

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 cantabriche San Filippo, crostini, burro Demi Sel	15
Pastrami di manzo, cetrioli pickled, senape, crostone di pane	18

MENU A LA CARTE

Quiche, romanesco, fonduta di Parmigiano gratin, polvere di pomodoro	12
Baccalà mantecato, polenta croccante, peperoni	16
Tartare di Fassona, maionese senapata, topinambur agrodolce, erba cipollina	18
Torchon di foie gras d'oca, pan brioche, cipolla rossa caramellata	19
Chicche, ceci neri, stracciatella, gamberi	15
Linguine, crema di cime di rapa, zeste di limone candito, pane profumato	15
Ravioli del plin al brasato di Madama Bianca con fondo bruno	16
Tagliatelle al ragù, Parmigiano Vacche Rosse 24 mesi	17
Diaframma di Madama Bianca piemontese, crema di zucca, nocciole	18
Polpo arrosto, farinata toscana di cavolo nero, cavolo romanesco	19
Cappello del prete arrosto, crema di patate, cime di rapa	22

TANNICO

WINE BAR

PER CONCLUDERE



Mela cotta alla cannella, sorbetto mela e zenzero, semi di zucca	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	14
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.