

TANNICO

WINE BAR

DALLA CUCINA

Torchon di foie gras d'oca, pane e composta di stagione	12
Topinambur, mousse di provola e crumble di grani antichi	9
Polpettine e coulis di pomodoro	11
Vitello tonnato	12
Polpo arrosto e crema di patate bruciate	13
Tagliatelle con sugo di anatra 'de lo vatte'	11
Gnudi alle erbe trovate, crudo di gamberi rosa e beurre blanc	11
Cod cakes	7
Piccione in due cotture, crescione e kren	18
Ceviche di pescato del giorno, pesche e coriandolo	13
Cotoletta di funghi di stagione, funghi pickled e blu di pecora	12
Pastrami d'anatra, sedano e sedano rapa	13
Tartare di bue e funghi	16
Maialino, rabarbaro e purè di patate	15
Zucca Hokkaido, dragoncello, pecorino croccante e pesto di semi	7
Baccalà mantecato, salicornia e bottarga	14

DALLA DISPENSA

Acciughe di Cetara, burro di malga e crostini	9
Acciughe cantabriche S.Filippo, burro di malga e crostini	16
Sardinas a la brasa	16
Calamares de otro planeta	16
Chips home-made	4
Misto salumi e giardiniera di verdure	13
Prosciutto crudo S. Ilario	14
Pane e salame	7
Pane e burro salato bretone	5
Comté, Brie de Meaux, Bleu des Causses e composta di stagione	8

DESSERT

Brownie al cacao e noci con panna montata	6
Spuma al mascarpone con crumble e composta di fragole e sambuco	6