

TANNICO

WINE BAR

PER INIZIARE

Acciughe cantabriche San Filippo, crostini, burro salato bretone	15
Pimientos de Padròn	8
Frittura di gamberi e verdure invernali	13
Polpettine di carne, coulis di pomodoro	13
Grilled Cheese Sandwich	11
Chips homemade	5
Foie gras d'anatra au torchon, 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, fonduta di taleggio	10
Moscardini alla luciana	16
Baccalà mantecato, salicornia, uova di pesce	16
Polpo arrosto, crema di patate, broccoli	17
Vitello tonnato	14
Tartare di fassona piemontese, maionese alla senape, crescione, crostini	16
Pastrami di manzo, cetrioli pickled, senape, crostone di pane	17
Pancia di maiale, carotine, salsa	12
Brasato, purè, verza stufata	16
Camembert al forno (250 gr), miele, noci	19

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



Lemon curd, crumble, baby meringa

8

Tiramisù

8

Brownie, noci, panna montata

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.