



🇮🇹 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

Avalia
Rosario

MENÙ DELLO CHEF

MENU FROM THE CHEF

ANTIPASTI

APPETIZERS

PEPERONE RIPIENO <i>STUFFED PEPPER</i>	€ 8.00
TRIS DI RAGÙ ALLA TATTO (polpette – salsicce – tracchie) <i>TRIO OF TATTO RAGÙ (MEATBALLS – SAUSAGES – TRACCHIE)</i>	€ 9.00
FIORE DI ZUCCA <i>PUMPKIN FLOWER</i>	€ 3.00
FRITTURA ALL'ITALIANA <i>ITALIAN FRYING</i>	€ 5.00
BRACIOLA DI SCAROLA ripiena alla Tatto <i>TATTO-STUFFED ESCAROLE CHOP</i>	€ 10.00
MELANZANA PULLASTIELLO <i>PULLASTIELLO EGGPLANT</i>	€ 10.00
ALICI RIPIENE DI RICOTTA E NDUJA <i>ANCHOVIES STUFFED WITH RICOTTA AND NDUJA</i>	€ 8.00
TORTINO DI PATATE con salame provola e besciamella <i>POTATO PIE WITH PROVOLA SALAMI AND BECHAMEL</i>	€ 5.00
BAO ALLA NAPOLETANA 3 pz <i>NEAPOLITAN BAO 3 pcs</i>	€ 7.00

POLIPO ALL'INSALATA € 15.00

OCTOPUS SALAD

BOCCONCINI DI BACCALÀ € 18.00

con mandorle e tarallo su crema di friarielli

BACCALA' WITH ALMONDS AND TARALLO ON BROCCOLI CREAM

**CRUDO SAN DANIELE CON
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA** € 13.00

HAM SAN DANIELE WITH MOZZARELLA

POLIPETTI ALLA LUCIANA € 16.00

LUCIANA-STYLE OCTOPUS

PARMIGIANA DI MELANZANE € 10.00

EGGPLANT PARMIGIANA

ALICI FRITTE € 10.00

FRIED ANCHOVIES

TAGLIERE TOP SELECTION € 22.00

TOP SELECTION COLD CUTS AND CHEESES

Rosario Avolio

PRIMI

MAIN COURSES

MEZZI ZITI ALLA GENOVESE <i>GENOVESE PASTA</i>	€ 14.00
MANFREDI AL RAGU' con ricotta di bufala <i>PASTA RAGÙ WITH RICOTTA</i>	€ 11.00
PASTA E PATATE <i>PASTA AND POTATOES</i>	€ 13.00
MEZZANO LARDIATO lardo di norcia <i>MEZZANO LARDIATO PASTA OF LARDO OF NORCIA</i>	€ 13.00
NERANO <i>PASTA NERANO</i>	€ 15.00
PUTTANESCA DI MARE <i>PUTTANESCA OF SEA</i>	€ 20.00
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>	€ 12.00
SPAGHETTI CON COZZE peperoncini verdi, pomodori gialli e pecorino <i>SPAGHETTI WITH MUSSELS</i> <i>GREEN CHILLIES, YELLOW TOMATOES AND PECORINO</i>	€ 18.00

SECONDI

BEEF - FISH

TAGLIATA TRICOLORE 250gr <i>TRICOLOR SLICED 250GR</i>	€ 22.00
BISTECCA AI FERRI 350gr <i>GRILLED STEAK 350GR</i>	€ 19.00
ANGUS AI FERRI 250gr <i>GRILLED ANGUS 250GR</i>	€ 21.00
HAMBURGER DI SCOTTONA 250gr con contorno <i>BURGER 250GR WITH SIDE</i>	€ 12.00
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>	€ 15.00
BISTECCA DI POLLO con contorno <i>CHICKEN STEAK WITH SIDE</i>	€ 15.00

Avalio
Rosario

Rosario Avolio

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
POMODORI ALL'INSALATA <i>SALAD TOMATOES</i>	€ 5.00
ZUCCHINE ALLA SCAPECE <i>SCAPECE ZUCHINIS</i>	€ 5.00
INSALATA VERDE MISTA <i>MIXED GREEN SALAD</i>	€ 5.00

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

Rosario Avolio