

TANNICO

WINE BAR

Chiedi al nostro personale in sala quali sono i piatti del giorno.

Gli special variano a seconda della disponibilità del mercato.

PER INIZIARE

Acciughe cantabriche San Filippo, crostini, burro bretone	14
Pimientos de Padròn	8
Alici fritte	10
Polpettine di carne, coulis di pomodoro	12
Chips homemade	5
Torchon di foie gras d'oca, pan brioche, composta di stagione	19
Misto salumi	13
Prosciutto crudo di Parma 20 mesi	14
Selezione di formaggi italiani	12

PER CONTINUARE

Linguine, acciughe, pesto di finocchietto, nocciole	14
Pasta tiepida, crema di ceci, cozze	13
Pasta alla Norma	11
Rombo al limone, fagiolini, patate, basilico	19
Polpo arrosto, pak-choi, salsa ai peperoni rossi	17
Baccalà pil pil, insalata di stagione, uova di trota e di aringa	16
Carpaccio di ricciola, salsa di pomodorini gialli	19
Vitello tonnato	14
Tartare di manzo, pesche, acciughe, tuorlo d'uovo	18
Roast-beef, mayo homemade, zucchine scapece	19
Mezzo galletto arrosto, salsa gribiche, patatine novelle	19
Pastrami di vitello, rucola, percoche	16
Pappa al pomodoro con burratina affumicata	13

TANNICO

WINE BAR

DESSERT

Per concludere in dolcezza.



Mousse au chocolat con crumble di nocciole	8
Tiramisù	8
Lemon curd, pan di Spagna, fragole	8
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.