VINÒMIO

--- MENÙ ---

IN LAVAGNA TROVI UNA SELEZIONE DI PIATTI EXTRA CHE VARIA SECONDO LA DISPONIBILITÀ DELLA SETTIMANA

PIATTINO APERITIVO (4 assaggi a nostra scelta) (1,7,8,12) **3€ a persona**

CRACKERS AL MAIS ARTIGIANALI - ALVÀ FORNO DIFFUSO **2,5€**

PEPERONCINI RIPIENI DI TONNO (1,3,4,10) **1,5€ cadauno**

OLIVE QUALITÀ MANZANILLA FINA

- con ripieno di pasta di jalapeño 350g **5€**
- con ripieno di pasta d'acciughe 200g (4) **3,5€**
- con ripieno di pasta d'acciughe 350g (4) **4,5€**

UOVO sodo BIO con Salsa Tartara (1,3,10) **5€**

CROSTONE con Crema di Zucca e Pecorino Casu Sa Costera (1,7) **6,5€**

RATATOUILLE di Verdure di Stagione **8€**

CECINA DE LEÓN IGP prodotta oltre quota 1200, sulla Cordigliera Cantabrica (1) **18€**

BAGEL con Cotto Branchi e Taleggio (1,7,11) **10€**

PIATTO FORMAGGI Selezione mista di formaggi d'eccellenza (1,7,8,12) **18€**

PIATTO SALUMI Selezione mista di salumi d'eccellenza (1,7) **18€**

FRITTATA DI CIPOLLE DORATE con crema di Yogurt Greco ed Erba Cipollina (1,3,7) **9€**

TOAST con Ventresca di Tonno di Ramón Peña, Insalata e Salsa Tartara (1,3,4,10) **12€**

ACCIUGHE del Mar Cantabrico e Burro di Normandia demi-sel (1,4,7,12):
• Rosalita 50g: **15€** • Il Nonno 70g: **19€** • San Filippo "Bocados" 70g: **25€**

INSALATA RUSSA, ACCIUGHE AL VERDE E VITEL TONNÉ (1,3,4,7,9,10,12) **14€**
- Possibilità di scegliere il singolo piatto -

DOLCE DEL GIORNO secondo disponibilità **7€**

Caffè Fratelli Bonacchi cialda TEN da 10 g **1,5€ al banco / 2,5€ al tavolo**

ACQUE PREMIUM:

CHÂTELDON 1650 EFFERVESCENTE NATURALE 75 cl: 9€
Sorgente Puy de Dôme (Francia) - dopo un'iniziale sensazione di salato sulla punta della lingua, vi è la piacevolezza dell'effervescenza naturale di quest'acqua.

FILETTE LISCIA 75 cl: 5€
Sorgente di Guarcino - un'acqua da degustare, di cui apprezzare odore, palatabilità, leggerezza, esattamente come accade per i grandi vini.

ACQUA MICROFILTRATA 50 cl: 1,5€

= VEGANO

ALLERGENI (Reg. UE 1169/2011): 1 Glutine · 2 Crostacei · 3 Uova · 4 Pesce · 5 Arachidi · 6 Soia · 7 Latte · 8 Frutta a guscio · 9 Sedano · 10 Senape · 11 Sesamo · 12 Solfiti · 13 Lupini · 14 Molluschi
Per il dolce del giorno, i piatti in lavagna e ogni informazione su allergie e intolleranze rivolgersi al personale.

VINÒMIO

APERITIVO

VERMOUTH BIANCO AMA - Servito con ghiaccio **6€**

SPUMANTI

calice 120 ml

ELEMART ROBION Champagne Extra Brut - PM 70%, CH 20%, PN 10% **18€ cal. / 69€ bott.**

TENUTA SACCOMANI Fortana - Rosato Metodo Classico Brut Nature **8€ cal. / 35€ bott.**

CASE PAOLIN Asolo Prosecco Superiore DOCG - Brut ’25 **6€ cal. / 26€ bott.**

BIANCHI

calice 120 ml

TENUTA SACCOMANI “Rio Lupo” - Uve autoctone del Piacentino ’25 **6€ cal. / 25€ bott.**

VALTER MATTONI “Trebbien” - Trebbiano - Marche IGT ’23 **8€ cal. / 33€ bott.**

ARIANNA OCCHIPINTI “SP68 Bianco” - Terre Siciliane IGT ’23 **7€ cal. / 35€ bott.**

ROSATI

calice 120 ml

VALDISOLE “Pnoi” - Nebbiolo ’23 **6€ cal. / 24€ bott.**

ROSSI

calice 120 ml

VALTER MATTONI “Cose Cose” - Sangiovese - Marche IGT ’25 **6,5€ cal. / 30€ bott.**

ARIANNA OCCHIPINTI “SP68 Rosso” - Terre Siciliane IGT ’23 **7€ cal. / 35€ bott.**

ROCCALINI Nebbiolo - Langhe Nebbiolo DOC ’23 **8€ cal. / 35€ bott.**

VINI DOLCI E PASSITI

calice 70 ml

LAMOTHE-GUIGNARD Bordeaux - Sauternes 2ème Cru Classé ’19 **9€ cal. / 60€ bott. 75 cl**

MANUEL BIAVA Moscato di Scanzo DOCG ’19 **15€ cal. / 90€ bott. 50 cl**

FORTETO DELLA LUJA Piasa Rischei - Loazzolo DOC ’22 **14€ cal. / 95€ bott. 75 cl**

MARCO DE BARTOLI Passito di Pantelleria “Bukkuram” ’22 **12€ cal. / 75€ bott. 75 cl**

MULASSANO Barolo Chinato Ricetta Tradizionale Storica **10€ cal. / 58€ bott. 50 cl**

MARCO DE BARTOLI Marsala «pre British» Vecchio Samperi **12€ cal. / 74€ bott. 75 cl**

MARCO DE BARTOLI Marsala Superiore Oro Vigna La Miccia **10€ cal. / 45€ bott. 50 cl**

Vini, spumanti, vermouth, liquori e passiti contengono solfiti (12)