la TASTeria®

gourmet - sicily

ECCELLENZA SICILIANA

Via San Fermo 1, Milano
https://latasteriagourmet.it/it
info@latasteria.it
02 84 24 07 28

INTOLLERANZE, **ALLERGIE?**
Parla con Noi! Il nostro staff è qui per aiutarti a scegliere in totale sicurezza

LISTA ALLERGENI NELL' ULTIMA PAGINA!

TASTARI*

NEW Degustazione di mini pantaste.....€19

NEW Selezione di formaggi siculi.....€22

NEW Crostini con Alici di Marzamemi.....€11

Tonno al coltello.....€14

Caponatina siciliana.....€11

Caponatina di pesce spada.....€14

Piccola pasticceria di mare (secondo disponibilità).....€19

Degustazione Tasteria** €24

L'Ape che vien da Mazara** €22
Gamberi** di Mazara, burrata, pesto di pistacchio

Involtini di carne alla messinese.....€13

Tartare di tonno rivisitata**.....€16

Tartare di salmone rivisitata***.....€16

Tartare di gambero rivisitata**.....€29

Tartare di carne con acciughe e maionese alla bottarga di tonno.....€16

TASTE*

Taste Avocado.....€8
Polpa di avocado, Formaggio senza lattosio, prosciutto cotto

Taste Messinese.....€7
Formaggio, scarola, acciughe, pomodorini, pepe nero, olio bio

Taste Lipari.....€9
Provola, pomodorini, pesto di olive nere, cappero

Taste Belpasso.....€9
Pesto di pistacchio, mortadella al pistacchio, provola

Taste della Nonna.....€6
Formaggio, Prosciutto cotto

Taste Nord Est.....€9
Formaggio, Prosciutto cotto, olio al tartufo bianco

Taste Ibla.....€9
Formaggio, bottarga di tonno rosso, pomodorini gialli

Taste Giarratana €6
Formaggio, pesto di olive nere, composta di cipolla di Giarratana

Taste Pachino.....€7
Formaggio, pomodorini gialli, pomodorini rossi, origano, olio bio

SALAD*

Salad Favignana.....€16
Insalata, buzzonaglia di Ricciola, pomodoro ciliegino semisecco, capperi, zeste di agrumi, cipolla caramellata

Salad Tonnara.....€19
Tartare di tonno,**, burrata, pomodorini, olio bio, scarola, limone, capperi, cipolla di Giarratea

Salad Salmone Agrumato***.....€19
Tartare di salmone*** agli agrumi di Sicilia, burrata, pomodori secchi, Pepe rosa, verdura

Salad Marzamemi.....€17
Filetti di tonno sott'olio, pomodorini, capperi, cipolla di Giarratana, pomodori secchi, origano, verdura

Salad Agrigento.....€13
Pomodori secchi, melanzane sott'olio, mozzarella di bufala, verdura

Salad Selinunte.....€16
Pomodori secchi, battuta di vitello, maionese alla bottarga di tonno, mandorle verdura

PANTASTE*





regular/smalll

Pantaste 'Tac' €9
Mozzarella senza lattosio, rucola, prosciutto crudo Doc, olio bio

Pantaste Tonnara €18/8
Tartare di tonno**, stracciatella, cappero, scarola, pomodorini, cipolla di Giarratana, limone, olio bio

Pantaste Salmone Agrumato* €18/8
Tartara di salmone***, pomodoro secco, stracciatella, pepe rosa, agrumi

Pantaste Mazara €24/9
Gambero rosso di Mazara**, pesto di pistacchio, stracciatella, olio bio

Pantaste Panarea €16/7
Tartara di tonno**, marmellata di mandarino bio, capperi, limone, olio bio

Pantaste Taormina €13
Alici marinate, pomodori secchi, maionese al peperoncino

Pantaste Savoca €14
Tartare di carne, cipolla di Giarratana, pomodori secchi, maionese al peperoncino, olio bio

Pantaste Messina €13
Braciole tradizionali, ricotta, maionese al peperoncino, lattuga

Pantaste Belpasso €9
Ricotta, pesto di pistacchio, mortadella

Pantaste Agrigento €9
Mozzarella di bufala, melanzane sott'olio, pomodori secchi

Pantaste Bronte €10
Pistacchio di bronte, burrata ragusana, olio bio

Pantaste San Fratello €16
Prosciutto crudo di suino nero, stracciatella, pepe nero, olio al tartufo

Pantaste Scicli €16
Tartare di carne, acciughe sott'olio, cipolla di Giarratana, pesto di olive nere, verdura

Pantaste Lo Straniero €16
Rucola, mozzarella di bufala, salmone affumicato, limone

Pantaste Svedese* €17
Tartara di salmone***, avocado, agrumi, rucola

DESSERT



Cassatina siciliana.....€6

Cannolo classico.....€5

Mini cannolo.....€3.5

Mini Bronte.....€4

Cannolo senza cannolo.....€6

Caffè.....€1.5

Caffè speciale.....€3

Liquori siciliani.....€6/8

Coperto.....€2.5

Ai sensi del regolamento UE1169/2011 segnaliamo che le nostre portate possono contenere tracce di cereali contenenti glutine, crostacei, pesce, uova, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, solfiti, lupini molluschi e prodotti derivati. (Vedi prodotti contrassegnati da *). “In mancanza di prodotto fresco utilizziamo prodotti surgelati e/o congelati all’origine di altissima qualità. (Vedi prodotti contrassegnati da **). Tutti i nostri prodotti ittici sono stati risanati in conformità al Reg. (CE) 853/04 all. III sez. VIII cap.3, lettera D, punto 1 e successive modifiche e integrazioni. - congelati.

Utilizziamo Tonno Pinna Gialla, Thunnus Albacares risanato in conformità regolamento - congelato.

RICORDATI SEMPRE DI COMUNICARE ALLERGIE INTOLLERANZE AL MOMENTO DELL’ORDINAZIONE

la TASTeria

DRINK LIST

SIGNATURE "AGRUMI DI SICILIA"

Mandarino Sour	€10
Limone Sour	€10
Arancia Sour	€11
Mandarello Spritz	€10
Negroni siciliano	€13

DRINK

Spritz Tasteria (al mandarino)	€10
Etna Gin Tonic	€14
Etna Gin Tonic Dry	€14
Etna Gin Sour	€14
Etna Vodka Tonic	€12
Belvedere	€15
Spritz Premium	€16
Campari Soda (Etna)	€9
Lo Zio d'America	€11

LIQUORI

Amaro Amara	€9
Amacardo	€8
Amaro Batò	€6
Amaro Locale	€8
Grappa di Ben Rye	€12
Grappa di Mille e Una Notte	€12
Whisky	€7/12
RUM	€12/25

Zacapa Solera
Zacapa Etichetta Nera
Zacapa XO
Rum Siciliano

Tequila	€7/15
Limoncello	€5
Shot Premium	€9/16

BIRRE

Messina 33cl	€5
Messina Vivace 33cl	€5
Messina Cristalli di Sale 33cl	€6
NOAM 34cl	€7

VINI BIANCHI

(I VINI IN LISTA CONTENGONO **SOLFITI**)

TASCA CONTI D'ALMERITA

Leone Blend €28

Nozze D'Oro (Inzolia-Sauvignon) 2013 €80

Nozze D'Oro €36

Chardonnay Riserva €75

Tenuta Sallier de La Tour (Grillo) €26

Tenuta Sallier de La Tour (Inzolia) €26

Regaleali €26

DONNA FUGATA

Isolano D&G Etna Bianco 2020 €60

Sul Vulcano (Etna) €42

Chiarandà (Chardonnay Riserva) €60

Opera Unica (Chardonnay) 2018 €120

Prio (Lucido) €29

Sur Sur (Grillo) €29

Lighea (Zibibbo Secco) €32

La Fuga (Chardonnay) €32

Vigna di Gabri (Sicilia DOC) €35

Damarino (Inzolia) €26

TENUTE TOZZI

Etna Bianco DOC €36

TENUTA ORESTIADI

Grillo €25

Inzolia €22

Chardonnay €25

Catarratto €26

la TASTeria

(I VINI IN LISTA CONTENGONO **SOLFITI**)

PELLEGRINO

Rakalia (Malvasia Secca) €28

Kelbi (Catarratto) €28

Gibelè (Zibibbo Secco) €26

Chardonnay €24

Inzolia €22

Salinaro (Grillo) €25

MONTELEONE

Etna Bianco €48

Antemis (Etna Riserva) €70

MANDRAROSSA

Etna Bianco DOC €36

AYUNTA

Nerello Mascalese €35

Piante Sparse (Etna Riserva) €45

PLANETA

Cometa €45

Chardonnay €55

Alastro €26

Etna Bianco €39

TERRAZZE DELL'ETNA

Ciuri €38

R O S A T I

Ballerina (Frappato) €26

Rosa D&G €48

Rosè Planeta €26

Nerello Mascalese Rosato (Ayunta) €39

Etna Rosato DOC (Terrazze dell'Etna) €42

VINI ROSSI

(I VINI IN LISTA CONTENGONO **SOLFITI**)

DONNA FUGATA

Sherazade (Nero D'Avola DOC) cl.375 €16

Bell'Assai (Frappato) €32

Floramundi (Cerasuolo di Vittoria) €32

Dea Vulcano €36

Sul Vulcano (Etna) €42

Fragore (Etna Rosso DOC) 2020 €85

Contrada Marchesa (Etna Rosso DOC) 2019 €85

Mille e Una Notte (Sicilia DOC) 2018 €90

Mille e Una Notte (Sicilia DOC) 2016 €110

Mille e una Notte (Sicilia DOC) 2015 €120

Mille e una Notte (Sicilia DOC) 2013 €140

Tancredi D&G 2018 €60

Tancredi D&G 2017 €70

Tancredi D&G 2016 €80

Tancredi (Terre Siciliane Igt) 2016 €80

Tancredi (Terre Siciliane Igt) 2015 €80

Tancredi (Terre Siciliane Igt) 2013 €110

Cuor di Lava D&G €80

Cuor di Lava D&G Magnum 1500ml €200

ORESTIADI

Nero D'Avola €24

Nerello Mascalese €25

Etna Rosso €32

FEUDI DEL PISCIOTTO

Moro di Testa (Syrah) €55

TENUTE TOZZI

Etna Rosso DOC €36

(I VINI IN LISTA CONTENGONO **SOLFITI**)

TASCA CONTI D'ALMERITA

Regaleali (Nero D'Avola) €26

Regaleali (Nero D'Avola) cl.375 €16

Tenuta Sallier de La Tour (Syrah) €25

Tenuta Sallier de La Tour (Nero D'Avola) €25

Rosso del Conte (Nero D'Avola-Perricone) €80

Rosso del Conte (Nero D'Avola-Perricone) 2013 €140

Ghiaia Nera Etna DOC 2022 €39

MONTELEONE

Etna Rosso €58

Qubba (Etna Riserva) €70

PELLEGRINO

Gazzerotta (Nero D'Avola) €26

Finimondo (Nero D'Avola con appassimento) €30

Tareni (Nero D'Avola) €22

NICOSIA

Nerello Mascalese €28

Contrada Monte Gorna (Etna Rosso BIO) €42

Contrada Monte San Nicolò (Etna Rossoo BIO) €40

Falde (Nerello Mascalese - Syrah - Frappato) €26

BONFIGLIO

Beatrice (Faro DOC 2018) €35

Piano Cuturi (Faro DOC Riserva) €65

MANDRAROSSA

Etna Rosso DOC €36

JUDEKA

Cerasuolo di Vittoria D.O.C.G. €26

(I VINI IN LISTA CONTENGONO **SOLFITI**)

TOSCANA

Tenuta San Guido

Guidoalberto 2022 €85

Sassicaia 2021 €400

BIONDI SANTI

Rosso di Montalcino €95

Brunello di Montalcino 2018 €350

Brunello di Montalcino 1995 €1550

Brunello di Montalcino 1999 €1600

Brunello di Montalcino 2004 €950

TRENTINO ALTO ADIGE

Merlot €26

Cabernet €26

Pinot Nero €26

Gewurztraminer €29

Pinot Grigio €26

Riesling €29

(I VINI IN LISTA CONTENGONO **SOLFITI**)

L I Q U O R O S I

Malvasia €6

Kabir (Moscato) €40/8

Ben Rye €90/14

Ben Rye cl.375 €45

Nes (Passito di Pantelleria) €50/12

Marsala Riserva 2000 €38/9

Zibibbo Bio €24/6

B O L L I C I N E

TASCA CONTI D'ALMERITA

Almerita Metodo Classico €55

Almerita Metodo Classico Rosè €55

Almerita Metodo Classico Magnum €130

Contessa Franca €75

MURGO

Metodo Classico Etna €39

FEUDI DEL PISCIOTTO

Davolarosa Brut Rosè €34

ORESTIADI

Feu (Blanc de Blancs - Catarratto) €32

Solitario (Judeka) €32

METODO CLASSICO

Ferrari Maximum Rosè €55

Giulio Ferrari Riserva 2015 €220

PRINCIPI DI BUTERA

Neroluce Brut
(Metodo Charmat di Nero d'Avola) €39

FRANCIACORTA

Berlucchi Extra-brut €50

Berlutti Satèn €55

FRANCIA

Champagne Maxime Blin €90

Champagne Brut "Special Cuviée"

Bollinger €120

Domaine Freslier Vouvray €50

Moet cl20 €26

Moet Riserva New Identity €95

Don Perignon Vintage 2015 €350

DONNA FUGATA

Dolce e Gabbana Gold Rosè (Etna) €190

Brut Millesimato €60

FIASCONARO

TASTeria



Colomba con Cioccolato e Fragoline D&G 1kg.....€59



Colomba con Mandorle di Sicilia D&G 750g.....€49



Colomba al Mandarino D&G 100g.....€15

QUADERNO DEGLI ALLERGENI

TASTARI

INVOLTINI DI PESCE SPADA ALLA MESSINESE: Pesce spada **(Pesce)**, Formaggio **(Derivati del latte)**

INVOLTINI DI TONNO AL PISTACCHIO: Tonno **(Pesce)** e Pistacchio **(Frutto a Guscio),** Formaggio **(derivati del latte)**

CAVIALE TASTERIA: Caviale **(Pesce)**

GAMBERO DI MAZARA *: **Crostacei, Solfiti, Tracce di molluschi e Pesce**

L'APE CHE VIEN DA MAZARA: Gamberi di Mazara* **(Crostacei, Solfiti, Tracce di Molluschi e Pesce)**

CAPONATINA SICILIANA: Melanzane fresche, **Sedano**, Cipolla, Capperi, Sale iodato, concentrato di pomodoro, Aceto e olio di semi di girasole, possibile presenza di **Glutine e Sesamo**

TARTARE DI SALMONE rivisitata ***

TARTARE DI TONNO rivisitata **

TARTARE DI GAMBERO rivisitata *

TASTE

TASTE MESSINESE: Formaggio **(Derivati del latte)**, Scarola, Acciughe **(Pesce)**, Pepe nero e olio bio, pomodorini

TASTE LIPARI: Provola **(Derivati del latte)**, Pomodorini, Pesto di olive nere e Cappero

TASTE BELPASSO: Pesto di Pistacchio **(Frutta a guscio)**, Mortadella al Pistacchio **(Frutta a guscio)**, Provola **(Derivati del Latte)**

TASTE DELLA NONNA: Formaggio (**Derivati del latte)** e prosciutto cotto

TASTE IBLA: Formaggio **(Derivati del latte)**, Bottarga di Tonno rosso **(Pesce)** e Pomodorini gialli

TASTE GIARRATANA: Formaggio **(Derivati del latte)**, Pesto di olive nero, Composta di cipolla di Giarratana

TASTE PACHINO: Formaggio **(Derivati del latte)**, Pomodorini Gialli e Pomodorini Rossi, Origano e olio bio

SALAD

SALAD TONNARA: Tartare di Tonno **(Pesce)**, Burrata **(Derivati del latte)**, Pomodorini, Olio bio, Scarola, limone, Capperi e Cipolla di Giarratana

SALAD SALMONE AGRUMATO: Tartare di salmone*** **(Pesce)** agli agrumi di Sicilia, Burrata **(Derivati del latte)**, Pomodori secchi, Origano e Verdura

SALAD MARZAMENI: Filetti di Tonno **(Pesce)** sott'olio, Pomodorini, Capperi, Cipolla di Giarratana, Pomodori secchi, Origano e Verdura

SALAD AGRIGENTO: Pomodori secchi, Melanzane sott'olio, Mozzarella di Bufala **(Derivati del latte)**, Verdura

SALAD SELINUNTE: Pomodori secchi, battuta di vitello, Maionese **(Uova)** alla Bottarga di Tonno **(Pesce)**, Mandorle **(Frutti a Guscio)**

PANTASTE

Pantaste TAC: Mozzarella senza Lattosio, Rucola, Prosciutto crudo DOC, Olio Bio

Pantaste Tonnara: Tartare di Tonno** **(Pesce)**, Stracciatella **(Derivati del latte)**, Cappero, Scarola, Cipolla di Giarratana e Limone, Pomodorini e Olio Bio

Pantaste Salmone agrumato: Tartare di Salmone*** **(Pesce)**, Pomodorl secchi, Stracciatella **(Derivati del latte)**, Pepe rosa e Agrumi

Pantaste Mazara: Gambero rosso di Mazara* **(Crostacei e Solfiti)**, Pesto di Pistacchio **(Frutta a guscio)**, Stracciatella **(Derivati del latte)**, Possibili Tracce di **Molluschi e Pesce**

Pantaste Panarea: Tartare di Tonno *(**Pesce)**, Capperi, Avocado e Olio bio e Agrumi

Pantaste Svedese: Tartare di Salmone *** **(Pesce)**, Avocado, Agrumi e Rucola

Pantaste Lo Straniero: Rucola, Mozzarella di Bufala **(Derivati del latte)**, Salmone **(Pesce)** affumicato e Limone

Pantaste San Fratello: Prosciutto crudo suino nero, Stracciatella **(Derivati del latte)**, Pepe nero e Olio di Tartufo

Pantaste Scicli: Tartare di carne, Acciughe **(Pesce)**, Cipolla di Giarratana, Pesto di olive nere e verdure

Pantaste Bronte: Pistacchio di Bronte **(Frutta a guscio)**, Burrata ragusana **(Derivati del latte)**, Olio bio

Pantaste Torrefaro: Spada Affumicato **(Pesce)**, Avocado, Pomodorini e Limone

Pantaste Taormina: Alici marinate **(Pesce)**, Pomodori secchi, maionese **(Uova)** al peperoncino

Legenda

Gli allergeni presenti nelle varie pietanze sono stati evidenzati in neretto conformemente a quanto prescritto dal Reg UE 1169/2011

Tutti i Pantaste ed i Taste sono servite con panini contenenti Glutine

***** Prodotto Fresco ANISAKIS FREE come da Reg UE 1276/11**

**** Prodotto soggetto a Bonifica come previsto dal Reg Ue 853/04 ALL III. Sez. VIII cap 3 e Lettera D**

*** Prodotto surgelato o congelato**

ATTENZIONE

Alcuni dei patti e degli alimenti in questo locale potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

WARNING

Some of the dishes and food served in this place may contain substances that cause allergies or intolerances. If you are allergic or intolerant to one or more substances, please let us know, and we will tell you which dishes do not contain the specific allergens.

REGOLAMENTO (UE) N.1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

GAZZETTA UFFICIALE UNIONA EUROPEA - ALLEGATO ||
SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti **glutine**, cioè: **grano**, **segale**, **orzo**, **avena**, **farro**, **kamut** o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati tranne:
- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prootti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
- a) olio e grasso di soia raffinato (1)
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) tranne:
- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattiolo.

8. Frutta a guscio, vale a dire: **mandorle** (Amygdalus communis L.), **nocciole** (Corylus avellana), noci (Juglans regia), nocidi acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), **pistacchi** (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e **solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO^2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
Nota (1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotti di base da cui sono derivati.