

# TANNICO

## WINE BAR

### DA CONDIVIDERE

|                                                                       |    |
|-----------------------------------------------------------------------|----|
| Chips homemade                                                        | 5  |
| Alici fritte e spicy mayo                                             | 10 |
| Besse de brans                                                        | 8  |
| Pimientos                                                             | 9  |
| Acciughe cantabriche San Filippo, crostini, burro Demi Sel            | 15 |
| Pastrami di manzo, cetrioli pickled, senape, crostoni di pane         | 10 |
| Polpettine di carne, coulis di pomodoro                               | 13 |
| Selezione di formaggi artigianali, mostarda di stagione fatta in casa | 14 |
| Selezione di salumi artigianali                                       | 14 |

### MENU A LA CARTE

|                                                                            |    |
|----------------------------------------------------------------------------|----|
| Tartare di Gambero rosso di Mazara, chips zafferano e misticanza aromatica | 26 |
| Baccalà mantecato, peperone crusco e polvere di capperi                    | 16 |
| Tartare di Fassona piemontese, spuma olandese, nocciole, erba cipollina    | 18 |
| Fregola mantecata con verdure di stagione                                  | 15 |
| Tagliatelle al ragù rosso, Parmigiano vacche rosse 24 mesi                 | 17 |
| Plin erbette, crema di asparagi e bottarga di muggine                      | 18 |
| Pulled lamb, crema di melanzane alla paprika, yogurt, aneto                | 16 |
| Polpo arrosto, piselli e pomodori confit                                   | 21 |
| Ricciola, crema di zucchine e pico de gallo                                | 21 |

Acqua, pane con lievito madre e farine macinate a pietra, coperto 2 euro

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. 853/04. 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

### PER CONCLUDERE



Ricotta, arancia candita, crumble di mandorle, gel di bergamotto,  
cioccolato di Modica

8

Lemon curd, fragole e meringhe

8

Caffé

2

Decaffeinato

2

Acqua, pane con lievito madre e farine macinate a pietra, coperto 2 euro

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.