

TANNICO

WINE BAR

DALLA CUCINA

Torchon di foie gras d'oca, pane, composta di stagione	12
Frittura di funghi di stagione, zucca, salvia, mayo alle erbe e nocciole	12
Catalana di pomodori, pesto cetarese	8
Polpettine, coulis di pomodoro	11
Vitello tonnato	12
Gnocchi di pane alla salsa di pomodoro e basilico	9
Linguine alle ortiche con frutti di mare	15
Grilled cheese sandwich con Comté, funghi, spinaci	12
Rombo, zucchine trombetta, cannellini	15
Baccalà mantecato, salicornia, bottarga	14
Polpo arrosto, biette croccanti, purè di barbabietola	13
Maialino croccante, cavolo nero, prugne Regina Claudia, ravanelli	13
Acciughe di Cetara, burro bretone, crostini	9
Acciughe cantabriche San Filippo, burro bretone, crostini	16
Chips homemade	4
Misto salumi	13
Prosciutto crudo San Daniele 20 mesi	14
Pane e salame	7
Pane e burro salato bretone	5
Stracchino all'antica, Montebore, Strachitunt, composta di stagione	9
Comté, Brie de Meaux, Bleu des Causses, mostarda di stagione	9

DESSERT

New York cheesecake, salsa al lime e caffè	6
Spuma al Mascarpone con crumble, composta di fragole e sambuco	6

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

DALLA CUCINA

Goose foie gras, toasted bread, seasonal compote	12
Fried mushrooms, pumpkin, sage, with aromatic herbs and hazelnut mayo	9
Tomatoes catalana, pesto cetarese	8
Meatballs, tomato coulis	11
Vitello Tonnato - Veal with tuna sauce	12
Bread gnocchi, tomato sauce, basil	9
Nettle linguine, shellfish	15
Grilled cheese sandwich Comté, mushrooms, spinach	12
Turbot, courgette, cannellini	15
Creamy codfish, samphire, bottarga	14
Roasted octopus, crispy chard, mashed beetroot	13
Piglet belly, kale, Regina Claudia plum, radish	13
Cetara anchovies, Breton butter, crostini	9
Cantabric anchovies "San Filippo", Breton butter, crostini	16
Chips homemade	4
Cured meats selection	13
San Daniele cured ham aged 20 months	14
Bread and salami	7
Bread and salted Breton butter	5
Stracchino all'antica, Montebore, Strachitunt, seasonal compote	9
Comté, Brie de Meaux, Bleu des Causses, seasonal mustard	9

DESSERT

New York cheesecake, coffee and lime sauce	6
Mascarpone foam, strawberries and elderflower compote	6

Some ingredients can be deep frozen or frozen on site (by rapid temperature abatement) as described in the procedures of Hygienic self control Manual pursuant to Reg. CE n. 852/04. Our team is available for any explanation .

For any allergies and/or intolerances is available the list of products containing allergens.

Purified and carbonated drinking water according to D L G S N. 31/2001 and N. 181/2013. For more information please ask the floor staff.