



Taverna Russo

Restaurant

Scorri per leggere il menu in italiano

(pag.2)

Scroll to read the menu in english

(pag.4)

Faites défiler pour lire le menu en français

(pag.6)



Taverna Russo

TAVERNA RUSSO RESTAURANT

INSALATE

LA ROSSA CAPRESE SICILIANA CON POMODORO, MOZZARELLA, PESTO DI BASILICO E MOLLICA "NTURRATA"	€ 12,00
LA BIANCA FINOCCHI, ARANCIA, CIPOLLA, PINOLI, PASSOLINA E ACCIUGHE	€ 12,00
LA VERDE MISTICANZA, FUNGHI, SPECK, NOCI, PERE E GORGONZOLA	€ 12,00
CAESAR SALAD CON TOCCHETTI DI POLLO COTTO NEL FORNO JOSPER, MISTICANZA, PARMIGIANO, CROSTINI DI PANE A QUADROTTO	€ 16,00

COUS COUS

CON VERDURE	€ 12,00
CON POLLO	€ 16,00
CON PESCE	€ 24,00

VIVA L'ITALIA

(TUTTI I NOSTRI PRIMI SONO PREPARATI CON PASTA FRESCA)

MACCHERONCINO FRESCO ALLA NORMA	€ 16,00
MEZZO PACCHERO ALLA CARBONARA	€ 16,00
TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE	€ 16,00

ANTIPASTI

GRIGLIATA DI VERDURE MISTE DI STAGIONE "AL JOSPER"	€ 12,00
CAPONATA DI MELANZANE MELANZANE, POMODORO, CAPPERI E OLIVE	€ 14,00
IMPEPATA DI COZZE	€ 18,00
INSALATA TIEPIDA DI CALAMARI CON SALICORNIA, DATTERINI, CREMA DI PATATE AL PROFUMO DI ZENZERO E CROSTINI	€ 24,00
FRITTURA DI MARE CON SALSA ROMESCO	€ 24,00
CRUDO DI MARE PESCATO SECONDO IL MERCATO: OSTRICHE, TARTARE DI PESCE, GAMBERO ROSSO DI MAZARA E LA SUA BISQUE	€ 28,00
CARPACCIO DI VITELLO AFFUMICATO CON RUCOLA, SCAGLIE DI PARMIGIANO E CREMA DI FORMAGGIO ALLE ERBETTE	€ 18,00

*IL PESCE SERVITO CRUDO È STATO ABBATTUTO E/O CONGELATO. ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI



PRIMI PIATTI

(TUTTI I NOSTRI PRIMI SONO PREPARATI CON PASTA FRESCA)

RISOTTO AL GAMBERO ROSSO E SALICORNIA	€ 30,00
GAMBERI ROSSI COTTI E CRUDI, BISQUE	
ORECCHIETTE AL PESTO DI ZUCCHINE	€ 16,00
TAGLIOLINI NERI CON COZZE, VONGOLE E DATTERINO	€ 26,00
CREMA DI COZZE, POMODORINI CONFIT, COZZE E VONGOLE	
BUSIATE CON PESCE DEL GIORNO IN GUAZZETTO	€ 26,00
CAPPERI, AGLIO, CIPOLLA, DATTERINI E PREZZEMOLO	
CALAMARATA CON ACCIUGHE FRESCHE	€ 20,00
POMODORINI, CAPPERI, CAPULIATO DI POMODORI SECCHI E MOLLIKA "NTURRATA"	

SECONDI AL JOSPER

INVOLTINI DI PESCE SPADA	€ 24,00
CON PATATE AL FUMO E VERDURE GRIGLIATE DI STAGIONE	
POLPO ARROSTO SU PURÉ DI BATATA	€ 24,00
TAGLIATA DI TONNO IN CROSTA DI SESAMO	€ 28,00
CON PATATE AL FUMO E VERDURE GRIGLIATE DI STAGIONE	
GAMBERONI ALLA GRIGLIA	€ 24,00
CON PATATE AL FUMO E VERDURE GRIGLIATE	
GRIGLIATA DI MARE	€ 28,00
TRANCIO DI PESCE SECONDO MERCATO, CALAMARO AMMOLLICATO, GAMBERONI O SCAMPI CON PATATE AL FUMO E VERDURE GRIGLIATE DI STAGIONE	
PESCATO DEL GIORNO SECONDO MERCATO	ALL'ETTO € 10,00
CON PATATE AL FUMO E VERDURE GRIGLIATE DI STAGIONE	
BRICIOLETTINE DI MANZO ALLA MESSINESE	€ 22,00
CON PATATE AL FUMO E VERDURE GRIGLIATE DI STAGIONE	
COTOLETTA DI VITELLINA PALERMO/MILANO	€ 26,00
CON PATATE FRITTE DIPPERS	
RIB EYE ANGUS URUGUAY 400G CIRCA	ALL'ETTO € 9,00
CON PATATE AL FUMO E VERDURE GRIGLIATE DI STAGIONE	
GRIGLIATA MISTA DI CARNE	€ 22,00
NODINO DI SALSICCIA, BRICIOLETTINE ALLA MESSINESE E TAGLIATA DI POLLO CON PATATE AL FUMO E VERDURE GRIGLIATE DI STAGIONE	

TUTTI I SECONDI SARANNO SERVITI CON PATATE AL FUMO, VERDURE GRIGLIATE DI STAGIONE E LE NOSTRE SALSE

DESSERT

CANNOLO ALLA RICOTTA	€ 6,00
CUORE TENERO DI CIOCCOLATO	€ 6,00
SORBETTO AL LIMONE	€ 6,00
GELATO DI VANIGLIA	€ 6,00
AFFOGATO AL CAFFÈ O CON SCIROPPO DI FRUTTA E MIRTILLI	
SEMIFREDDO AL CARMELLO SALATO	€ 6,00
SEMIFREDDO AL PISTACCHIO	€ 6,00
PARFAIT DI MANDORLE	€ 6,00
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	€ 6,00
COPERTO	€ 4,00



Taverna Russo

TAVERNA RUSSO RESTAURANT

SALADS

LA ROSSA SALAD SICILIAN CAPRESE WITH TOMATO, MOZZARELLA, BASIL PESTO AND "NTURRATA" BREADCRUMBS	€ 12.00
LA BIANCA SALAD FENNEL, ORANGE, ONION, RAISINS AND ANCHOVIES	€ 12.00
LA VERDE SALAD MIXED SALAD, MUSHROOMS, SPECK, WALNUTS, PEARS AND GORGONZOLA	€ 12.00
CAESAR SALAD WITH CHICKEN CUBES COOKED IN THE JOSPER OVEN, MIXED SALAD, PARMESAN, SQUARE BREAD CROUTONS	€ 16.00

COUS COUS

WITH VEGETABLES	€ 12,00
WITH CHICKEN	€ 16,00
WITH FISH	€ 24,00

VIVA L'ITALIA

(ALL OUR FIRST COURSES ARE PREPARED WITH FRESH PASTA)

PASTA MACCHERONCINO FRESCO ALLA NORMA	€ 16,00
PASTA MEZZO PACCHERO ALLA CARBONARA	€ 16,00
PASTA TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE	€ 16,00

STARTERS

GRILLED MIXED SEASONAL VEGETABLES JOSPER GRILL	€ 12,00
EGGPLANT CAPONATA AUBERGINES, TOMATOES, CAPERS AND OLIVES	€ 14,00
PEPPERED MUSSELS	€ 18,00
WARM CALAMARI SALAD WITH SEA ASPARAGUS, DATES, GINGER-SCENTED POTATO CREAM AND CROUTONS	€ 24,00
FRIED SEAFOOD WITH ROMESCO SAUCE	€ 24,00
RAW SEAFOOD PLATTER MARKET SELECTION: OYSTERS, FISH TARTARE, MAZARA RED PRAWN, AND ITS BISQUE	€ 28,00
SMOKED VEAL CARPACCIO WITH ARUGULA, PARMESAN FLAKES AND HERB CREAM CHEESE	€ 18,00

*RAW FISH HAS BEEN BLAST CHILLED AND/OR FROZEN. SOME PRODUCTS MAY BE PREVIOUSLY FROZEN



FIRST COURSES

(ALL OUR FIRST COURSES ARE PREPARED WITH FRESH PASTA)

RED SHRIMP AND SALICORNIA RISOTTO COOKED AND RAW RED SHRIMP, BISQUE	€ 30,00
ORECCHIETTE WITH COURGETTES PESTO	€ 16,00
BLACK TAGLIOLINI WITH MUSSELS, CLAMS, CHERRY TOMATOES CREAM OF MUSSELS, CONFIT TOMATOES, MUSSELS AND CLAMS	€ 26,00
BUSIATE WITH FISH OF THE DAY IN A STEW CAPERS, GARLIC, ONION, CHERRY TOMATOES AND PARSLEY	€ 26,00
CALAMARATA WITH FRESH ANCHOVIES CHERRY TOMATOES, CAPERS, DRIED TOMATO CAPULIATO AND "ATTURRATA" BREADCRUMBS	€ 20,00

SECOND COURSES - JOSPER GRILL

SWORDFISH ROLLS WITH SMOKED POTATOES AND SEASONAL GRILLED VEGETABLES	€24,00
ROASTED OCTOPUS ON SWEET POTATO PURÉE	€ 24,00
SESAME-CRUSTED TUNA WITH SMOKED POTATOES AND SEASONAL GRILLED VEGETABLES	€ 28,00
GRILLED PRAWNS WITH SMOKED POTATOES AND SEASONAL GRILLED VEGETABLES	€24,00
MIXED SEAFOOD GRILL FISH FILLET ACCORDING TO MARKET, SOAKED SQUID, PRAWNS OR SCAMPI WITH SMOKED POTATOES AND SEASONAL GRILLED VEGETABLES	€28,00
CATCH OF THE DAY (MARKET PRICE)	ALL'ETTO € 10,00
WITH SMOKED POTATOES AND SEASONAL GRILLED VEGETABLES	
BEEF CUTLETS MESSINA-STYLE WITH SMOKED POTATOES AND SEASONAL GRILLED VEGETABLES	€ 22,00
VEAL CUTLET PALERMO/MILANO SERVED WITH DIPPER FRIES	€ 26,00
RIB EYE ANGUS URUGUAY 400G CIRCA	ALL'ETTO € 9,00
MIXED MEAT GRILL SAUSAGE, MESSINA-STYLE BEEF CUTLETS AND CHICKEN CUT WITH SMOKED POTATOES AND SEASONAL GRILLED VEGETABLES	€ 22,00

ALL MAIN COURSES ARE SERVED WITH SMOKED POTATOES, GRILLED SEASONAL VEGETABLES, AND OUR SAUCES.

DESSERT

CANNOLO ALLA RICOTTA	€ 6,00
CUORETENERO DI CIOCCOLATO	€ 6,00
LEMON SORBET	€ 6,00
VANILLA ICE CREAM DROWNED IN COFFEE OR WITH FRUIT SYRUP AND BLUEBERRIES	€ 6,00
SALTED CARAMEL SEMIFREDDO	€ 6,00
PISTACHIO SEMIFREDDO	€ 6,00
ALMOND PARFAIT	€ 6,00
FRESH SEASONAL FRUIT	€ 6,00
COVER CHARGE	€ 4,00



Taverna Russo

TAVERNA RUSSO RESTAURANT

SALADES

LA ROSSA SALADE CAPRESE SICILIENNE AVEC TOMATE, MOZZARELLA, PESTO DE BASILIC ET CHAPELURE "NTURRATA"	€ 12,00
LA BIANCA SALADE FENOUIL, ORANGE, OIGNON, RAISINS SECS ET ANCHOIS	€ 12,00
LA VERDE SALADE SALADE VERTE, CHAMPIGNONS, SPECK, NOIX, POIRES ET GORGONZOLA	€ 12,00
CAESAR SALAD AVEC DES CUBES DE POULET CUITS AU FOUR JOSPER, SALADE COMPOSÉE, PARMESAN, CROÛTONS DE PAIN DE MIE	€ 16,00

COUS COUS

VÉGÉTARIEN	€ 12,00
AU POULET	€ 16,00
AU POISSON	€ 24,00

VIVA L'ITALIA

(PRÉPARÉ AVEC DES PÂTES FRAÎCHES)

MACCHERONCINO ALLA NORMA PÂTES FRAÎCHES AUX AUBERGINES ET A LA RICOTTA CUITE AU FOUR	€ 16,00
MEZZO PACCHERO ALLA CARBONARA	€ 16,00
TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE	€ 16,00

ENTRÉES

LÉGUMES GRILLÉS DE SAISON JOSPER GRILL	€ 12,00
CAPONATA D'AUBERGINES AUBERGINES, TOMATES, CÂPRES ET OLIVES	€ 14,00
MOULES MARINIÈRES À L'ITALIENNE (AIL, PERSIL, POIVRE NOIR)	€ 18,00
SALADE TIÈDE DE CALAMARS AVEC SALICORNE, TOMATES DATTERINI, CRÈME DE POMMES DE TERRE AU GINGEMBRE ET CROÛTONS	€ 24,00
FRITURE MIXTE DE LA MER AVEC SAUCE ROMESCO (A BASE DE POIVRONS ROUGES GRILLES, TOMATES, AMANDES, AIL)	€ 24,00
PLATEAU DE FRUITS DE MER CRUS SÉLECTION DU MARCHÉ : HUÎTRES, TARTARE DE POISSON, CREVETTE ROUGE DE MAZARA ET SA BISQUE	€ 28,00
CARPACCIO DE VEAU FUMÉ AVEC ROQUETTE, COPEAUX DE PARMESAN ET FROMAGE FRAIS AUX HERBES	€ 18,00

* LE POISSON CRU A ÉTÉ CONGELÉ OU REFROIDI RAPIDEMENT. CERTAINS PRODUITS PEUVENT ÊTRE SURGELÉS.



PLATS PRINCIPAUX - PÂTES ET RISOTTOS

(PRÉPARÉ AVEC DES PÂTES FRAÎCHES)

RISOTTO AUX CREVETTES ROUGES ET SALICORNE CREVETTES CUITES ET CRUES, BISQUE	€ 30,00
ORECCHIETTE AU PESTO DE COURGETTES (LES ORECCHIETTE SONT DES PÂTES RONDDES ET CREUSES, EN FORME D'OREILLES)	€ 16,00
TAGLIOLINI NOIRS AUX MOULES, PALOURDES, TOMATES CERISES CRÈME DE MOULES, TOMATES CONFITES, MOULES ET PALOURDES	€ 26,00
BUSIATE AU POISSON DU JOUR EN GUAZZET CÂPRES, AIL, OIGNON, DATTES ET PERSIL	€ 26,00
CALAMARATA AUX ANCHOIS FRAIS TOMATES, CÂPRES, PÂTE DE TOMATES SÉCHÉES ET CHAPELURE "NTURRATA"	€ 20,00

PLATS PRINCIPAUX AU GRILL JOSPER

ROULEAUX D'ESPADON AVEC DES POMMES DE TERRE FUMÉES ET DES LÉGUMES DE SAISON GRILLÉS	€ 24,00
POUPE RÔTI SUR PURÉE DE PATATE DOUCE	€ 24,00
THON EN CROÛTE DE SÉSAME AVEC DES POMMES DE TERRE FUMÉES ET DES LÉGUMES DE SAISON GRILLÉS	€ 28,00
CREVETTES GRILLÉES AVEC DES POMMES DE TERRE FUMÉES ET DES LÉGUMES DE SAISON GRILLÉS	€ 24,00
GRILLADES DE FRUITS DE MER FILET DE POISSON DU MARCHÉ, CALAMAR TENDRE, GAMBAS OU LANGOUSTINES AVEC DES POMMES DE TERRE FUMÉES ET DES LÉGUMES DE SAISON GRILLÉS	€ 28,00
POISSON DU JOUR (PRIX DU MARCHÉ) AVEC DES POMMES DE TERRE FUMÉES ET DES LÉGUMES DE SAISON GRILLÉS	AU 100 GRAMMES € 10,00
CÔTELETTES DE BŒUF "MESSINA-STYLE" (ROULADES DE BŒUF FARCIS DE CHAPELURE, D'AIL ET DE PERSIL) AVEC DES POMMES DE TERRE FUMÉES ET DES LÉGUMES DE SAISON GRILLÉS	€ 22,00
ESCALOPE DE VEAU PALERMO/MILANO FRITES RUSTIQUES AVEC LA PEAU	€ 26,00
RIB EYE ANGUS URUGUAY 400G CIRCA AVEC DES POMMES DE TERRE FUMÉES ET DES LÉGUMES DE SAISON GRILLÉS	AU 100 GRAMMES € 9,00
GRILLADE MIXTE DE VIANDES SAUCISSE, CÔTELETTES DE BŒUF À LA MESSINAISE, COUPE DE POULET AVEC DES POMMES DE TERRE FUMÉES ET DES LÉGUMES DE SAISON GRILLÉS	€ 22,00

TOUS LES PLATS PRINCIPAUX SONT ACCOMPAGNÉS DE POMMES DE TERRE FUMÉES, LÉGUMES GRILLÉS DE SAISON ET NOS SAUCES.

DESSERT

CANNOLO ALLA RICOTTA	€ 6,00
FEUILLETÉ AU GIANDUJA	€ 6,00
SORBET AU CITRON	€ 6,00
GLACE À LA VANILLE SERVIE AVEC CAFÉ OU SIROP DE FRUITS ROUGES & MYRTILLES	€ 6,00
SEMIFREDDO AU CAMEL SALÉ	€ 6,00
SEMIFREDDO À LA PISTACHE	€ 6,00
PARFAIT AUX AMANDES	€ 6,00
FRUITS FRAIS DE SAISON	€ 6,00

FRAIS DE COUVERT

€ 4,00