DREAM IN TAVULA

MENU À LA CARTE

L'INGREDIENTE

SEGRETO

E'

...la passione

DREAM IN TAVULA

ANTIPASTI

Tagliere da Dream ..... € 28
(selezione di salumi e formaggi, giardiniera
home made e miele-per due persone)

La Mozzarella di Bufala..... € 8

La polpetta di manzo ai porcini..... € 13
con fondue di cacio e tartufo fresco

La millefoglie di patate ..... € 15
tartare di manzo e dressing all'aglio nero

L'uovo cotto a 64° ..... € 12
panato al pane panko e fritto con spuma
di patate e porcino arrosto

Il carpaccio di manzo..... € 15
nocciole, ricotta al timo e
fichi bianchi essiccati

Lo sformato di zucca..... €8
fondue di erborinato di bufala e cipolla rossa croccante

*si prega di comunicare eventuali intolleranze al personale di sala

DREAM IN TAVULA

ANTIPASTI

Il polpo alla luciana ..... **€ 15**
moscardini alla luciana e chips di pane all'aglio

Totani e patate..... **€ 14**
totanetti arrostiti, spuma di patate,
crumble alle olive e salsa di prezzemolo

Degustazione di antipasti di terra.....**€ 18**
polpetta di manzo ai porcini con fondue
di cacio e tartufo;L'uovo cotto a 64°
panato al pane panko e fritto con
spuma di patate e porcino arrosto
La millefoglie di patate, tartare
di manzo e dressing all'aglio nero

Fritto Dream.....**€ 10**
montanarina, crocchè, frittatina di pasta
e arancino (disponibile solo la sera)

*si prega di comunicare eventuali intolleranze al personale di sala

DREAM IN TAVULA

PRIMI

Il tortello ripieno di genovese..... **€ 14**
con pecorino fuso e limone candito

Il tagliolino cacio e pepe..... **€ 16**
con tartufo nero

Il maccheroncino con ragù di porcini..... **€ 15**
spuma di parmigiano reggiano e crumble di castagne

Le tagliatelle con ragù di cinghiale ..... **€ 13**
e cacioricotta

Le linguine al baccalà ..... **€ 15**
capperi fritti, olive e pomodorini del Piennolo

Il riso carnaroli con zucca e noci..... **€ 14**
mantecato al blue di bufala - minimo 2 persone

*si prega di comunicare eventuali intolleranze al personale di sala

DREAM IN TAVULA

SECONDI

Lo stracotto di manzo,..... **€ 15**
con purea di carote, uvetta e spinacine

La pressatina di maiale..... **€ 16**
con composta di mele annurche, patate arrosto,
jus di maiale e salsa barbecue fatta in casa

Il Baccalà arrostito .....**€ 18**
con scarola ripassata, capperi, olive e pinoli

FILETTERIA

Filetto di manzo ai porcini e tartufo..... **€ 30**
servito con rostie di patate

Filetto di manzo alle noci..... **€ 26**
e blue di bufala

FIletto di manzo ai “pepi”.....**€ 25**
pepe rosa, pepe verde e pepe nero

*si prega di comunicare eventuali intolleranze al personale di sala

DREAM IN TAVULA

CONTORNI

Broccoli “scoppiettati”..... € 5

Scarola con capperi, olive e pinoli..... € 6

Patate arrostite “buccia e tutt”..... € 5

Fagioli cannellini al rosmarino..... € 5

Verdure di stagione grigliate ..... € 6

Patatine fritte ..... € 5

Insalata Mista..... € 5

*si prega di comunicare eventuali intolleranze al personale di sala

DREAM IN TAVULA

DESSERT

Il Tiramisù..... € 6

Il Tortino al cioccolato..... € 6
e cremoso alla vaniglia

La millefoglie ..... € 6
con crema pasticcera e amarena

Come un torroncino ..... € 6
cioccolato e arance

La ricotta e pere ..... € 6
cremoso di ricotta di bufala, pere al cioccolato
e candite, crumble alle nocciole

La tavolozza di dolci..... € 18
degustazione di dolci serviti su tagliere (minimo 2 pers)

*si prega di comunicare eventuali intolleranze al personale di sala

DREAM IN TAVULA

BEVANDE E COPERTO

Acqua	€ 2
Coca Cola 1lt	€ 4
Coca Cola 33cl	€ 2.50
Fanta 33cl	€ 2.50
Fisher 66 cl	€ 6
Heineken 66 cl	€ 6
Nastro Azzurro 66 cl	€ 5
Icnusa 50cl	€ 5
Leffe Bionda/Rossa	€ 4.50
Birra alla spina Bionda 0.20cl	€ 4
Birra alla spina Bionda 0.40cl	€ 5.5
Birra alla spina Rossa 0.20 cl	€ 5
Birra alla spina Rossa 0.40cl	€ 6,5
Coperto e servizio	€ 2.50

*si prega di comunicare eventuali intolleranze al personale di sala

DREAM IN TAVULA

FINE PASTO

Grappa Barricata Taurasi	€ 7
Jefferson	€ 6
Jack Daniel's	€ 7
Rhum centenario	€ 9
Rhum Don Papa	€ 9
Rhum Diplomatico	€ 9
Rhum Plantation Gran Reserva	€ 9
Rhum J. Bally	€ 12
Pedro Ximenets	€ 8
Francois Peyrot Cognac Amande	€ 9
Talisker	€ 7

*si prega di comunicare eventuali intolleranze al personale di sala

DREAM IN TAVULA

MENU KIDS

Antipasti

Prosciutto cotto e bocconcini ..... **€ 10**

Friggitoria Kid's ..... **€ 5**

Polpettine al pomodoro ..... **€ 8**

Primi

Cappuccetto rosso: pennette al pomodoro..... **€ 8**

Minnie: gnocchi alla sorrentina senza mozzarella..... **€ 12**

Biancaneve: Pennette con panna e prosciutto..... **€ 10**

Secondi

Dumbo: cotoletta di pollo con patatine fritte ..... **€ 10**

Avengers: hamburger di scottona con patatine fritte..... **€ 12**

Pinocchio: wrustel e patatine ..... **€ 8**

Dolci

Cenerentola (zeppolina al cioccolato) ..... **€ 4**

Iron Man (tortino cuore caldo al cioccolato)..... **€ 6**

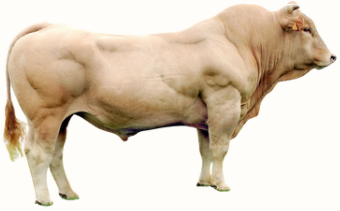
Alice (crepe al cioccolato)..... **€ 5**

*si prega di comunicare eventuali intolleranze al personale di sala

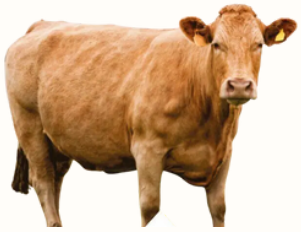
DREAM IN TAVULA

BRACERIA

LA NOSTRA SELEZIONE



RUBIA GALLEGA

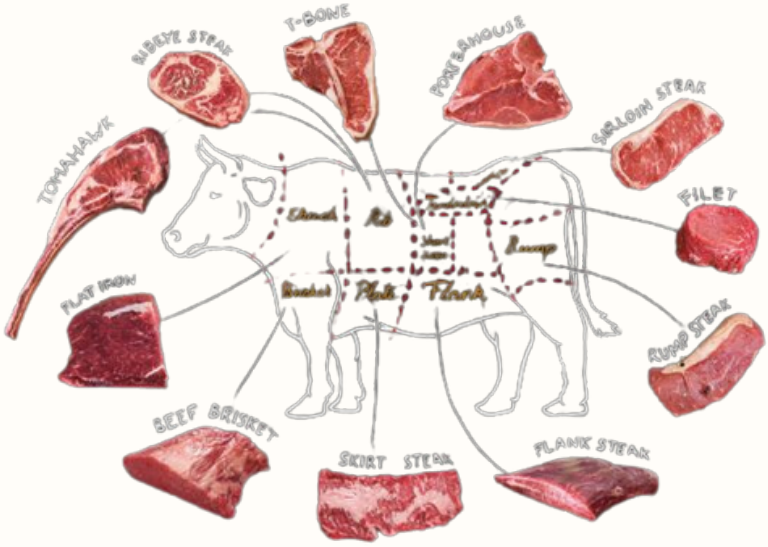


SCOTTONA

WAGYU

SIMMENTHAL

I TAGLI



I veri amanti della cucina non possono non essere informati sui diversi tagli di carne, in modo da sapere quali scegliere per le loro ricette e come esaltare i punti di forza di ognuno.
Per taglio di carne si intende la parte dell'animale sezionata durante la macellazione; ogni taglio ha caratteristiche, consistenza e sapore diversi, a seconda della parte del corpo da cui proviene, dall'età e dal sesso dell'animale.

Mangiare carne è un sentimento, è un momento d'incontro tra piacere e passione.
La nostra selezione lascia il segno tra i palati più fini. T'innamorerai.

DREAM IN TAVULA

BRACERIA

TAGLI CON OSSO

Gallega..... **€ 110/kg**
razza bovina macellata in età adulta per garantire un prelibato cappotto di grasso che regala un sapore unico alle carni

Wagyu Spagna..... **€ 120/kg**
Allevamenti creati nelle vicinanze dei fiumi, campi di girasole e vigneti, per ottenere il gusto unico e dolce di questa tipologia di carne

Simmenthal ..... **€ 90/Kg**
La sua carne è particolarmente marezzata e viene trattata dopo la macellazione con la frollatura

Scottona ..... **€ 60/kg**
La scottona è il nome con cui si identificano le bovine che non hanno ancora partorito e di età compresa tra i 15 e i 22 mesi.Si tratta di una carne rossa dal sapore unico, morbida e magra.

Scottona Swami Beef ..... **€ 80/kg**
Swami è caratterizzata da una marezzatura molto accentuata (6-10 sulla scala Kobe) che dona un gusto intenso e deciso, con noti dolci ed una morbidezza inconfondibile.

*si prega di comunicare eventuali intolleranze al personale di sala

DREAM IN TAVULA

BRACERIA

TAGLI SENZA OSSO

Filetto da 250 gr..... **€ 22**

Tagliata di entrecote argentina..... **€ 24**
con rucola e scaglie, selezione Dream in Tavula

Entrecote selezione argentina ..... **€9/ etto**
Rio Platense selezione Dream in Tavula

Entrecote Marmur..... **€ 11/etto**
sapore gradevole ed un giusto equilibrio
tra grasso intramuscolare e carne.
Contraddistinta da colore rosso acceso

Ribeye Uruguay..... **€ 10/etto**
Taglio ricavato da razze Hereford ed
Aberdeen Angus cresciute in allevamenti
dagli spazi molto ampi che ne favoriscono
il sapore raffinato e nutritivo, ricco di omega 3

*si prega di comunicare eventuali intolleranze al personale di sala

DREAM IN TAVULA

PIZZERIA

ROSSE

Margherita.....€ 6
pomodoro San Marzano, fiordilatte di Agerola,
basilico, olio EVO Cilento DOP

Bufalina.....€ 9
pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, basilico, olio EVO
Cilento Dop

Diavulè.....€ 8
pomodoro San marzano, fiordilatte di Agerola, Salame dolce,
salsa di nduja , fili di peperoncino, olio EVO Cilento Dop

Marinara a modo nostro.....€ 8
pomodoro San Marzano, aglio e olive. Acciughe all'olio cetarese del Mar
Cantarbico, pomodorini semi dry, origano, olio EVO Cilento Dop

Capricciosa 2.0 .....€ 10
pomodoro San Marzano, fiordilatte, funghi trifolati. In uscita: prosciutto
cotto arrosto, carciofo blanco e polvere di olive, olio EVO Cilento Dop

Come un"amatriciana".....€ 10
pomodoro San Marzano, fiordilatte, Guanciale croccante, pecorino fuso e
basilico e olio Evo Cilento Dop

Montanara Fritta e poi al forno.....€ 10
Pizza Scarpariello : ragu di pomodorino del piennolo e formaggio pecorino, grana
padano in doppia consistenza basilico e olio EVO Cilento Dop

*si prega di comunicare eventuali intolleranze al personale di sala

DREAM IN TAVULA

BIANCHE

Contadina.....€ 10
Fiordilatte di Agerola, Broccoli saltati, Salsiccia a punta di coltello, fili di peperoncino, olio EVO Cilento Dop

Quattro Formaggi 2.T. .....€ 14
Fiordilatte e provola di Agerola, Blue di Bufola e in Uscita cialda di provolone del Monaco e Tartufo Fresco, olio EVO Cilento Dop

Cilento.....€ 12
Fiordilatte di Agerola,Cremoso di patate Avezzanese al Rosmarino, Fichi bianchi essiccati del Cilento e Lardo di Colonnata,, olio EVO Cilento Dop

Ops mi è caduto il Baccalà sulla scarola .....€ 14
fior di latte di Agerola, carpaccio di Baccala marinato in casa all'olio, cipolla rossa all'agro , cuore di scarola e olio EVO Cilento Dop

Porcina.....€ 11
Provola di Agerola, salsiccia a punta di coltello, Funghi porcini, pomodorini semi dry, basilico e olio EVO Cilento Dop

Alla Genovese.....€ 10
fior di latte di Agerola, Genovese cotta lentamente, cacioricotta, olio EVO Cilento Dop.

*si prega di comunicare eventuali intolleranze al personale di sala