

# 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"

<b>Porchetta, giardiniera e maionese de la casa</b> Porchetta artigianale, maionese fatta in casa e la nostra giardiniera 1, 3, 9, 12	€ 5
<b>Ragù de corte</b> Ragout bianco di pollo e gallina nostrani, pelle croccante, rosmarino 1, 9, 12	€ 6
<b>Lingua de vedeo e salsa verde</b> Lingua di vitello lessa e la nostra salsa verde 1, 3, 4, 9, 12	€ 6,5
<b>Salamella vicentina, cipolline Borettane al vin moro e rosmarin</b> Salamella vicentina scottata, cipolline brasate al Merlot e rosmarino 1, 7, 12	€ 6
<b>Bacalà a la venessiana</b> Stoccafisso cotto in umido, pomodoro, erba cipollina 1, 4, 9	€ 6
<b>Ton co' le cipoline</b> Tonno in olio EVO, cipolline sottaceto, maionese fatta in casa, erba cipollina 1, 3, 4, 10, 12	€ 5
<b>* Folpeti sofegai</b> Moscardini cotti in umido con il pomodoro, prezzemolo 1, 9, 14	€ 7
<b>Radicio, sedano rapa e formajo de malga</b> Radicchio all'aceto di mele scottato, sedano rapa in crema e saltato, formaggio di malga 1, 7, 12	€ 5,5
<b>Vovo in tecia, Asiago giovane e stravecio, ragù de funghi e grana</b> Uovo al tegamino, fonduta di Asiago Scorzonera e Stravecchio, ragout di funghi spadellati, e Grana Padano 1, 3, 7	€ 6
<b>Suca in saor</b> Zucca arrosto in saor (cipolla stufata, pinoli e uvetta), prezzemolo 1, 8, 12	€ 4,5

# Boconsini e piatti

## Bocconi e piccoli piatti

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

# Formaji e salumi

## Formaggi e salumi

**Formaji nostrani** € 12

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”** € 6,5

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** € 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

## Spritz

Spritz bianco	€ 5
Spritz Aperol	€ 5
Spritz Campari	€ 5
Spritz Aperol e Campari	€ 5
<b>Spritz Select (l'aperitivo nato a Venezia)</b>	€ 5
Spritz Cynar	€ 5
Spritz Campari e Cynar	€ 5
Spritz Bitter Nardini	€ 5
Spritz Leone	€ 6
Spritz Acqua di Cedro	€ 6
Spritz P31	€ 5
Spritz Tàscarò	€ 6
(Select, Cynar, Ciliegion)	
Spritz Bassano	€ 6
(Leone, Amaro Nardini, Fernet Nardini)	
Spritz Milano-Venezia	€ 5
(Campari, Select)	

## Aperitivi

Un Americano a Venezia (Bitter, Vermouth Castagner)	€ 9
Un Moro veneziano (Bitter, Vermouth e Gin Vitae Castagner)	€ 9
Un Moro veneziano "sbagliato" (Select, Vermouth Volume Primo, Prosecco)	€ 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 artigianale alla spina (Nysa, Pils - "La.Ru")	
piccola	€ 5
media	€ 7

## 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	€ 5
grappa Fuoriclasse Leon Riserva 3 anni, Castagner	€ 6
grappa Fuoriclasse Leon Amarone, Castagner	€ 6
grappa Gioiosa Forte, Castagner	€ 5
grappa Casta, Laboratorio Italiano	€ 5,5
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	€ 5,5
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	€ 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	€ 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
<b>Espresso / decaffeinato</b>	<b>€ 1,3</b>
<b>Caffè co'l rasentin</b>	<b>€ 2</b>

# 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 SO<sub>2</sub>
- 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