La Trattoria

La Tavernetta, il ristorante di Camigliatello Silano
gestito dalla famiglia Lecce, riferimento della ristorazione
calabrese da oltre 40 anni, cambia volto.

Oggi i giovanissimi Emanuele e Biagio Lecce,
subentrati ormai da qualche anno al timone della Tavernetta,
rispettivamente in cucina e in sala, hanno deciso di cambiare
la fisionomia del locale, con un progetto di totale restyling,
che mira a reinventare gli spazi in chiave contemporanea,
pur mantenendo le radici storiche del ristorante,
che da novembre sarà chiuso per consentire i lavori di ristrutturazione.

La nuova Tavernetta sarà svelata nell'estate 2024,
avrà circa 20 coperti ed offrirà ai propri ospiti
un'atmosfera più intima ed un'esperienza più coinvolgente.

Ad accogliere i nostri clienti ci sarà **La Trattoria**,
il cui menù ricalcherà, con le opportune rivisitazioni,
i 40 anni ed oltre di storia della Tavernetta.

Il territorio della Sila con i suoi straordinari prodotti
sarà ancora una volta al centro della proposta gastronomica.

Chef de cuisine: Emanuele Lecce
Chef de patisserie: Marco Presta
Chef de service: Biagio Lecce

La Trattoria

Per Incominciare

Il Carrello
salami di nero di Calabria a coltello e formaggi.....euro 18

La Podolica
sottili fette di vitello podolico cotto a bassa temperatura.....euro 14

Piccolo sformato di patate
fonduta e tartufo.....euro 14

Le Zuppe

Crema di patate n'duja e caciocavallo.....*euro 14*

Verze e frittole.....*euro 13*

Zuppa di fagioli e pane croccante.....*euro 12*

Le Paste e i Risotti

Risotto al telefono e tartufo.....*euro 16*

Fusilli al Ferretto con ragù di selvaggina.....*euro 14*

Ravioloni di porcini al tartufo (dal 1988).....*euro 18*

Spaghetti carciofi e guanciale.....*euro 14*

Giraviti e soffritto.....*euro 14*

La Trattoria

Le Carni e i Contorni

Agnello
farcito con carciofi e pecorino e insalata di carciofi.....euro 25

Vitello Podolico
controfiletto con radicchi tostati.....euro 25

Nero di Calabria
cost-toletta e flan di patate e verza.....euro 22

Maialino da latte
Cosciotto e torta di patate m'pacchiuse.....euro 25

Selvaggina e purè.....*euro 25*

Caciocavallo
Arrosto e cipolla alla brace.....euro 15

I Dolci

Torta millefoglie.....*euro 8*

Crema di ricotta.....*euro 6*

Caprese e salsa calda al cioccolato.....*euro 8*

Le Scirubette:
miele di fichi, arancia o caffè.....euro 5

Tiratisù.....*euro 6*

Biscotto alla canne
Mela cotta e salsa alla vaniglia.....euro 8

La
Trattoria

Allergeni

glutine **crostacei** **uova** **pesci** **arachidi** **soia** **latticini** **frutta a guscio**

sedano **senape** **sesamo** **solfiti** **molluschi**

Nel rispetto della privacy, vi preghiamo di disattivare la suoneria dei telefoni cellulari. Si comunica alla spettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg.CE n.852/04). I prodotti raggiungono in brevissimo tempo la temperatura di -18°C, la rapidità di raffreddamento non danneggia la struttura biologica degli alimenti. La surgelazione si presenta come il miglior sistema di conservazione, grazie allo scrupoloso rispetto della "catena del freddo" in tutto l'iter che l'alimento compie per arrivare, integro, sulla tavola del consumatore. Vi ricordiamo che non è consentito fumare a norma della legge 16 gennaio 2003 n.°3 art 51.