

# APOTECA

• PROVVISTE ALIMENTARI •



SCROLL DOWN FOR THE ENGLISH VERSION



RUOTA IL TELEFONO PER UNA MIGLIORE VISUALIZZAZIONE



# SALUMERIA ITALIANA E SPAGNOLA

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



## I FORMAGGI

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



## LE CHICCHE

<b>Carciofo romanesco Agnoni</b> ☒	10
Con ricercatezze sott'olio	
<b>Panzanella</b>	12
Con stracciatella e alici del Cantabrico	
<b>Alici del Mar Cantabrico</b> ☒ R	16
Ai quattro burri, con panbruscato	



## LE POLPETTE

Di carne, al sugo con ricotta salata	9
<i>Pulled pork</i> , con mostarda al miele	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

<b>Amatriciana</b>	13
Mezze maniche, con pomodorini e guanciale croccante	
<b>Carbonara</b>	14
Mezze maniche, con uova livornesi	
<b>Gricia</b>	14
Tonnarelli, con pecorino e guanciale croccante	
<b>Cacio e pepe</b>	14
Tonnarelli, con pecorino e pepe nero fresco	



# DAL WOK

<b>Pollo ai tre risi</b> ⊗ <sub>R</sub>	13
Venere, Basmati e rosso integrale, con pollo e verdure	
<b>Spaghetti veg alle verdure</b> ⊗ <sub>R</sub>	13
Spaghetti di soia e verdure	



# 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,  
savoiaro 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*

## **Morbida al cioccolato**

Con nocchie intere e spuma ai marroni

8

*Abbinato a Zibibbo +6*

## **Biscotti dello chef**

*Tozzetti* con gocce di cioccolato e con nocchie intere

6

*Abbinato a Passito +7*



# CAFFÈ E DOPO-CAFFÈ

Caffè (vedi Carta Amari e Caffè) 3  
Americano 3

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 2,5

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

## **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



# APOTECA

• PROVVISTE ALIMENTARI •



## ENGLISH VERSION

# ITALIAN AND SPANISH COLD CUTS

<b>Our selection</b> ☒	11
The best from the grocer's counter	
<b>Ham</b> ☒	14
Selection upon availability, minimum aging 20 months	
<b>Mortazze</b> ☒ <sub>R</sub>	13
Classic Bologna, truffle Bologna, with handmade breadsticks	
<b>Pata Negra y croquetas de Bellota</b> ☒ <sub>R</sub>	28
Ham 100% Iberico de Bellota min aged 36 m, with pan y tomate	



# CHEESES

<b>Our selection</b> ☒	14
Italian soft, blue, ripened, aged	
<i>Pairing with Recioto della Valpolicella +7</i>	
<b>Buffalo Mozzarella</b> ☒	
Natural	6
Ham aged 20 months	14
Semi-dried tomatoes	11
Anchovies from the Cantabrian Sea	13
<b>Burrata Cheese</b> ☒	
Natural	6
Semi-dried tomatoes	11
Anchovies from the Cantabrian Sea	13



# OVER THE TOP

<b>Roman in-oil artichoke</b> ☒	10
With in-oil vegetables	
<b><i>Panzanella</i></b>	12
Bread, tomatoes, red onion, with <i>Straciatella</i> cheese and anchovies from the Cantabrian Sea	
<b>Anchovies from the Cantabrian Sea</b> ☒ R	16
Toasted bread and homemade aromatic butters	



# MEATBALLS AND CROQUETTES

<b>Beef, tomato sauce and salted ricotta</b>	9
<b>Meat and beer</b>	9
<b>Pulled Pork, with honey mustard</b>	10
<b>Chickpeas, with yogurt sauce</b>	9
<b>Pumpkin, with lime and mint mayo</b>	9



# TRADITIONAL PASTA

<b><i>Amatriciana</i></b>	<b>13</b>
Short pasta, cheek lard, tomato sauce and pecorino cheese	
<b><i>Carbonara</i></b>	<b>14</b>
Short pasta, cheek lard, pecorino cheese, egg yolk	
<b><i>Cacio e pepe</i></b>	<b>14</b>
Egg spaghetti, pecorino cheese, black pepper	
<b><i>Gricia</i></b>	<b>14</b>
Egg spaghetti, pecorino cheese, cheek lard	



# THE WOK

<b>Chicken, rice and vegetables</b> ☒ R	<b>13</b>
<b>Veg noodles and vegetables</b> ☒ R	<b>13</b>



# MAIN COURSES

<b>ApotecaBurger</b> ☒	15
Homemade bun, mild cheddar, Sauris bacon, fries and homemade ketchup and mayo	
<b>ApotecaBurgerVeg</b>	14
Homemade bun, pumpkin burger, vegs, provola cheese, fries and homemade ketchup and mayo	
<b>Sliced beef steak</b> ☒	24
And baked potatoes	



<b>Sides of the day</b>	6/7
Potatoes, vegetables (boiled or sautéed)	



# DESSERTS

## **Tiramisù**

Traditional, with mascarpone cheese,  
savoardi biscuits and cocoa

7

*Paired with Moscatel de Setubal +7*

## **Panna Cotta and salted caramel** ☒

With sliced almonds

7

*Paired with Sweet Malvasia +6*

## **Chocolate soft brownie**

With hazelnuts and chestnut cream

8

*Paired with Zibibbo +6*

## **Chef's Biscuits**

With chocolate drops and hazelnuts

6

*Paired with Passito +7*





# BEERS

## BIKINI REVOLUTION 4.6

Pilsner, 4,6%

6

## DEEP TUNNEL 6.5

American India Pale Ale, 6,5%

6,5

## WHITE PRINCESS 5.0

Belgian Blanche, 5,0%

6,5



# BEVERAGE

Espresso	3
American coffee	3
Limoncello, Sambuca	5/6
Grappe	5/8
Amaro	6/7
Sweet wines	7/8

## SPRITZ

Aperol	8
Campari, Select, Hugo	9
Premium Bitter	10
Classic Cocktails	9/12

## SOFT DRINKS

Fruit Juices BIO	5
Artisanal Sodas	5
Coca Cola/Coca Zero	5



Microfiltered water (still/sparkling)	2,5
Assorted breads	3