

# TANNICO

## WINE BAR

### PER INIZIARE

|   |    |
|---|----|
| Acciughe cantabriche San Filippo, crostini, burro salato bretone  | 15 |
| Pimientos de Padròn   | 8  |
| Alici fritte, spicy mayo  | 11 |
| Polpettine di carne, coulis di pomodoro                           | 13 |
| BLT Sandwich (bacon croccante, lattuga, pomodoro)                 | 11 |
| Chips homemade  | 5  |
| Foie gras d'anatra au torchon, pan brioche, confettura di cipolle | 19 |
| Misto salumi  | 13 |
| Prosciutto crudo di Parma 18 mesi                                 | 13 |
| Selezione di formaggi   | 12 |

### PER CONTINUARE

|  |    |
|--|----|
| Tagliolini, ragù bianco di faraona                                       | 14 |
| Pasta, crema di ceci, cozze  | 11 |
| Fregola, ragù di pesce, origano  | 12 |
| Baccalà mantecato, polenta croccante, agretti                            | 16 |
| Ombrina, limone, carciofi  | 16 |
| Polpo arrosto, crema di patate, pak-choi                                 | 17 |
| Moscardini alla luciana  | 16 |
| Vitello tonnato  | 14 |
| Tartare di fassona piemontese, maionese alla senape, crescione, crostini | 16 |
| Pastrami di manzo, cetrioli pickled, senape, crostone di pane            | 18 |
| Petto di anatra, salsa al rabarbaro, porri confit                        | 17 |
| Uovo poché, asparagi, puré, nocciole                                     | 9  |
| Puntarelle, finocchi, arance, vinaigrette                                | 6  |

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

Cheesecake, salsa ai frutti rossi

8

Tiramisù

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.