

TANNICO

WINE BAR

DALLA CUCINA

*Chiedi al nostro personale in sala quali sono i piatti del giorno.
Gli special variano a seconda della disponibilità del mercato.*



Rana pescatrice, fumetto, cavolo fiolaro 16

Polpo arrosto, pomodoro, olive, capperi 16

Baccalà mantecato, croccante di polenta, erbe di stagione 14



Vitello tonnato 12

Cotechino, aioli affumicata, wasabina 12

Reverse Searing Steak, puré al burro, salsa di brasato 19



Piccione in due cotture, sedano rapa, lampascioni 19



Gigli di pasta fatti in casa con cozze e fagioli 14

Spaghetti fatti in casa al nostro ragù 14

Fusilli fatti in casa alla salsa di pomodoro e basilico fresco 10



Ravioli di verdure alla piastra, salsa veggio alla cacciatora 12

Spuma di crescenza, scalogno, pasta sfoglia 12

Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) come descritto nelle procedure del Manuale di Autocontrollo Igienico ai sensi del Reg. CE n. 852/04. Il nostro team è a disposizione per qualsiasi chiarimento. Per eventuali allergie e/o intolleranze alimentari è consultabile l'elenco dei prodotti contenenti allergeni.

TANNICO

WINE BAR

DESSERT

Per concludere in dolcezza.



Spuma calda al cioccolato, crema di pere, crema alle nocciole	7
Tartelletta alla crema Saint Honoré, vaniglia, agrumi canditi	7
Torta di carote, caramello salato ai datteri, Cream Cheese, anacardi	7
Caffé	2
Decaffeinato	2

Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) come descritto nelle procedure del Manuale di Autocontrollo Igienico ai sensi del Reg. CE n. 852/04. Il nostro team è a disposizione per qualsiasi chiarimento. Per eventuali allergie e/o intolleranze alimentari è consultabile l'elenco dei prodotti contenenti allergeni.