

TANNICO

WINE BAR

TO SHARE

Homemade chips	5
Pimientos de Padròn	8
Fried anchovies, spicy mayo	10
Selection of cold cuts	13
Meatballs, tomato coulis	13
San Filippo Cantabric anchovies, Demi Sel butter, croutons	15
Homemade Pastrami sandwich, pickled cucumbers, mustard	18

MENU A LA CARTE

Poached egg, beetroot, bergamot gel, cod chips	13
Beef tartare, mustard mayonnaise, topinambur pickles, sesame	18
Duck foie gras, pan brioche, seasonal compote	19
Fregola (pasta), guinea fowl ragout	14
Gnocchi (pasta), black chickpeas, stracciatella, prawns	15
Tagliatelle (pasta), mushrooms, Monte Veronese DOP cheese	17
Roasted octopus, black cabbage farinata, romanesco cabbage	19
Pulled Lamb, aubergine, dill yogurt sauce	16
Skirt steak, pumpkin cream, hazelnuts	18

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

DESSERTS

A final note of sweetness



Pear in red wine, pomegranate sorbet, toasted pumpkin seeds	8
Homemade cheesecake, coulis with berries	8
Mascarpone and coffee mousse, hazelnut crumble, Modica chocolate	8
Cheese selection, Homemade seasonal mustard	13
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.