

TANNICO

WINE BAR

DA CONDIVIDERE

Chips homemade	5
Alici fritte e spicy mayo	10
Macco di fave, coulis di peperone crusco e origano	7
Pimientos	9
Acciughe cantabriche, 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 À LA CARTE

Gazpacho di pomodori e pesche, gamberi e pinoli tostati	14
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
Arrosto di vitello, patate al forno e peperoni	20
Polpo arrosto, piselli e pomodori confit	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. 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

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.