



🇮🇹 Benvenuti a LaTattoria, il mondo culinario di Rosario Avolio, meglio conosciuto con lo pseudonimo di “Tatto Chef” coniato dai suoi affettuosi nipoti. Tatto è un custode dei sapori autentici, un artista dei fornelli e un narratore di storie culinarie che affondano le radici nei ricordi d’infanzia.

Nella sua cucina il profumo del soffritto e gli odori ti faranno sentire come a casa della nonna; lardiata, ragù, pasta alla genovese sono solo alcuni dei suoi piatti distintivi. Tatto ha raccolto i segreti custoditi nelle ricette di famiglia e li ha trasformati in un’ esperienza gastronomica unica nel suo genere. “ Cucinare la tradizione è la mia passione ”.

Quotidianamente Tatto Chef proporrà specialità fuori menù, a secondo delle stagionalità e delle materie prime disponibili...Tatto, come a casa nel tuo piatto.

🇬🇧 *Welcome to LaTattoria, the culinary world of Rosario Avolio, better known by the pseudonym “Tatto Chef” coined by his affectionate grandchildren. Tatto is a guardian of authentic flavours, an artist in the kitchen and a teller of culinary stories that have their roots in childhood memories.*

In her kitchen the scent of the fried food and the smells will make you feel like you are at your grandmother's house; lardiata, ragù, Genoese pasta are just some of its distinctive dishes. Tatto has collected the secrets kept in family recipes and transformed them into a one-of-a-kind gastronomic experience. “Cooking tradition is my passion”.

Every day, Tatto Chef will offer off-menu specialties, depending on the season and the raw materials available...Tatto, just like at home on your plate.

Avolio
Rosario

Rosario Avolio

PIATTI DI STAGIONE

SEASONAL DISHES

ANTIPASTI

APPETIZERS

ZUPPA DI SCAROLE E FAGIOLI CON TRACCHIA € 15.00

ESCAROLE AND BEAN SOUP WITH CROAK

PRIMI

MAIN COURSES

RISOTTO ZUCCA E MAIALINO € 18.00

PUMPKIN AND SUCKLIN PIG RISOTTO

RISOTTO E VERZA € 16.00

CABBAGE AND RICE

SECONDI

BEEF - FISH

BISTECCA DI MAIALE CON CONTORNO € 13.00

PORK STEAK WITH SIDE DISH

SALSICCIA DI MAIALE CON CONTORNO € 13.00

PORK SAUSAGE WITH SIDE DISH

ANTIPASTI

APPETIZERS

FIORI DI ZUCCA <i>ZUCCHINI FLOWERS</i>	€ 3.50
BRUSCHETTE CLASSICHE (3 PEZZI) <i>CLASSIC BRUSCHETTA (3 PIECES)</i>	€ 5.00
FRITTURA ALL'ITALIANA (4 PEZZI) CON CHIPS DELLA NONNA <i>ITALIAN FRIED MIX (4 PIECES)</i>	€ 5.00
POLPETTE AL RAGÚ (3 PEZZI) <i>MEATBALLS IN RAGÚ SAUCE (3 PIECES)</i>	€ 7.00
BAO ALLA NAPOLETANA (3 PEZZI) <i>NEAPOLITAN BAO BUNS (3 PIECES)</i>	€ 9.00
TRIS DI RAGÚ ALLA TATTO (TRACCHIA, POLPETTA, SALSICCIA) <i>RAGÚ TRIO (PORK RIB, MEATBALL, SAUSAGE)</i>	€ 9.00
PEPERONE RIPIENO <i>STUFFED BELL PEPPER</i>	€ 10.00
MELANZANA PULLASTRIELLO <i>EGGPLANT PULLASTRIELLO</i>	€ 10.00
BRACIOLE DI SCAROLE <i>ESCAROLE-STUFFED BEEF ROLLS</i>	€ 10.00

Avalio
Rosario

Rosario Avolio

ANTIPASTI

APPETIZERS

ALICI FRITTE <i>FRIED ANCHOVIES</i>	€ 10.00
ALICI RIPIENE DI RICOTTA E 'NDUJA (2 PEZZI) <i>STUFFED ANCHOVIES WITH RICOTTA AND 'NDUJA (2 PIECES)</i>	€ 8.00
CRUDO SAN DANIELE CON MOZZARELLA DI BUFALA <i>SAN DANIELE PROSCIUTTO WITH BUFFALO MOZZARELLA</i>	€ 13.00
PARMIGIANA DI MELANZANE <i>EGGPLANT PARMIGIANA</i>	€ 10.00
POLIPO ALL'INSALATA <i>OCTOPUS SALAD</i>	€ 16.00
POLIPETTI ALLA LUCIANA CON POLENTA CROCCANTE <i>BABY OCTOPUS LUCIANA-STYLE (WITH CRISPY POLENTA)</i>	€ 16.00
BOCCONCINI DI BACCALÁ SU CREMA DI FRIARIELLI <i>BACCALÁ BITES (ON CREAM OF FRIARIELLI)</i>	€ 18.00
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI <i>CHARCUTERIE AND CHEESE PLATTER</i>	€ 22.00

PRIMI

MAIN COURSES

MANFREDI AL RAGÚ E RICOTTA <i>MANFREDI PASTA WITH RAGÚ AND RICOTTA</i>	€ 12.00
PASTA E PATATE CON PROVOLA <i>PASTA AND POTATOES WITH SMOLED PROVOLA</i>	€ 13.00
MEZZANO LARDIATO <i>MEZZANO LARDIATO PASTA WITH LARDO OF NORCIA</i>	€ 14.00
NERANO <i>PASTA NERANO</i>	€ 16.00
MEZZI ZITI ALLA GENOVESE <i>HALF ZITI WITH GENOVESE SAUCE</i>	€ 14.00
SPAGHETTI CON VONGOLE VERACI <i>SPAGHETTI WITH REAL CLAMS</i>	€ 20.00
SPAGHETTI ALLA LUCIANA <i>SPAGHETTI LUCIANA</i>	€ 18.00
RISOTTO TATTO CHEF (minimo 2 porzioni) <i>TATTO CHEF RISOTTO (MINIMUM 2 PORTIONS)</i>	€ 20.00
SCARPARELLO NAPOLETANO <i>NEAPOLITAN SCARPARELLO</i>	€ 13.00

Rosario Avolio

Rosario Avolio

SECONDI

BEEF - FISH

TAGLIATA TRICOLORE 250gr <i>TRICOLOR SLICED BEEF 250GR</i>	€ 22.00
BISTECCA AI FERRI 350gr <i>GRILLED STEAK 350GR</i>	€ 20.00
ANGUS AI FERRI 250gr <i>GRILLED ANGUS 250GR</i>	€ 22.00
HAMBURGER DI SCOTTONA 280gr con contorno <i>BURGER 280GR WITH SIDE</i>	€ 15.00
COTOLETTA DI POLLO con contorno <i>CHICKEN FRIED WITH SIDE</i>	€ 10.00
FRITTO DI GAMBERI E CALAMARI <i>FRIED PRAWNS AND CALAMARI</i>	€ 18.00
BACCALÀ CON POLENTA CROCCANTE al nero di seppia con scarole alla napoletana e stracciata di bufala <i>BACCALA' WITH POLENTA WITH CUTTLEFISH INK AND NEAPOLITAN-STYLE ESCAROLE AND BUFFALO SHREDDED MEAT</i>	€ 18.00
BACCALÀ ALLA SICILIANA su crostone di pane cafone <i>SICILIAN BACCALA'</i>	€ 16.00
BISTECCA DI POLLO con contorno <i>CHICKEN STEAK WITH SIDE</i>	€ 15.00
CALAMARO ALLA GRIGLIA <i>GRILLED CALAMARI</i>	€ 18.00

CONTORNI

SIDE DISCHES

PATATE AL FORNO <i>BAKED POTATOES</i>	€ 5.00
VERDURE GRIGLIATE <i>GRILLED VEGETABLES</i>	€ 5.00
SCAROLE ALLA MONACHINA <i>MONACHINA STYLE ESCAROLE</i>	€ 5.00
FRIARIELLI NAPOLETANI <i>NEAPOLITAN FRIARIELLI</i>	€ 5.00
ZUCCHINE ALLA SCAPECE <i>SCAPECE ZUCHINIS</i>	€ 5.00
INSALATA MISTA <i>MIXED SALAD</i>	€ 5.00

Rosario Avolio

Rosario Avolio

ACQUA E BIBITE

WATER AND DRINKS

ACQUA NATIA

75 cl

€ 2.50

ACQUA FERRARELLE

75 cl

€ 2.50

COCA COLA

33 cl

€ 3.00

COCA COLA ZERO

33 cl

€ 3.00

FANTA

33 cl

€ 3.00

SPRITE

33 cl

€ 3.00

*prezzo coperto € 2,50 a persona

*cover price €2.50 per person