



Entradas

Papas en gajos	\$40	vv
Crocantes fuera, suaves dentro		
Pinzimonio	\$60	vv
Vegetales en tiras con vinagreta en copa		
Sciamme d'amú	\$60	vv
Flor de calabaza en tempura		
Brusketta	\$60	vv
Pan casero tostado, con ajo, jitomate cherry y albahaca		
La Tabla	Med. \$120	v
Nuestra selección de quesos con ate de guayaba, mermelada picante, apio y pizza frita		
	Gr. \$240	

Ensaladas

Todas llevan mix de lechugas frescas, excepto Caprese y Cundiün, y se sirven con pan casero

Cundiün	\$80	v
Jitomate, j. cherry, alubias, aceitunas, chile fresco, c. morada y albahaca		
Ikaria	\$80	vv
Feta, pepino, aceituna kalamata, zanahoria, jitomate deshidratado y ajonjolí		
Inca	\$80	vv
Espinaca, quinoa, cúrcuma, zanahoria, fresas y pistaches		
Kiev	\$80	v
kale, arándanos, almendras, semilla de mostaza, zanahoria y jengibre		
Valgardena	\$80	v
Manzana, queso de cabra, nuez caramelizada, zanahoria y semilla de amapola		
Rucola	\$80	v
Arúgula, semilla de girasol, zanahoria, brotes, nuez y brie		
Caprese	\$90	
Jitomate, mozzarella, albahaca y aceitunas		
Niçoise	\$90	
Papas, ejotes, huevo duro, atún, aceitunas, zanahoria y anchoas		

Pasta

Ñoquis	No dejes de probarlos!	
Mantequilla y salvia	\$120	v
Pesto (de albahca organica)	\$120	v
Cuatro quesos	\$120	
Pasta gratinada	\$110	
Pregunta por la opción del día o checa el pizarrón. incluye una entrada (excluyendo la tabla de quesos)		

La Proteína

Filete Tijuana 4 AM	\$220
Medallon de filete de res a la plancha con huevo estrellado, champiñones salteados, papas fritas, pan dorado y mostaza casera. (Agrega una ensalada por \$60)	

Vegetariano Vegano

Pizzas

Con mozzarella vegana en lugar de la tradicional: +\$90

Focaccia	\$80	vv
Aceite de oliva y orégano		
Marinara	\$90	vv
Jitomate, ajo y orégano		
Margherita	\$120	v
Jitomate, mozzarella y albahaca		
Melanzane	\$130	v
Jitomate, mozzarella, bernejenas y pesto		
Diavola	\$130	
Jitomate, mozzarella, pepperoni, peperoncino		
Cotto e funghi	\$140	
Jitomate, mozzarella, jamón, champiñones y oregano		
4 formaggi	\$140	v
Nuestra mezcla de 4 quesos, blanca o con jitomate		
Tirol	\$140	v
Mozzarella, gorgonzola, pera caramelizada y reducción de balsámico		
Strakkinella	\$160	v
Jitomate, mozzarella, queso stracchino, arrugula		
Prosciutto	\$160	
Jitomate, mozzarella, prosciutto, arrugula y parmesano		
Regina	\$180	v
Jitomate, mozzarella de bufala, albahaca		
Tavernetta	\$210	
Focaccia con prosciutto, mozzarella de bufala, jitomate cherry y pesto		
Calzone		
Al gusto		
Pizza de la semana		
Pregunta por la opción de la semana o checa el pizarrón		

Postres

Panna cotta	\$40	Brownie	\$40
Crostata (de mermelada artesanal)	\$60	Tiramisu	\$60

Bebidas

Aperitivos

Maison	\$60
Americano	\$60
Spritz	\$60
Negroni	\$80
Negrowsky	\$80
Pastis	\$80

Cervezas

Todas las cervezas modelo	\$30
Barbarubia	\$50
Cerveza artesanal de nuestra producción, con notas a fruta de la pasión, mango y cítricos. De malta ligera, ideal para combinar con nuestros mezcales.	

Carta de vinos

L.A. Cetto, Cabernet Sauvignon. (Mexico)	\$220
Santo Tomás, Merlot. (México)	\$230
Alvinde, Carmenere (Chile)	\$280
Trapiche, Cabernet Sauvignon (Argentina)	\$280
120, Carmenere (Chile)	\$300
Phebus, Malbec (Argentina)	\$320

Pregunta por más opciones

La Tavernetta

latavernetta

latavernetapizza

Bebidas

Agua del día	con refill \$20
pregunta por la variedad del día	
Agua embotellada	\$15
Refrescos	\$28
(Coca, Coca light, Coca Zero, Sprite, Squirt)	

Espiritosos

Medidas de 1oz	
Limoncello Casero	\$40
Grappa	\$60
Mezcal de la casa	\$50
Mezcal Espíritu Lauro	\$90
(pregunta por nuestra carta de mezcales)	
Vodka	\$50
Gin	\$50
Ron	\$50
Fernet	\$50

Cafetería

Expreso	\$22
Americano	\$18
Capuchino	\$28
Moka	\$30
Carajilo	\$75