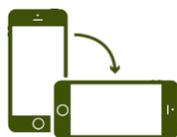


APOTECA

• PROVVISTE ALIMENTARI •



RUOTA IL TELEFONO PER UNA MIGLIORE VISUALIZZAZIONE



I CRUDI

- Tartare di Tonno** ☒ **16**
Erba cipollina e limone, con mayo al cavolo nero
e cialda di pasta kataifi
- Tartare di Manzetta** ☒ **15**
Timo, nocciole e zenzero,
con salsa e chips di topinambur



SALUMERIA ITALIANA E SPAGNOLA

Selezione dal banco ☒	11
Degustazione a cura del pizzicagnolo	
Prosciutti ☒	14
Al coltello o a macchina a volano, stagionatura minima 20 mesi	
Mortazze ☒ _R	13
Selezione di mortadelle nostrane, con grissini stirati a mano	
Pata Negra y croquetas de Bellota ☒ _R	28
100% Iberico de Bellota, min. 36 mesi con pan y tomate e croquetas de jamon	



I FORMAGGI

Selezione dal banco ☒	14
Degustazione di italiani stagionati, molli, affinati, erborinati <i>abbinata a calice di Recioto della Valpolicella +7</i>	
Le Bufale ☒	
Così	6
Prosciutto stagionato min 20 mesi	14
Pomi semiseccchi	11
Alici del Mar Cantabrico	13
Le Burrate ☒	
Così	6
Pomi semiseccchi	11
Alici del Mar Cantabrico	13



LE CHICCHE

Carciofo romanesco Agnoni ☒	10
Con ricercatezze sott'olio	
Panzanella	12
Con stracciatella e alici del Cantabrico	
Parmigiana di melanzane	11
Tradizionale, con salsa al basilico	
Alici del Mar Cantabrico ☒ R	16
Ai quattro burri, con panbruscato	



LE INSALATE

DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ, SOLO A PRANZO

Bufala ☒	11
Lattuga, rucola, songino, pomodorini, bufala	
Nizzarda ☒	11
Misticanza, sedano, datterini, tonno, patate, uovo, vinaigrette	
Caesar ☒ R	11
Lattuga, pollo, grana, crostini, bacon, salsa caesar	



LE POLPETTE

Di carne, al sugo con ricotta salata	9
Baccalà, con salsa di zucchine alla scapece	10
Di carne, ubriache con salsa al vino bianco	9
Ceci, con salsa allo yogurt	9
Zucca, con mayo lime e menta	9



I PRIMI, LA TRADIZIONE A MODO NOSTRO

Amatriciana	13
Rigatoni del pastificio Cavalieri, con pomodorini e guancialetto croccante	
Carbonara	14
Spaghettoni del pastificio Cavalieri, con uova livornesi	
Cacio, pepe e asparagi	15
Tonnarelli all'uovo, con pecorino e asparagi	
Ajo e Ojo al bacio	13
Spaghettoni del pastificio Cavalieri, aglio nero di Voghiera, peperoncino fresco e pane croccante	



DAL WOK

- Pollo ai tre risi** ☒_R 13
Venere, Basmati e rosso integrale, con pollo e verdure
- Spaghetti veg alle verdure** ☒_R 13
Spaghetti di soia e verdure



DALLA PADELLA

- Filetto di salmone** ☒ 18
Crema di porro e piselli e cipolla caramellata
- Cicciotta di pollo alla cacciatora** ☒ 16
Con cicoria ripassata
- Guancia di manzo alla nostra birra** 22
Con purée di sedano rapa e chips di cavolo nero



DALLA GRIGLIA

- ApotecaBurger** ☒ **15**
Bun fatto in casa, cheddar, pomodoro, lattuga, pancetta di Sauris
Con patate fritte e ketchup e mayo home made
- ApotecaBurgerVeg** **14**
Bun fatto in casa, burger di zucca, pomodoro, lattuga, verdure saltate, provola
Con patate fritte e ketchup e mayo home made
- StraTagliata di manzo** ☒ **24**
Con patate al forno



- Contorni del giorno** **6/7**
Patate, verdure (all'agro o ripassate)



DOLCI

Tiramisù

Tradizionale, con crema al mascarpone, savoiardo inzuppato nel caffè e spolverata di cacao

7

Abbinato a Moscatel de Setubal +7

Pannacotta al caramello salato ☒

Con scaglie di mandorle tostate

7

Abbinato a Malvasia Dolce +6

ApoteCannolo

Con ricotta, cioccolato, pistacchi e gel di canditi

8

Abbinato a Tokaji +8

Morbida al cioccolato

Con nocciole intere e spuma ai marroni

8

Abbinato a Zibibbo +6

Biscotti dello chef

Tozzetti con gocce di cioccolato e con nocciole intere

6

Abbinato a Passito +7



CAFFÈ E DOPO-CAFFÈ

Caffè	(vedi Carta Amari e Caffè)	2/3
Americano		2,5
Digestivi		5/6
Grappe	(vedi Carta Vini e Distillati)	
Amari	(vedi Carta Amari e Caffè)	
Vini da dessert	(vedi Carta Vini e Distillati)	



Acqua Microfiltrata Naturale/Frizzante	2
Pani Assortiti	3



LE BIRRE

BIKINI REVOLUTION 4.6

Pilsner, giallo paglierino, 4,6%
Birra a bassa fermentazione
Leggera e beverina

6

DEEP TUNNEL 6.5

American India Pale Ale, ambrata con riflessi arancio, 6,5%
Birra ad alta fermentazione
Bilanciata e dalla generosa luppolatura

6,5

HONEY MOON 6.9

Honey Ale, ambrata, 6,9%
Birra ad alta fermentazione
Agrumata e dal finale dolce

7

WHITE PRINCESS 5.0

Belgian Blanche, giallo paglierino, 5,0%
Birra ad alta fermentazione
Leggera, fresca e profumata

6,5



BEVERAGE

GLI SPRITZ

Aperol	8
Campari, Select, Hugo	9
Premium Bitter	10

I COCKTAIL

Classici	9/12
----------	------

BIBITE ANALCOLICHE

Succhi Difrutta BIO	5
Soda Artigianali	5
Tonic, Chinotto, Orange, Lemon, Ginger Beer, Ginger Ale	
Coca Cola/Coca Zero	5



ALCUNE AVVERTENZE

Un elevato standard qualitativo delle materie prime utilizzate e la loro conservazione sono alla base della nostra filosofia.

Al fine di preservare la freschezza e le proprietà organolettiche dei nostri prodotti, alcuni di essi potrebbero essere stati abbattuti secondo le normative vigenti in materia.

Inoltre, alcuni prodotti di difficile reperibilità in determinati periodi dell'anno, potrebbero essere congelati all'origine.

Questi prodotti sono contrassegnati dal simbolo ⓘ

Rivolgiti al personale di sala per ulteriori informazioni.

INTOLLERANZE?

Se hai intolleranze alimentari, nella "Lista Allergeni" disponibile nella *Home* del menù potrai trovare le indicazioni sugli allergeni presenti nei nostri piatti.

ⓘ	Gluten Free
ⓘ R	Gluten Free su richiesta

