

"Penso che coltivare le proprie passioni sia qualcosa di fondamentale e unico, dobbiamo farlo costantemente nel nostro lavoro, nella nostra socialità e con la nostra famiglia.

Abbiamo deciso di intraprendere questa avventura all'osteria Vittoria nonostante il momento organizzativo ed economico diverso perché vogliamo continuare a coltivare ed esprimere questa passione nel mondo del cibo, dei dolci e del vino.

Il cibo ed il vino hanno un sapore, un profumo, ma cosa più importante e fondamentale è che uniscono in un tavolo o seduti semplicemente su degli sgabelli, persone, uomini, donne, bambini, per un affare, per conoscersi, per prendere decisioni importanti o semplicemente per conversare, per amore.

La convivialità è un modo di raccontare eventi e tradizione, esprimere la purissima personalità di persone e luoghi.

Tutte queste cose vanno fatte insieme e intorno ad un tavolo! Anche se a volte non ci sono tutti quelli che vorremmo."



Il marchio di selezione e stagionatura Tavin sceglie e preferisce prodotti frutto di una produzione artigianale, naturale e a chilometro o.

Il suo fine è soddisfare il cliente presentando un prodotto semplice, nato proprio da questo tipo di lavorazione, ed esaltare al meglio le sue qualità, ricordando che ogni alimento è unico nel suo gusto.

Tutti nostri piatti possono contenere i seguenti allergeni o anche solo traccia di essi

ARACHIDI E DERIVATI
Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

FRUTTA A GUSCIO
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi

LATTE E DERIVATI
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie

MOLLUSCHI
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc

PESCE
Prodotti alimetari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali

SESAMO
Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale

SOIA
Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

CROSTACEI
Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili

GLUTINE
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

LUPINI
Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari

SENAPE
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

SEDANO
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

UOVA E DERIVATI
Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo