



Taggi di Sopra  
15-21 luglio 2021

### TAKE AWAY

Visita la nostra pagina Facebook, scegli il menù, chiama o scrivi per ordinare, paghi al punto di ritiro asporti.

**PRENOTA IL TUO ASPORTO.** la tua ordinazione da quest'anno viaggia più veloce...

1. Richiedi il menù su WhatsApp o chiama al numero 3883066116

2. Ordina comodamente da casa tua o dal tuo smartphone ogni giorno dalle ore 09.00 alle ore 18.00 indicando l'orario del ritiro.

3. Presentati al **Punto di ritiro Asporti**, completa il pagamento, ritira il tuo ordine.

Menù e maggiori info sulla pagina Facebook "Sagra Madonna del Carmine Taggi di Sopra"



Lo stand gastronomico è gestito dall'equipe sagra.

# COME FUNZIONA?

- 1 ➔ Accomodatevi al tavolo
- 2 ➔ Compilate questo foglio
- 3 ➔ Uno di voi paga alla cassa

Scrivi il numero del tavolo.  
È importante non cambiare tavolo per poter ricevere quanto ordinato.

Numero tavolo:

Nome:

Persone:

PRIMI PIATTI	€	Quantità
Bigoli al Sugo di Pomodoro	4,00	
Bigoli al Ragù	5,00	Bigoli rotondi al torchio
Bigoli all'Amatriciana	5,00	
Bigoli all'Anatra	5,50	
Gnocchi di patate caserecci al Sugo	4.50	
Gnocchi di patate caserecci al Ragù	5,00	
Gnocchi di patate caserecci all'Amatriciana	5,00	
Gnocchi di patate caserecci all'Anatra	5,50	
Risotto all'Amarone	7,00	
SECONDI PIATTI		
Seppie alla griglia con 1 fetta di polenta	10,00	
Seppie in umido con 1 fetta di polenta	7,50	
Grigliata mista	7,50	
½ galletto alla brace + patatine fritte + 1 polenta	6,50	
2 costicine + 1 salsiccia con 1 fetta di polenta	5,00	
3 costicine con 1 fetta di polenta	5,00	
2 salsicce con 1 fetta di polenta	5,00	
Bistecca di cavallo con 1 fetta di polenta	7,00	
Tagliata con 1 fetta di polenta	9,00	
PIATTO FAMIGLIA		
6 costicine - 3 salsicce - 3 pancetta - 1 patatine - 6 fette di polenta	16,00	
Frittura di pesce il lunedì	10,00	

Per ridurre gli sprechi, i secondi vengono serviti con 1 fetta di polenta, chi desidera la seconda fetta può richiederla direttamente alla cameriera, è GRATIS!

con Specialità Risotta all'Amarone che abbina il prezioso vino norvegese al riso, il vero protagonista insieme alle seppie ai favei e in umido.

*L'eccellenza della  
tipica cucina casalinga*

Tutte le sere dalle ore 19.00

*Gusto e Sapori in Tavola*

CONTORNI	€	Quantità
Pomodoro - carote - cappuccio	3,00	
Fagioli con cipolla	2,50	
Fagioli	2,50	
Funghi misto bosco	3,00	
Patatine fritte	2,50	
DOLCI		
Dolce al carrello	2,50	
VINI		
Bianco	1 litro 5,50	
	½ litro 3,00	
Rosso Cabernet	1 litro 5,00	
	½ litro 3,00	
Rabosello	1 litro 6,00	
	½ litro 3,00	
Prosecco	1 litro 5,50	
	½ litro 3,00	
Bicchiere di vino (bianco - rosso - prosecco)	1,00	
BEVANDE		
Acqua naturale	1 litro 1,50	
	½ litro 1,00	
Acqua frizzante	1 litro 1,50	
	½ litro 1,00	
Birra	piccola 25 cc 2,50	
	media 40 cc 4,00	
Bibite in lattina	Coca Cola 2,00	
	Fanta 2,00	
Aranciata	1 litro 2,00	

Caffè al banco del bar del patronato