillato di uve nere, Bonaventura Maschio	€ 6,5
bitter chinato, Nardini	€ 4
Acquavite vinaccia, Nardini	€ 4,5
Nardini: l’Amaro, il Fernet	€ 4
Tagliatella, liquore - cocktail, Nardini	€ 5
Whisky “Segretario di Stato”, Poli	€ 12
Mistrà, bevanda spiritosa all’anice	€ 4,5
Acqua di cedro, liquore, Nardini	€ 4
Liquore Ciliegino	€ 5,5
Liquore Marostica	€ 5

Cocktail

gin tonic o lemon Mary's	€ 8
gin tonic Kapriol Dry /Old Tom	€ 10
gin tonic Gin Of Veneto	€ 15
gin tonic The Barmaster	€ 8
gin tonic Marconi 42	€ 10
gin tonic Puro	€ 12
gin tonic Villa Cordevigo (London Dry)	€ 15
gin tonic Aqvalvce	€ 15
Gin tonic Vitae Gold, Castagner	€ 10
vodka tonic o lemon	€ 8
Casta Mule	€ 10

Espresso / decaffeinato	€ 1,4
Caffè co’l rasentin	€ 2

Allergeni

I seguenti ingredienti, secondo quanto previsto dall'Allegato II del Reg. CE 1169/2011 possono provocare allergie o intolleranze:

1 Cereali contenenti glutine e relativi prodotti
2 Crostacei e relativi prodotti
3 Uova e relativi prodotti
4 Pesce e relativi prodotti
5 Arachidi e relativi prodotti
6 Semi di soia e relativi prodotti
7 Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)
8 Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di pecan, noce del Brasile, noci del Queensland e relativi prodotti
9 Sedano e relativi prodotti
10 Senape e relativi prodotti
11 Semi di sesamo e relativi prodotti
12 Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiore di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO2
13 Lupino e relativi prodotti
14 Molluschi e relativi prodotti

* in caso di mancata reperibilità, i prodotti contrassegnati potrebbero essere preparati con materia prima surgelata all'origine o congelati in loco mediante abbattimento rapido della temperatura (come descritto nelle procedure del Manuale di Autocontrollo Igienico ai sensi del Reg. CE n. 852/04)

** Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. La legenda esplicativa di tutti gli allergeni è disponibile in testa a questa pagina

***** dalle ore 20:00 è previsto un supplemento per il servizio di € 2,00**

I nostri fedeli fornitori

MACELLERIA CARLO ALBERTO MENINI
carni naturali, etiche e sostenibili (Verona)

BRUNELLO SALUMI
insaccati, prosciutti e altri salumi (Bassano del Grappa, VI)

MI.LA.NI SRL
formaggi (Carmignano di Brenta, PD)

MICUCCI E BALZARI
prodotti ittici (Milano)

FRUTTETO CASAGRANDE
frutta e verdura (Milano)

Tàscaro
Via G. Thaon de Revel, 4
Milano

Potete trovarci anche:

- sul web: http://www.iltascaro.com
- su Instagram: @tascaro_milano
- e su Facebook: tascaromilano