

La Taverna nasce nel 1982 grazie all'idea dei fratelli Barbera che, pur provenendo da esperienze lavorative molto diverse, decisero di rilevare una piccola pizzeria, ora demolita, in una via del centro di Desio.

Prima di diventare il ristorante - pizzeria che molti conoscono, la collocazione attuale risale al 1994, il locale ha fatto un percorso lungo e diversificato: da semplice pizzeria d'asporto alla gastronomia "Millevoglie," per arrivare al nome e all'identità di oggi.

Più di trent'anni di storia, cercando di mantenere sempre intatti i valori che hanno dato vita all'idea originale.

Alla Taverna prestiamo da sempre particolare attenzione al territorio, con la maggior parte dei prodotti provenienti dall'Italia e molti dei quali direttamente dalla Lombardia.

La più grande soddisfazione arriva però dai Clienti e dalla fiducia che ci hanno accordato in questi anni.

I bambini che allora venivano con i loro genitori, oggi tornano da noi cresciuti, fidanzati, sposati e con i loro figli.

Vecchie e nuove generazioni, molti nuovi piatti e tante altre novità, ma lo spirito e la voglia di soddisfare al meglio i clienti rimangono quelli di sempre.

Una storia che continua, grazie al prezioso contributo di tutti Noi che ogni giorno, da anni, scegliete di mangiare da noi.

Il Menù

€ 2.00 – Coperto

€ 1.00 – Grissini **Senza Glutine**

€ 1.00 – Panino **Senza Glutine**

Gli Antipasti

€ 10.00 * BURRATA ** con gamberi alla piastra

€ 10.00 – FANTASIA DI MARE** surimi, gamberetti, salmone affumicato, piovra e calamari

€ 10.00 – POLPO PIASTRATO** su crema di patate con crostino di pane e concasse' di pomodoro

€ 10.00 * ALZATA DI VERDURE E GAMBERI** con zucchine, crema di melanzane e pomodoro scottato

€ 5.00 – TRIS DI BRUSCHETTE al pomodoro, con olio, aglio, origano e basilico

€ 10.00 * POLENTA TARAGNA** con fonduta di zola e funghi porcini

€ 15.00 * TAGLIERE CONTADINO misto salumi e formaggi per due persone

I Primi Piatti

€ 10.00 – GNOCCHI con salmone affumicato, burrata e gocce di crema al pistacchio

€ 10.50 – TAGLIATELLE**con speck, gamberi, patate e pomodoro concasse'

€ 11.00 – PAPPARDELLE al ragu' di cinghiale

€ 11.00 * RISOTTO AI FRUTTI DI MARE ** (ordinazione minima 2 porzioni)

€ 12.00 – PACCHERI** con crema di crostacei, capesante e gamberi

€ 12.50 – SPAGHETTI ALLO SCOGLIO** pomodoro, frutti di mare, gamberone

€ 12.50 – SPAGHETTI ALLE VONGOLE con prezzemolo, profumati all'aglio

€ 17.50 * PAELLA DI PESCE**(ordinazione minima 2 porzioni). Se non prenotata, attesa di 40 min. circa

€ 8.00 – PENNE ALLA CAFONA con porcini, grana, fontina, pomodoro e demi-glace

€ 10.00 * RISO CARNAROLI con bresaola e zucchine, mantecato alla crema di caprino

**indica la surgelazione di alcuni ingredienti del piatto direttamente dalle case fornitrici dello stesso

***Piatto Senza Glutine all'origine. In caso di allergie o intolleranze alimentari, prima di ordinare, chiedere informazioni sulle portate al personale**

I Secondi Piatti

- € 14.00 * SPADA AL FORNO con pomodorini, olive taggiasche, erba cipollina e mandorle
- € 16.00 * SALMONE ALLA GRIGLIA con crema di patate e porri
- € 19.00 * CALAMARO FRESCO ALLA GRIGLIA (250 gr circa). *Secondo disponibilita'.*
- € 20.00 * GRIGLIATA DI PESCE** gamberone, pesce spada, filetto di branzino, salmone e calamaro fresco
- € 10.00 * PEPATA DI COZZE
- € 14.00 * FRITTO DI CALAMARI**
- € 15.00 * FRITTO MISTO** calamari, gamberetti e gamberone
- € 15.00 * FILETTO DI BRANZINO** in crosta di patate
- € 16.00 * ENTRECOTE DI ANGUS IRLANDESE ai tre pepi e aromi
- € 17.00 * TAGLIATA DI SCOTTONA con porcini
- € 20.00 * FILETTO DI SCOTTONA alla griglia con toma fuso e speck tirolese
- € 20.00 – COTOLETTA ALLA MILANESE (da 500 a 600 gr ca.) con rucola selvatika e pomodorini ciliegia
- € 10.00 * SUPREMA DI POLLO** alla griglia con lardo di Colonnata e patate fritte

I Contorni

- € 3.50 * PATATINE FRITTE**
- € 3.50 * INSALATA MISTA DI STAGIONE
- € 4.00 * VERDURE ALLA GRIGLIA (peperoni, zucchine e melanzane)
- € 4.00 * FORMAGGIO A PIACERE
- € 10.00 * TAGLIERE DI FORMAGGI MISTI con miele d'acacia

**indica la surgelazione di alcuni ingredienti del piatto direttamente dalle case fornitrici dello stesso

***Piatto Senza Glutine all'origine. In caso di allergie o intolleranze alimentari, prima di ordinare, chiedere informazioni sulle portate al personale**

I Nostri Impasti

La Taverna offre ai suoi clienti un'ampia varieta' di impasti, ciascuno dei quali con proprieta' nutrizionali diverse e un gusto particolare. Scegli la pizza con gli ingredienti che piu' ti piacciono e abbinala ad uno dei nostri impasti, con e senza glutine, e proverai ogni volta un'esperienza di gusto diversa.

IMPASTO TRADIZIONALE: La pizza della tradizione italiana preparata con ingredienti semplici: farina 00, sale, lievito di birra, acqua e olio di semi di girasole. Una ricetta tradizionale, un gusto garantito.

IMPASTO INTEGRALE: La farina integrale e' particolarmente ricca di fibre ed e' consigliata per chi ama alimenti nutrizionalmente piu' completi.

IMPASTO GIOVANE: Una ricetta brevettata che ha permesso di dare vita ad una miscela di farine con ingredienti semplici e ricchi di antiossidanti.

L'ottima digeribilita' della farina Integralbianco, gli estratti di oliva e uva rossa ricchi di polifenoli, l'apporto prezioso di selenio del grano Khorasan, del farro e dell'avena, e gli Omega 3 presenti nel germe e nella farina di lino, rendono la pizza giovane unica nel suo genere, senza perdere il gusto pieno della pizza.

IMPASTO 36 ORE: La lenta lievitazione dell'impasto, di 36 ore appunto, permette alle proteine e agli zuccheri presenti al suo interno di scomporsi in elementi piu' semplici, rendendo cosi' la pizza piu' leggera e piu' digeribile.

Proprio per i lunghi tempi necessari per completare la lievitazione, l'impasto 36 ore e' disponibile unicamente il mercoledi' e il giovedi'.

I Nostri Impasti Senza Glutine

Un' area completamente dedicata alla preparazione delle pizze con un forno appositamente riservato alla loro cottura. Questa e' la nostra ricetta per garantire la massima sicurezza possibile a coloro che soffrono di intolleranza al glutine, senza pero' rinunciare al gusto.

IMPASTO SENZA GLUTINE: Un impasto semplice con una miscela di farine che lo rende digeribile e gustoso, al pari di quello tradizionale. L'utilizzo esclusivo della farina di semi di carrube, fecola di patate e pochi altri semplici ingredienti lo rende sicuro e tollerabile. Inoltre la preparazione della pizza senza glutine avviene in un luogo non contaminato e la sua cottura in un apposito forno. Gli ingredienti utilizzati sono certificati dai fornitori degli stessi.

IMPASTO CANAPA: La preziosa farina di Canapa viene ottenuta dai semi della canapa dopo la spremitura dell'olio ed e' particolarmente ricca in proteine vegetali e fibre. Dona alla pizza un delicato aroma di noci. La Farina di Canapa e' totalmente priva di glutine e, per essere resa correttamente lavorabile, viene miscelata con la normale farina senza glutine.

IMPASTO DI GRANO SARACENO: La Farina di Grano Saraceno, totalmente priva di glutine, si ottiene dalla macinazione dei semi di una pianta della famiglia delle poligonacee e contiene una buona quantita' di amido. Grazie alla sapiente miscelazione con la farina senza glutine, permette di ottenere un impasto gustoso e assolutamente sicuro per gli intolleranti al glutine

In caso di allergie o intolleranze alimentari, prima di ordinare, chiedere informazioni sulle portate al personale

[A RICHIESTA E' DISPONIBILE IL LIBRO DEGLI INGREDIENTI E ALLERGENI.](#)

Le Pizze

- € 4.00 – FOCACCIA olio e sale
- € 5.00 – CAPPUCETTO ROSSO solo pomodoro
- € 6.00 – BIANCANEVE solo mozzarella
- € 6.00 – MARGHERITA pomodoro, mozzarella
- € 5.50 – MARINARA pomodoro, aglio
- € 7.00 – DIAVOLA pomodoro, mozzarella, salame piccante
- € 7.00 – PROSCIUTTO pomodoro, mozzarella, prosciutto
- € 8.00 – PORCINI pomodoro, mozzarella, porcini
- € 7.00 – PUFFA pomodoro, mozzarella, wurstel
- € 7.50 – REGINA pomodoro, mozzarella, crudo
- € 7.00 – CALZONE NORMALE pomodoro, mozzarella, prosciutto
- € 9.00 – FRUTTI DI MARE pomodoro, mozzarella, frutti di mare **
- € 7.00 – ZOLA pomodoro, mozzarella, zola
- € 7.50 – TIROLESE pomodoro, mozzarella, speck
- € 7.50 – FETENTE pomodoro, mozzarella, zola, salame piccante
- € 8.00 – GOLOSA pomodoro, mozzarella, gamberetti, rucola
- € 7.50 – ISCHIA pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla
- € 8.50 – MAGRASSA pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi
- € 8.00 – MISTER POTATO pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte
- € 7.00 – NAPOLI pomodoro, mozzarella, acciughe, olive nere
- € 7.50 – PROSCIUTTO E FUNGHI pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi

**indica la surgelazione di alcuni ingredienti del piatto direttamente dalle case fornitrici dello stesso

Tutte le pizze della lista sono disponibili con gli impasti Senza Glutine. In caso di allergie o intolleranze alimentari, prima di ordinare, chiedere informazioni sulle portate al personale

Le Pizze

- € 7.00 – REGALE pomodoro, prosciutto cotto, panna
- € 7.00 – ROMANA pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi
- € 8.00 – SAETTA pomodoro, mozzarella, bresaola, grana
- € 8.00 – CALZONE FARCITO pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi
- € 8.50 – MONTANARA pomodoro, mozzarella, scamorza, affumicata, zola, porcini, speck
- € 8.50 – FAVOLA NEL BOSCO pomodoro, mozzarella di bufala, rucola, funghi, crudo di Parma
- € 8.00 – ORTOLANA pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni
- € 8.50 – PIZZICA LA BUFALA pomodoro, mozzarella di bufala, zucchine, salame piccante, basilico
- € 7.50 – QUATTRO FORMAGGI pomodoro, mozzarella, zola, taleggio, grana
- € 7.50 – QUATTRO STAGIONI pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi
- € 8.50 – BOSCAIOLA pomodoro, mozzarella, zola, funghi, cipolla, crudo di Parma
- € 8.00 – CAPRICCIOSA pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, olive
- € 9.00 – CAPRESE pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, pomodorini ciliegia, origano
- € 9.00 – PASTO DEL CORSARO pomodoro, mozzarella, grana, gamberetti, porcini, rucola
- € 8.50 – TESORO DI CHIOGGIA pomodoro, mozzarella, radicchio, zola, grana, crudo di Parma
- € 8.00 – FORMAGGIATA pomodoro, mozzarella, zola, taleggio, grana, panna, scamorza affumicata
- € 9.00 – TAVERNA pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, olive, grana, acciughe, capperi, cipolla, salame piccante, wurstel, carciofi
- € 8.50 – NOVITA' DELLA SETTIMANA ogni settimana una nuova pizza da gustare! Chiedi gli ingredienti..

Tutte le pizze della lista sono disponibili con gli impasti Senza Glutine

In caso di allergie o intolleranze alimentari, prima di ordinare, chiedere informazioni sulle portate al personale

Le Nostre Insalatone

- € 8.00 * INSALATONA insalata, tonno, mozzarella, olive, carote
- € 8.00 * INSALATA DI POLLO insalata, petto di pollo, mais, sedano, maionese, mozzarella
- € 10.00 – INSALATA BOREALE insalata, gamberetti, surimi, olive, pomodoro, tonno, carote, rucola
- € 6.00 * INSALATA LIGHT insalata, pomodoro, mais, tonno
- € 8.00 * INSALATA PRIMAVERA insalata, carote, pomodori, petto di tacchino, olive taggiasche

Per i più piccoli...

- € 5.00 * PROSCIUTTO COTTO E SALAME
- € 4.50 – PASTA IN BIANCO
- € 5.00 – GNOCCHI AL POMODORO
- € 8.00 * RISO GIALLO ALLO ZAFFERANO
- € 6.50 – PENNE AL PESTO
- € 8.00 – SCALOPPA ALLA MILANESE** con patatine
- € 8.00 * WURSTEL ALLA GRIGLIA** con patatine
- € 8.00 * POLLO ALLA GRIGLIA** con patatine

Vuoi gustare uno dei nostri dessert?

RICHIEDI ALLO STAFF LA CARTA DEI DOLCI!

**indica la surgelazione di alcuni ingredienti del piatto direttamente dalle case fornitrici dello stesso

*Piatto Senza Glutine all'origine. In caso di allergie o intolleranze alimentari, prima di ordinare, chiedere informazioni sulle portate al personale

Le Birre alla Spina

- € 3.00 – NASTRO AZZURRO chiara, piccola 20 cl.
- € 5.00 – NASTRO AZZURRO chiara, media 40 cl.
- € 3.00 – PILS ERA OTTANTATRE artigianale, chiara a bassa fermentazione, piccola 20 cl.
- € 5.00 – PILS ERA OTTANTATRE artigianale, chiara a bassa fermentazione, media 40 cl.
- € 3.50 – PERONI GRAN RISERVA rossa, piccola 20 cl.
- € 6.00 – PERONI GRAN RISERVA rossa, media 40 cl.
- € 3.50 – AMBRATA ERA OTTANTATRE artigianale, doppio malto ambrata, piccola 20 cl.
- € 6.00 – AMBRATA ERA OTTANTATRE artigianale, doppio malto ambrata, media 40 cl.
- € 6.00 – BIRRA PANACHE, birra chiara e Sprite

Le Birre in Bottiglia

- € 12.00 – PEDAVERA DOLOMITI SPECIALE, chiara di tipo lager speciale a lunga fermentazione da 75 cl.
- € 12.00 – PEDAVERA DOLOMITI ROSSA, rossa doppio malto dal gusto pieno e intenso da 75 cl
- € 12.00 – PEDAVERA DOLOMITI NON FILTRATA, dorata dai riflessi ambrati, a bassa fermentazione e rifermentata in bottiglia da 75 cl.
- € 6.50 – ERA OTTANTATRE LA DOPPIO, artigianale doppio malto chiara a bassa fermentazione da 50 cl
- € 6.00 – ERA OTTANTATRE L'AMBRATA , artigianale doppio malto ambrata a bassa fermentazione da 50 cl
- € 5.00 – FRANZISKANER, hefe weissbier di frumento naturalmente torbida da 50 cl
- € 6.00 – NASTRO AZZURRO, chiara di tipo Lager a bassa fermentazione da 66 cl.
- € 3.50 – TOURTEL, chiara analcolica (<0,5% vol) fermentata con lievito speciale da 33 cl.
- € 5.00 – PERONI **Senza Glutine**, chiara di tipo Lager a bassa fermentazione da 33 cl.
- € 5.00 – PEDAVERA **Senza Glutine**, chiara a bassa fermentazione da 33 cl.
- € 5.00 – TENNENT'S **Senza Glutine**, chiara di tipo Lager da 33 cl.
- € 5.50 – DAURA MARZEN **Senza Glutine**, doppio malto ambrata da 33 cl.

Le Bevande

€ 2.00 – ACQUA NATURIZZATA trattata potabile da 75 cl. naturale e gasata

€ 2.50 – ACQUA IN BOTTIGLIA LURISIA ca 75 cl. naturale e gasata

€ 3.50 – BEVANDE IN LATTINA Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Sprite, Chinotto, The al Limone.

I Vini alla Spina

€ 2.50 – 1/4 lt. Bianco/Rosso

SERENA VERDUZZO IGT, bianco frizzante

€ 4.00 – 1/2 lt. Bianco/Rosso

MONTELVINI VALDINEVOLA, rosso fermo

€ 7.50 – 1lt Bianco/Rosso

Vini Rossi in Bottiglia da 75 cl

€ 12.00 – BONARDA DOC frizzante, morbido e vivace Lombardia

€ 15.00 – CHIANTI DOCG fermo, intenso Frescobaldi Toscana

€ 21.00 – DIAMANTE NERO Delle Venezie IGT fermo, Azienda Kurtin Friuli Venezia Giulia

€ 12.00 – MONTEPULCIANO DOC fermo, Riparosso Abruzzo

€ 20.00 – MORELLINO DOCG fermo, di Scansano S. Maria Toscana

€ 13.00 – NEGROAMARO di VINOSA fermo del Salento Puglia

€ 14.00 – NERO D'AVOLA fermo, Branciforti Sicilia

Vini Rossi in Bottiglia da 37,5 cl

€ 7.00 – BONARDA DOCG frizzante, morbido e vivace Lombardia

€ 7.50 – CHIANTI DOCG fermo, intenso Frescobaldi Toscana

Vini Bianchi in Bottiglia da 75 cl.

- € 17.00 – FALANGHINA DOP fermo, delicato e persistente Taburno Campania
- € 18.00 – GEWURZTRAMINER DOC, fermo, dolce e aromatico, Cantina Lavis, Trentino Alto Adige
- € 17.00 – GRECO DOP fermo, sapore ricco ed aromatico Campania
- € 20.00 – LUGANA DI SIRMIONE DOC, fermo Vigna Bragagna Avanzi Lombardia
- € 18.00 – LE RIVE DI COLBERTALDO, Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, Millesimato, Extra Dry
- € 15.00 – MULLER THURGAU frizzante, Santa Margherita Trentino
- € 18.00– PINOT BIANCO COLLIO DOC fermo, Azienda Kurtin Friuli Venezia Giulia
- € 18.00– PINOT GRIGIO COLLIO DOP fermo, Azienda Kurtin Friuli Venezia Giulia
- € 16.00 – PINOT NERO frizzante, Giorgi Lombardia
- € 20.00 – RIBOLLA GIALLA COLLIO DOP fermo, Azienda Kurtin Friuli Venezia Giulia

Vini Bianchi in Bottiglia da 37,5 cl

- € 9.00 – PINOT NERO frizzante, Giorgi Lombardia
- € 7.50 – INSOLIA DOC fermo, Feudo dei Principi di Butera Sicilia

Vini da Dessert

- € 10.00 – MOSCATO SPUMANTE Dolce
- € 12.00 – QUADRANTE QUATTRO SPUMANTE Millesimato Brut
- € 13.00 – ASTIBERSANO SPUMANTE Dolce
- € 20.00 – RIBOLLA GIALLA SPUMANTE Brut

*Dolce Senza Glutine all'origine.

Caffetteria

€1.50 – CAFFE' espresso, decaffeinato, caffè' d'orzo

€ 2.00 – CAFFE' marocchino, caffè' al ginseng

€ 3.00 – THE caldo vari gusti

€ 3.00 – TISANA vari gusti

€ 3.00 – CAPPUCCINO

€ 1.00 – CORREZIONE al caffè'

€ 3.00 – LIQUORI NAZIONALI E VODKA

€ 5.00 – SUPERALCOLICI

In questo locale e' disponibile una rete  completamente libera.

Seleziona GENERAZIONE LIBERA sul tuo dispositivo e segui le istruzioni!

Per Info, prenotazioni e curiosita' visita il sito

WWW.TAVERNADESIO.IT