Das Restaurant, aufgeführt in dem Führer „Die Gasthäuser von Veronelli 2009“ und „Die Gasthäuser von Italien 2009“ (Espresso Führer), „Gambero Rozzo 2009“, bietet eine durch hochwertige weine hervorgehobene regionale Küche.
Das Gasthaus wurde als eine hervorragende Gastronomie-Adresse wo man die Mozzarella von Büffel, die Sardellen und die Zucchini-Blüten und der „Caciocavallo Podolico“ (Käse) kombiniert mit Nudeln, das Fleisch von Buffalo gekocht auf dem Grill, die Kuchen mit Feigen von Cilento oder mit Zitrone von Amalfi, kostet.
Um es noch mehr magische Abenden, Tavernola hat einen Garten für Abendessen unter den Sternen.

Fotogalerie Restaurant