

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 stuzzicanti cichéti*
e succulenti tramezzini che noi chiamiamo Tàscari**.

N.B.

* Cichéti: piccoli bocconi di pane farcito o piattini in stile tapas

** 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.



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

Tàscari

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

Ragù de corte Ragout bianco di pollo e gallina nostrani, pelle croccante, rosmarino 1 - 9 - 12	€ 5
Lingua de vedeo e salsa verde Lingua di vitello lessa e la nostra salsa verde 1- 3 - 4 - 9 - 12	€ 6
* Folpeti sofegai Moscardini cotti in umido con il pomodoro, prezzemolo 1 - 9 - 14	€ 7
Bacalà a la venessiana Stoccafisso cotto in umido, pomodoro, erba cipollina 1 - 4 - 9	€ 6
Crema de bisi, erbe scotae e formajo de Malga Crema di piselli, bietole ripassate in padella con aglio e peperoncino, formaggio fresco di malga - 1 - 7 - 9	€ 5,5
Vovo in tecia, sparasi e Grana Uovo al tegamino, asparagi verdi in crema e scottati in padella e Grana Padano DOP 1 - 3 - 7	€ 6
Suca in saor Zucca arrosto in saor (cipolla stufata, pinoli e uvetta), prezzemolo 1 - 8 - 12	€ 4,5
Ton co' le cipoline Tonno in olio EVO, cipolline sottaceto, maionese fatta in casa, erba cipollina 1 - 3 - 4 - 10 - 12	€ 4,5
Salamella vicentina e segola rossa caramelà Salamella vicentina, cipolla rossa caramellata, rosmarino 1 - 12	€ 6

Boconsini e piatti

Bocconi e piccoli piatti

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

Formaji e salumi

Formaggi e salumi

Formaji nostrani € 9,5

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 € 13

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” € 6

Sopressa nostrana e pane caldo artigianale
1

Giardiniera de casa € 3,5

La nostra giardiniera cotta in aceto e vino bianco, servita sott'olio di mais
9 - 12

Dolsi

Dolci fatti in casa

Tiramisù € 5,5

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

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 Bitter Nardini	€ 5
Spritz Leone	€ 6
Spritz Acqua di Cedro	€ 6
Spritz P31	€ 5
Spritz Tàscaro	€ 6
(Select, Cynar, Ciliegino)	
Spritz Bassano	€ 6
(Leone, Bitter Nardini, Fernet Nardini)	
Spritz Milano-Venezia	€ 5
(Campari, Select)	

Aperitivi

Un Americano a Venezia	€ 8
Un Moro veneziano, giusto o "sbagliato"	€ 8
Aperitivo rosso Nardini	€ 4,5
Mezzo e mezzo Nardini	€ 4,5
Cortesino Cortese (analcolico)	€ 5

Birre

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

Analcolici

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

Grappe, amari e liquori

grappa Fuoriclasse Leon Prosecco, Castagner	€ 4,5
grappa Fuoriclasse Leon Riserva 3 anni, Castagner	€ 5
grappa Fuoriclasse Leon Amarone, Castagner	€ 5
grappa Fuoriclasse Leon Veneta, cru da uve rosse, Castagner	€ 5
grappa Casta, Laboratorio Italiano	€ 5
grappa invecchiata di Moscato The Queen, Bonaventura M.	€ 4
grappa barrique 903, Bonaventura Maschio	€ 5
amaro Leon, Castagner	€ 4,5
amaro erbe e spezie o erbe e fiori, Bonaventura Maschio	€ 4
distillato di uve nere, Bonaventura Maschio	€ 6,5
Acquavite vinaccia, Nardini	€ 4
Nardini: l'Amaro, il Fernet	€ 3,5
Tagliatella, liquore - cocktail, Nardini	€ 5
Mistrà, bevanda spiritosa all'anice	€ 3,5
Acqua di cedro, liquore, Nardini	€ 3,5
Liquore Ciliegino	€ 4,5
Liquore Marostica	€ 5

Cocktail

gin tonic o lemon Mary's	€ 8
gin tonic Kapriol Dry /Old Tom	€ 10
gin tonic Gin Of Veneto	€ 12
gin tonic Gin Venice	€ 12
gin tonic The Barmaster	€ 12
gin tonic Puro	€ 12
gin tonic Villa Cordevigo (London Dry)	€ 12
gin tonic Aqvalvce	€ 15
vodka tonic Ivan Riserva	€ 8
Espresso / decaffeinato	€ 1,3
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