

TANNICO

WINE BAR

PER INIZIARE

Acciughe cantabriche San Filippo, crostini, burro bretone	14
Pimientos de Padròn	8
Frittura di porcini, pleurotus, cardoncelli, salvia	12
Polpettine di carne, coulis di pomodoro	13
Grilled Cheese Sandwich	11
Chips homemade	5
Torchon di foie gras d'anatra, pan brioche, composta di stagione	19
Misto salumi	13
Prosciutto crudo di Parma 18 mesi	13
Selezione di formaggi	12

PER CONTINUARE

Tagliolini, ragù bianco di faraona	14
Caserecci, ragù di salsiccia	12
Gnocchi verdi, ricotta, spinaci	12
Tartare di pescato del giorno, hummus, finocchi	17
Polpo arrosto, crema di patate, broccoli	19
Baccalà mantecato, salicornia, uova di pesce	18
Vitello tonnato	14
Tartare di fassona piem, tuorlo d'uovo, cucunci	18
Diaframma, crema di zucca, nocciole	16
Millefoglie di patata dolce, scamorza, sedano rapa e spinaci	10
Tartare vegetariana con funghi trifolati, uovo poché	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



Panna cotta alla cannella, composta di mele, crumble	8
Tiramisù	8
Brownie, cioccolato bianco, passion fruit	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.