

# TANNICO

## WINE BAR

### DA CONDIVIDERE

Chips Homemade	5
Pimientos de Padròn	8
Alici fritte, spicy mayo	10
Selezione di salumi artigianali	13
Polpettine di carne, coulis di pomodoro	13
Acciughe del Cantabrico San Filippo, crostini, burro Demi Sel	15
Homemade Pastrami sandwich, cetrioli pickled, senape	18

### MENU A LA CARTE

Uovo pochè, barbabietola, chips di baccalà, gel al bergamotto	13
Tartare di Fassona, maionese senapata, topinambur agrodolce, sesamo	18
Torchon di foie gras d'oca, pan brioche, cipolla rossa caramellata	19
Fregola, ragù di faraona, polvere di erbe aromatiche	14
Chicche, ceci neri, stracciatella, gamberi	15
Tagliatelle al ragù di funghi e Monte veronese DOP	17
Polpo arrosto, farinata toscana di cavolo nero, cavolo romanesco	19
Pulled Lamb, melanzana, salsa yogurt all'aneto	16
Diaframma, crema di zucca, nocciole	18

# TANNICO

## WINE BAR

### PER CONCLUDERE



Pera al vino rosso, sorbetto al melograno, semi di zucca tostati	8
Cheesecake homemade, coulis ai frutti di bosco	8
Spuma mascarpone e caffè, crumble alle nocciole, cioccolato di Modica	8
Selezione di formaggi artigianali, mostarda di stagione fatta in casa	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.